



1月献立表

こんげつ もくひょう たの しょくじ しかた くふう
 今月の目標 《楽しい食事の仕方を工夫しよう》

函南町立函南小学校

	月	火	水	木	金
	新年あけましておめでとうございます。 今年度も、残すところあと3か月となりました。 ひきつづき、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、 魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。 本年もよろしくお願ひ致します。 今年巳(へび)年! へびは、食べるときに獲物を丸のみしますが、皆さんは、よくかむことを意識して味わって食べましょう。				冬休みはゆっくりすごせましたか? 感染症もはやっているの、生活のリズムをととのえて、元気に過ごしましょう!!
献立	6 冬休み 2025年 令和7年	7 1月授業開始日 給食なし (午前中で下校)	8 ワカメごはん まつかぜやき ようふうなます 白玉ぞうに牛乳	9 麦ごはん ハヤシライス チーズサラダ 牛乳	10 きつねごはん ちくわのいそべあげ ちくさあえ じゃがベー汁 牛乳
献立メモ		【お正月・かがみびらき】 1月最初の給食は、11日のかがみ開きに合わせ、白玉ぞうにです。かがみ開きは、神様へお供えたかがみもちを食べ、家族の健康を願ひます。おもちを「わる」や「切る」という表現が縁起が悪いと言われ、「開く」という表現になりました。また、なますもお正月に食べられる食事の一つです。		【チーズ】 チーズは今から約6000年程前には食べられていたと言われています。日本へは1400年ほど前に、乳牛と一緒に運ばれてきたそうです。	【じゃがベー汁】 じゃがベー汁は、じゃがいもとベーコンを使ったみそ汁です。バターで具を炒め、だし汁とじゃがいも、みそを入れて作ります。
献立	13 成人の日	14 コーンライス とり肉のハーフカレーがけ はくさいサラダ こうやどうふスープ 牛乳	15 麦ごはん わふうハンバーグ おひたし みそ汁 牛乳	16 ロールパン ウインナー マカロニサラダ やさしいスープ 牛乳	17 パースデー給食 麦ごはん チキンタレカツ いそびたし かきたま汁 りんごゼリー・牛乳
献立メモ		【はくさい】 白菜は冬に旬を迎える野菜のひとつです。カリウムという栄養素が豊富(ほうふ)で、体の余分な塩分を外に出してくれます。	【わふうハンバーグ】 わふうハンバーグには、タネにとろみやひじき、たれにかつおぶしなど、日本で昔から食べられている食材を使って作ります。	【ホットドッグ】 ロールパンにウインナーをはさみ、ホットドッグにしましょう。ホットドッグはアメリカで生まれ、熱いウインナーをそのまま持つと熱いためパンにはさんだと言われています。	【パースデー給食】 今日は「パースデー」給食です。1月生まれの皆さんおめでとうございます! 今月はチキンタレカツとりんごのゼリーでお祝いします!!
献立	20 麦ごはん おやこに ゆかりあえ みかん 牛乳	21 のざわなチャーハン はるさめサラダ 水ぎょうざスープ バナナ 牛乳	22 ひじきごはん ししゃもたつたあげ なめたけあえ みそ汁 牛乳	23 ちゅうかめん みそラーメン(つゆ) コーンシュウマイ ナムル 牛乳	24 ふるさと給食 24~30日「全国学校給食週間」 静岡お茶ごはん 静岡おでん ごまあえ みかん 牛乳
献立メモ	【おやこに】 おやこには、とり肉と、とりから生まれる卵を使って作る煮物で、おやこにをごはんのせて、おやこ丼にして食べましょう。	【のざわな】 のざわなは、長野県の野沢温泉村を中心に育てられている野菜です。今日はその村の特産品「のざわなづけ」をチャーハンに使います。	【ししゃも】 ししゃもは、柳(やなぎ)の葉の魚と書いてししゃもと読みます。頭からしっぽまで丸ごと食べることができます。よくかんで食べましょう。	【みそラーメン】 みそラーメンは日本で生まれた料理で、北海道の札幌市(さっぽろ)にあるラーメン屋さんが最初に出したと言われてます。	【函南町ふるさと給食の日】 静岡おでんはB級グルメとして全国的にも有名で、黒いだし、黒はんぺん、最後にかけるだし粉が特徴です。デザートにみかんをつけず。
	27	28	29	30	31 せつぶん給食 麦ごはん イワシのさんがやき はくさいのおひたし みそ汁 福豆(こくとう味) 牛乳
24~30日は「全国学校給食週間」です。					
献立	白米 サワラの塩こうじやき たくあん とん汁 牛乳	黒糖入り食パン さつまいもシチュー フレンチサラダ 牛乳	ゆかりごはん 駿河湾産イワシのりようしあげ おひたし すまし汁 牛乳	にんじんツナピラフ じゃがいものキッシュ ジュリエンスープ 牛乳	
献立メモ	【日本で最初の給食】 日本で最初の給食はおむすびに焼き魚、漬物で、それをイメージした献立です。今日はそれに汁物が付きます。	【さつまいも】 今日のさつまいもは、三島市でつくられました。三島から箱根へ続く三島西麓(せいりく)地域で作られ、同じ地区で三島メークインなども作られています。	【シイラ】 シイラは、ハワイでマヒマヒという名前前で親しまれている魚です。今日は味の付いた衣を付けて揚げた「漁師揚げ」という料理で登場です。	【キッシュ】 キッシュはフランス生まれの料理で、タルト生地の中に卵液や具を入れてオーブンで焼く料理です。キッシュの卵は静岡県産です。	【せつぶん】 2月2日の節分に合わせた献立です。今年の節分は2月2日です。イワシのさんがやきと、こくとう味の福豆が登場します。