

2025 年

\* 年間および毎月使用物資 成分配合表については市ホームページをご覧ください。尚、献立変更等、学校独自で使用する物資の場合は各学校にお問い合わせください。



# 1月 献立表

- 牛乳は毎日つきます。
- 都合により献立の一部を変更することがあります。
- 学校給食において、調理工程および加工品等の微量混入（コンタミネーション）の可能性は排除できません。



月	火	水	木	金
<p><b>10日 お正月献立</b></p> <p>黒豆 「まめで健康に 過ごせますように」と 願って食べます。</p> <p>白玉雑煮 白みそ仕立ての お雑煮です。</p>	<p><b>今月の食育献立</b></p> <p>「だまこ汁」は、秋田県の郷土料理です。 だまこ汁の「だまこ」とは、ごはんをつぶして丸めるとい意味の「だま」に、秋田県の方言で「こ」がついたものだとされています。給食では、あきたこまちで作った、「だまこもち」を入れて冬野菜と一緒に煮込みました。2</p>	<p><b>10日・27日 生徒献立</b></p> <p>和泉市中学生給食レシピコンテスト令和6年度のテーマは「完食レシピ〜〇〇さんに感謝をこめて〜」でした。 10日は、12月のまきお食育ニュースでお知らせした通り、横尾中学校の生徒が考えた「豆乳ぶた汁雑煮」、27日は北池田中学校の生徒が考えた「旨辛チャブチェ」が登場します。</p>	<p><b>1月24日～30日 全国学校給食週間</b></p> <p>学校給食は、明治22年に山形県の小学校でお弁当を持って来ることができない子どもたちのために、おにぎりや漬物や焼き魚を出したことが始まりとされています。その後、各地に広まっていきますが、戦争のために一時中断されました。 戦後、昭和21年12月24日から再開されたことを記念して、毎年冬休みと重ならない1月24日から1週間を全国学校給食週間としています。 和泉市では、1月24日から29日の4日間テーマに沿った特別メニューが登場します。</p>	
<p><b>和泉市の新米</b></p> <p>今年も、和泉市で収穫された新米を、<b>1月24日から約5日間</b>、使用します。 わたしたちの住みむ、和泉市内で育ったお米です。味わっていただきましょう。</p>	<p><b>始業式</b></p>	<p>8日</p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ おからコロッケ ● きんぴらごぼう ◎ みそ汁</p>	<p>9日</p> <p>飲用牛乳 ごはん ◎ カレーとりじゃが ○ 大阪しそ菜の煮びたし ☆ ヨーグルト</p>	<p>10日 横尾特別献立</p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ さばの塩焼き ● 黒豆 ◎ 豆乳ぶた汁雑煮</p>
<p>13日</p> <p><b>成人の日</b></p>	<p>14日</p> <p>飲用牛乳 バーカーパン（セルフサンド） ○ 照り焼きハンバーグ ● ポイルキャベツ ◎ 野菜の洋風煮</p>	<p>15日</p> <p>飲用牛乳 ごはん ◎ 厚揚げの五目煮 ○ じゃがいものごま炒め</p>	<p>16日</p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ ホキのユースリンチー風 ● ひきないり ◎ 中華スープ</p>	<p>17日 青空給食（たてわり）</p> <p>飲用牛乳 麦ごはん ◎ カレーライス ○ キャベツのコンソメ煮</p>
<p>20日</p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ 春巻き ● 三色ナムル ◎ 韓国風豆乳スープ</p>	<p>21日</p> <p>飲用牛乳 全粒パン ◎ さけのクリームパスタ ○ 人参とささみのサラダ</p>	<p>22日</p> <p>飲用牛乳 ごはん ◎ みそおでん ○ 小松菜のごま炒め</p>	<p>23日</p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ ミート丼 ◎ 野菜スープ △ 角チーズ</p>	<p>24日 食育献立（秋田県）学校給食週間</p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ さばのみそ煮 ◎ だまこ汁</p>
<p>27日 学校給食週間</p> <p>飲用牛乳 ごはん ◎ 大豆入りマーボー豆腐 ○ 旨辛チャブチェ</p>	<p>28日 学校給食週間</p> <p>飲用牛乳 食パン ○ ミンチカツ ◎ カレースープ △ 和泉いちごジャム</p>	<p>29日 学校給食週間</p> <p>飲用牛乳 信太ごはん ○ 卵焼き ◎ ちゃんこ鍋</p>	<p>30日</p> <p>飲用牛乳 ごはん ◎ 鶏肉とじゃがいもの煮物 ○ 荳わかめの炒め煮 ☆ ういろろ（こしあん）</p>	<p>31日</p> <p>飲用牛乳 ごはん ○ 赤魚の照り焼き ● うの花炒り ◎ ぶた汁</p>
<p>○ とりひき肉 ひきわり大豆 豆腐 人参 青ねぎ 玉ねぎ しょうが しいたけ 油 信州みそ ハチマソ 濃しょうゆ でんぷん トウモロコシ 砂糖 ○ ぶた肉 糸こんにゃく キャベツ 人参 小松菜 みりん 酒 砂糖 油 濃しょうゆ トウモロコシ 白ごま ごま油</p>	<p>○ ミチカツ 油 ウスターソース 砂糖 ◎ とり肉 じゃがいも 人参 キャベツ 玉ねぎ 油 ーリ オリーブオイル 加ール 加ー粉 塩 こしょう △ 和泉いちごジャム</p>	<p>○ アルファ化米 アルファ化もち米 とりひき肉 うすあげ 人参 油 削り節 濃しょうゆ 砂糖 みりん 酒 ○ 卵焼き ◎ ぶた肉 豆腐 人参 小松菜 大根 白菜 白ねぎ 削り節 だし昆布 砂糖 淡しょうゆ 濃しょうゆ みりん</p>	<p>◎ とり肉 ちくわ じゃがいも 人参 玉ねぎ 枝豆 油 削り節 濃しょうゆ 砂糖 ○ ぶた肉 人参 玉ねぎ 荳わかめ 油 ごま油 濃しょうゆ 酒 砂糖 塩 こしょう ☆ こしあん 米粉 砂糖</p>	<p>○ 赤魚 しょうが 砂糖 みりん 濃しょうゆ でんぷん ● おから とりひき肉 人参 青ねぎ しいたけ 油 削り節 砂糖 淡しょうゆ ◎ ぶた肉 豆腐 じゃがいも 人参 白ねぎ 大根 ごぼう 油 削り節 信州みそ</p>