

令和6年

1月 中学校給食予定献立表

※写真はイメージです。予定献立は内容を一部変更する場合があります。

※特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用したり、加工食品の原材料として使用している場合は「●」を表示しています。  
※揚げ油を使用しており、同じ油で別の食材を調理しているため、アレルギー物質が揚げ油に溶出もしくは混入している可能性がある場合に「△」と表示しています。

堺市教育委員会

毎日、牛乳(200ml)が付きます。

給食のときはおはしを忘れずに!

スプーンがあると食べやすい日はスプーンマークを表示します。

注意!

スプーンマーク

明けまして  
おめでとう  
ございます



お正月は、新しい年が迎えられることに感謝し、その年の豊作と家族の健康を願う行事です。行事の時には、願いを込めた行事食をいただきます。

給食では10日にお正月献立を取り入れています。



10日に登場するぶりは成長するにつれて呼び名が変わる「出世魚」と呼ばれ、縁起の良い魚とされています。

中学生アイデア料理

テーマ

「私が紹介したい『和食』の料理」

16日(火) 煮合い

浜寺中学校の生徒のアイデアです。茨城県の郷土料理です。地元の食材を使い、味付けに酢を入れた煮物です。



19日(金) 白身魚の具だくさんあんかけ天ぷら

陵南中学校の生徒のアイデアです。白身魚の天ぷらに、ソースが入った具だくさんのたまごあんをかけました。



31日(水) 水菜と小松菜のあさじあえ

月州中学校の生徒のアイデアです。あさじあえは、ごまを使った青菜の和え物です。堺市でたくさん作られている小松菜を使っています。



○予約の前に支払いが必要です。  
※コンビニエンスストア又は給食予約システムからクレジットカードでお支払いください。  
  
○予約は1か月単位です。  
※パソコン・携帯電話での予約の締め切りは前月20日です。  
※マークシートでの予約の締め切りは前月10日です。  
  
○「ずっと予約」「クレジット自動支払い」を利用すると、予約忘れの心配がなくなるため便利です。

9日(火)

始業式

10日(水)

みそ雑煮ぶりの照り焼き煮しめ



Energy, protein, and fat content table for 10th day menu.

11日(木)

鶏肉とキャベツのガーリック炒め ミートパンネ 冬野菜スープ



Energy, protein, and fat content table for 11th day menu.

12日(金)

麻婆豆腐 点心 もやしのからしあえ おかかこんにやく



Energy, protein, and fat content table for 12th day menu.

15日(月)

チキンカレーライス ミンチカツ キャベツのソテー



Energy, protein, and fat content table for 15th day menu.

16日(火)

さばの塩焼き ★煮合い さつま汁



Energy, protein, and fat content table for 16th day menu.

17日(水)

ホイコーロー 厚揚げのしょうが焼き もやしの中華炒め ひじき入りポテトサラダ



Energy, protein, and fat content table for 17th day menu.

18日(木)

豆腐ボールのチリソース 豚肉と春雨の炒め煮 ワンタン



Energy, protein, and fat content table for 18th day menu.

19日(金)

★白身魚の具だくさんあんかけ天ぷら 高野豆腐のふくめ煮 いそのサラダ 大根のうま煮



Energy, protein, and fat content table for 19th day menu.

22日(月)

かぶのシチュー サーモンフライ ちんげん菜のソテー



Energy, protein, and fat content table for 22nd day menu.

23日(火)

豚肉の甘辛煮 長崎天ぷら すまし汁



Energy, protein, and fat content table for 23rd day menu.

24日(水)

チキン南蛮 キャベツと豚肉のコチジャン炒め ブロッコリーのおかか煮 卵の花



Energy, protein, and fat content table for 24th day menu.

25日(木)

豚肉のしょうが焼き じゃがいものバターしょうゆ煮 すいとん汁



Energy, protein, and fat content table for 25th day menu.

26日(金)

キーマカレー チキンナゲット ほうれん草のソテー オレンジポンチ



Energy, protein, and fat content table for 26th day menu.

29日(月)

肉じゃが ちくわの磯辺揚げ 船場汁



Energy, protein, and fat content table for 29th day menu.

30日(火)

長崎皿うどん 焼きギョーザ 大根のピリ辛煮



Energy, protein, and fat content table for 30th day menu.

31日(水)

すき焼き きびなごフライ ★水菜と小松菜のあさじあえ さつまりんご



Energy, protein, and fat content table for 31st day menu.

全国学校給食週間について



1月24日から30日は、学校給食について考える全国学校給食週間です。学校給食は、子どもたちの栄養補給のため、明治22年に始まりました。現在は、さらに望ましい食習慣を養うこと、伝統的な食文化について学ぶことなど、食育における生きて教材としての大きな役割があります。

25日の献立は、学校給食の歴史を振り返るため、給食が始まった頃に食べられていた、小麦粉を練って作った団子(すいとん)が入った「すいとん汁」が登場します。