給食だより 1月

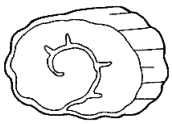
2025．1
大樹町学校給食センター

行事食について

年中行事には、昔から受け継がれている特別な食べ物があり、それを行事食といいます。行事食は、もともとは神仏に供えて、その後、供え物を下げていただくもの（直会：なおらい）でした。行事食を食べて１年を健康に過ごしましょう。

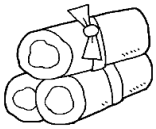
【おせち料理】

伊達巻き　巻物に似た形から文化、学問、教養をもつことを願ったといわれています。



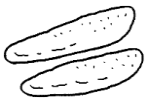
えび　えびのように腰が曲がるまで長生きできるようにとの願いが込められています。

こぶ巻き　『喜ぶ』の言葉にかけた縁起物です。昔は祝儀に用いられました。



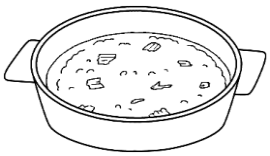
黒豆　まめに働き（勤勉）、まめに生きる（健康）という願いが込められています。

かずのこ　にしんの卵で、数が多いことから子孫繁栄の願いが込められています。



田づくり　田んぼに小いわしの肥料をまいたことから田づくりと呼ばれ、豊作を願います。

【七草がゆ】



１月７日の朝に１年の健康を祈り、
これらの七草を入れたおかゆを食べます。

はこべら

せり

なずな

ごぎょう

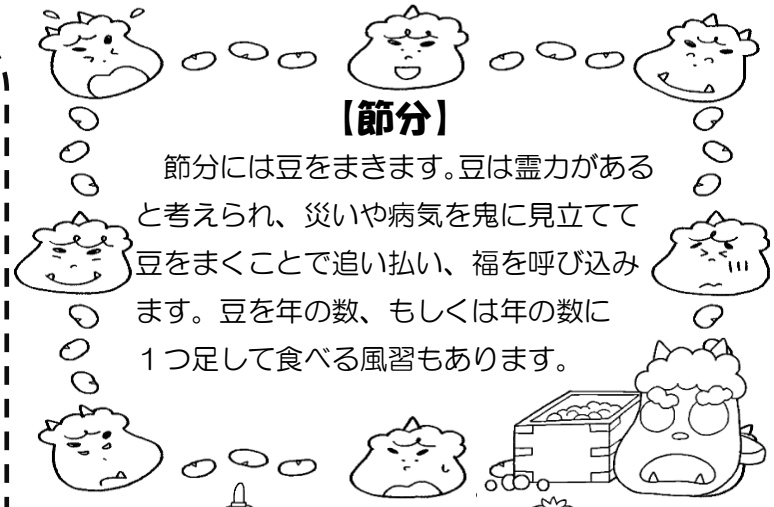
ほとけのざ

すずな

すずしろ

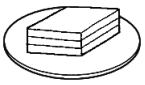
【節分】

節分には豆をまきます。豆は霊力があると考えられ、災いや病気を鬼に見立てて豆をまくことで追い払い、福を呼び込みます。豆を年の数、もしくは年の数に１つ足して食べる風習もあります。



【ひな祭り】

ひな祭りでは、ひしもちやはまぐりのお吸い物を食べる風習があります。ひしもちは赤（桃色）、白、緑のもちを重ねたものです。桃やよもぎは邪気を払うと信じられてきました。はまぐりは対になっている貝とだけぴったりと合うことから、夫婦円満の意味が込められています。



2025年

1月　予定献立表

小学校用

月	火	水	木	金
		15	16	17
食べ物は体の中での働きによって3つの色に分けられます。 黄：エネルギーのもとになる（米、パン、めん類、いも類、砂糖、油脂類など） 赤：体をつくるもとになる（肉、魚、卵、小魚、牛乳・乳製品、豆・豆製品、海藻など） 緑：体の調子を整えるもとになる（野菜、果物、きのこなど）	★1月の平均値★ エネルギー　642kcal たんぱく質　26.4g 脂質　20.3g ★今月の大樹産食材★ じゃがいも	スパゲッティミートソース スパゲッティ、豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、大豆、バター、小麦粉 コールスローサラダ キャベツ、コーン、人参、コールスロードレッシング 牛乳	ブランパン（背わり） パン オニオンスープ 玉ねぎ、人参、えのき、ベーコン ロングウインナー 豚肉 大根サラダ 大根、きゅうり、鶏肉、卵不使用マヨネーズ 牛乳・小袋ケチャップ	麦入りごはんのポークカレー 米、麦、豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、バター、脱脂粉乳、小麦粉 プリン 豆乳 牛乳
20	21	22	23	24
わかめごはん 米、わかめ 白菜とえのきのみそ汁 白菜、人参、えのき さば塩焼き さば 切り干し大根の炒め煮 大根、人参、茎わかめ、油揚げ 牛乳	ごはん 米 大根と厚揚げのみそ汁 大根、人参、厚揚げ 肉じゃが 豚肉、じゃがいも、白滝、人参、玉ねぎ、いんげん ジョアストロベリー	しょうゆラーメン ラーメン、豚肉、白菜、もやし、玉ねぎ、人参、（小麦粉） 春巻 キャベツ、玉ねぎ、人参、豚肉、春雨、長ねぎ、ひじき、小麦粉 牛乳	たまごパン パン コーンシチュー 豚肉、コーン、玉ねぎ、いんげん、牛乳、脱脂粉乳、生クリーム、バター、（小麦粉） メンチカツ キャベツ、鶏肉、豚肉、玉ねぎ、米粉 野菜サラダ キャベツ、コーン、人参、和風玉ねぎドレッシング（かつおエキス） 牛乳	ごはん 米 塩豚汁 豚肉、じゃがいも、人参、大根、ごぼう、玉ねぎ、こんにゃく 厚焼きたまご 卵、（かつおエキス） 糸かまぼこあえ 糸かまぼこ、キャベツ、きゅうり 牛乳
27	28　ブック給食	29	30	31
ごはん 米 豆腐とわかめのみそ汁 わかめ、豆腐、大根、長ねぎ 鮭のマヨネーズ焼き 鮭、卵不使用マヨネーズ ひじきと大豆の煮物 大豆、ひじき、ちくわ、人参、いんげん 牛乳 給食開始当初の献立は、おにぎり、塩さけ、菜のつけものだったそうです。	麦入りごはんのビビンバ丼 米、麦、豚肉、たけのこ、人参、きゅうり、もやし、ごま ★おだんごスープ じゃがいも、人参、玉ねぎ、鶏肉、豚肉、バター 牛乳	きつねうどん うどん、油揚げ、鶏肉、大根、人参、長ねぎ、こんにゃく、椎茸 揚げパン（ココア） 胚芽ロール（卵、乳、小麦使用）、ミルメークココア 牛乳 揚げパンは、戦後再び給食が始まって間もない時に、かぜで休んだ子のために、残ったパンを揚げてさとうをまぶし、包んでその子の家に届けたことから生まれたといわれています。その後日本中に広まっていきました。	コッペパン パン ベーコンと野菜のスープ ベーコン、玉ねぎ、人参、キャベツ、椎茸 チキンナゲット 鶏肉、おから、小麦粉 ★マカロニチーズ マカロニ、チーズ、バター、牛乳、小麦粉、（魚醤パウダー） 牛乳	ごはん 米 春雨スープ 春雨、ベーコン、小松菜、コーン、人参 ホイコーロー 豚肉、生揚げ、キャベツ、玉ねぎ、人参 節分豆（黒糖） 大豆、小麦粉 牛乳 今年の節分は2月2日です。

※材料は仕入れの都合により、一部変更となる場合がありますのでご了承ください。
※加工品については、使用されている食品をすべて記載しきれないことがあります。
※献立表の中に（　）で記載されている食材は調味料として使用されているものです。

※献立名の前に★がついているものは新メニューです。

＜アレルギー対応中の児童生徒の保護者の方へ＞
21日と31日の献立がすでに配布したアレルギー用献立表と異なっています。その日の献立がアレルギー対応対象である児童生徒には追加で対応書類を配布させていただきました。ご了承ください。

1月24日から30日は 全国学校給食週間

全国学校給食週間は学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。学校給食は栄養バランスのよい食事で成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

☆28日（火）ブック給食☆

絵本の中に出てくる料理を給食として提供します。今回は『おだんごスープ（角野栄子：文、市川里美：絵）』の中でおじいさんが作ったおだんごスープを給食で再現してみました。町立図書館に本もあるので、ぜひ読んでみてください♪

☆30日（木）いろいろな国の料理☆

大樹町のALTのトレバーさんがアメリカでよく食べていたという料理を給食で提供します。アメリカの学校には日本のような給食はあまりないということで、家庭でよく食べていた料理を教えてもらいました。チキンナゲットとマカロニチーズです。マカロニチーズはアメリカで有名な家庭料理です。