

全国学校給食週間～日本の郷土料理を味わいましょう～

「全国学校給食週間」は、給食の意義や役割についてたくさんの人に知ってもらい、これからの学校給食について考えてもらうことを目的としています。

学校給食の始まりは、明治22年に家庭が貧しくてお弁当を持ってこれない子供たちのために無料で食事を提供したことからと言われています。

現在では、給食は、栄養バランスのよい内容はもちろんのこと、子どもたちや保護者の方々に「食」について様々なことを知ってもらうための、大切な役割をしています。

町田市の中学校給食では、「全国学校給食週間」である1月24日から30日までの一週間、日本の郷土料理を提供します。中学校給食を通して、皆さんが各地の郷土料理の味わいを知るきっかけになると嬉しいです！



1/9 (木)

おせちメニュー給食

町田市の中学校給食では、日本の食文化を伝えられるよう、様々な料理を献立に取り入れています。

この日の給食では、おせち料理や年末年始に食する縁起の良い料理を提供します。

詳しくは裏面をチェック

このマークが目印！

おせちメニュー給食



使用食材の詳細については、まちだ子育てサイトに掲載されている「詳細献立表」をご確認ください。

スプーン印のある日は、スプーンをご持参ください。ただし、箸は毎日つきます。



9 木



- ・ぶりの照り焼き
- ・筑前煮
- ・紅白なます
- ・さつまいものきんとん
- ・ゆかりごはん
- ・牛乳



10 金



- ・生揚げと野菜のキムチ炒め
- ・魚のみりん焼き
- ・ゆで野菜のごまだれかけ
- ・フライドポテト
- ・ごはん
- ・牛乳

リクエスト

13 月



成人の日

14 火



- ・豆腐のミートソース和え
- ・鶏肉の照り焼き
- ・ごぼうのごまマヨサラダ
- ・すりおろしりんごミニゼリー
- ・鉄子ひじきふりかけごはん
- ・牛乳



15 水



- ・韓国風肉じゃが
- ・ししゃものごま天
- ・コールスローサラダ
- ・チーズ
- ・ごはん
- ・牛乳



16 木



- ・鶏のガーリック焼き
- ・小松菜とひじきのナムル
- ・ツナ入りさつまいもサラダ
- ・果物
- ・ごはん
- ・牛乳

17 金



- ・魚の唐揚げカレー味
- ・トマトソースパスタ
- ・キャベツとじゃこのレモン和え
- ・青菜とコーンのソテー
- ・ペアー食パン
- ・牛乳



20 月



- ・生揚げと豚肉のオイスターソース炒め
- ・鶏肉のスタミナ焼き
- ・切干大根のソース炒め
- ・うずら卵のしょうゆ煮
- ・ごはん
- ・牛乳

21 火



- ・鯖のゆずみそ焼き
- ・肉野菜炒め
- ・かぼちゃの甘煮
- ・青のりビーンズ
- ・ごはん
- ・牛乳

リクエスト

22 水



- ・ビビンバ
- ・いかのフリッター
- ・ごまマヨ和え
- ・すりおろし洋梨ミニゼリー
- ・ごはん
- ・牛乳

23 木



- ・四川豆腐
- ・竹輪の磯辺揚げ
- ・中華サラダ
- ・チーズ
- ・ごはん
- ・牛乳



24 金



- ・チキン南蛮(宮崎県)
- ・つきこんと野菜のごま和え
- ・おかかポテト
- ・ピリ辛きゅうり
- ・ごはん
- ・牛乳



27 月



- ・魚の南部焼き(東北南部地方)
- ・肉じゃが
- ・カレーマカロニサラダ
- ・即席漬け
- ・ごはん
- ・牛乳



28 火



- ・山賊焼き(長野県)
- ・ツナとひじきの大根サラダ
- ・きんぴら
- ・果物
- ・ごはん
- ・牛乳



29 水



- ・鮭のチャンチャン焼き(北海道)
- ・春雨サラダ
- ・じゃがバターコーン
- ・豆腐ナゲット
- ・塩こんぶごはん
- ・牛乳



30 木



- ・とり天(大分県)
- ・野菜のソテー
- ・ブロッコリーとひじきのごま和え
- ・チーズ
- ・ゆかりごはん
- ・牛乳



31 金



- ・チキン米粉カレー
- ・いかのマスタード焼き
- ・ピクルス
- ・ヨーグルトゼリー
- ・ごはん
- ・牛乳

