



1月 こんだてよていひょう

令和2年度 菊池市泗水学校給食センター

日 曜	主食	牛乳	おかず	主 な 材 料			エネルギー 幼稚園 小学校 中学校
				赤(あか)	黄(き)	緑(みどり)	
				ちやにくやほねになる	ねつやちからになる	からだのちょうしをととのえる	
8 金	麦ごはん		のっぺい汁 きびなごのかりかりフライ 白菜のひじき和え	牛乳 とり肉 ちくわ とうふ きびなご ひじき	米 麦 こんにやく さといも でんぷん 油 ごま さとう	だいこん にんじん ごぼう ねぎ しいたけ もやし 白菜 ほうれん草	454 594 752
12 火	ミルクパン		肉きつねうどん スティックセニョールの ごまネーズサラダ	牛乳 ぶた肉 油揚げ	ミルクパン さとう うどん すりごま ねりごま マヨネーズ	たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ スティックセニョール キャベツ コーン	502 595 777
13 水	麦ごはん		チキンカレー 人参サラダ ヨーグルト	牛乳 とり肉 チーズ ツナ ヨーグルト	米 麦 じゃがいも 油 さとう オリーブ油	にんにく しょうが たまねぎ にんじん グリンピース キャベツ	616 726 870
14 木	米粉パン		冬野菜のクリーム煮 いわしのトマト煮 フレッシュサラダ	牛乳 とり肉 白いんげん 豆乳 フレッシュ いわし	米粉パン さとう さといも 米粉 オリーブ油	たまねぎ にんじん 白菜 しめじ かぶ ブロッコリー キャベツ コーン レモン	556 633 784
「くまもと 天草 プリ」給食				牛乳	米 麦	だいこん にんじん	618
15 金	五色の混ぜごはん		白玉雑煮 プリの竜田揚げ 紅白なます	プリ	もち さといも 油 ごま さとう	しいたけ こまつな	670 784
★ ふるさとくまさんデー(菊池の味)・菊池産デー(ヤコン) ★							580
18 月	十五穀ごはん		武光鍋 ヤコンのきんぴら 干草焼き	牛乳 ぶた肉 がんとどき 天ぷら くわわかめ 卵	米 15穀米 めん ごま油 ヤコン こんにやく ごま さとう	だいこん にんじん ごぼう ねぎ しいたけ こまつな しょうが	684 864
19 火	かぼちゃパン		春雨スープ 魚とさつま芋のナッツあえ りんご	牛乳 かまぼこ ホキ オイスターソース	かぼちゃパン さとう はるさめ ごま油 油 さつま芋 アーモンド	キャベツ にんじん ねぎ しいたけ しょうが えだまめ りんご	490 635 768
20 水	麦ごはん		マーボー豆腐 れんこんと海そうのサラダ	牛乳 とうふ ぶた肉 牛肉 かいそう テンメザン	米 麦 さとう でんぷん ごま油	しょうが にんにく たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ ねぎれんこん ブロッコリー きゅうり	504 635 780
「くまもと 黒毛和牛」給食				牛乳	ソフトフランスパン	にんにく しょうが	501
21 木	ソフトフランスパン		ビーフシチュー みずなのサラダ	牛肉 ちりめん	さとう じゃがいも バター すりごま ねりごま	にんじん たまねぎ しめじいんげん みずな もやし だいこん	676 761
22 金	麦ごはん		おでん ほうれん草のおひたし 納豆	牛乳 とり肉 生揚げ うすら卵 ちくわ 昆布 ちりめん 納豆	米 麦 さといも こんにやく さとう	にんじん だいこん キャベツ ほうれん草 もやし	528 659 791
★ 学校給食週間メニュー 1月25日(月)～1月29日(金) ★							
25 月	麦ごはん		むかしの給食(給食が始まった頃の給食) さつま汁 鮭の塩焼き たくあん和え	牛乳 とうふ 天ぷら サケ こんぶ	米 麦 さつま芋 こんにやく ごま	にんじん だいこん ごぼう ねぎ たくあん きゅうり 白菜	473 528 701
26 火	コッペパン		地産地消の献立 冬野菜のミネストローネ 彩り野菜のメンチカツ キャベツのしモンナッツサラダ・ジャム	牛乳 ベーコン ひよこ豆 メンチカツ	コッペパン さとう オリーブ油 油 アーモンド	だいこん にんじん たまねぎ れんこん ブロッコリー にんにく キャベツ ピーマン コーン	505 571 747
27 水	麦ごはん		献立コンクール入賞作品 菊池産高菜と豚そぼろ丼 炒り卵 白菜のみそ汁・ぼんかん	牛乳 ぶた肉 卵 ちりめん 油揚げ	米 麦 さとう 油	たかな漬 たまねぎ にんじん 白菜 だいこん えのきたけ ねぎ ぼんかん	569 704 858
28 木	火の国パン		献立コンクール入賞作品 オランダ揚げ(中) 山芋入り豆腐パング(幼・小) クイッティオスープ キャベツ・一食マヨネーズ	すりみ とうふ とり肉 (中) 山芋入り豆腐パング(幼・小) ぶた肉 牛乳	火の国パン さとう 油 クイッティオ ごま油 マヨネーズ	ごぼう しいたけ たけのこ コーン(中) にんじん 白菜 キャベツ しょうが にんにく きくらげ もやし チンゲンサイ	562 622 707
29 金	麦ごはん		献立コンクール入賞作品 オリジナルビビンバ丼 (肉キムチ・ごぼうナムル) わかめスープ	牛乳 牛肉 豆腐 わかめ	米 麦 さとう 油 ごま油	しょうが にんにく 白菜キムチ しめじ ごぼう にんじん もやし ほうれん草 ねぎ	462 588 712

※県産牛肉等学校給食提供推進事業により「天草プリ」「熊本黒毛和牛」を給食で提供します。

※献立および材料は都合により変更することがあります。ご了承ください。

★ 献立コンクールの入賞作品を紹介します ★

最優秀賞	「菊池産高菜と豚そぼろ丼」	泗水東小学校	6-1 松山 莉唯さん
優秀賞	「オリジナルビビンバ丼」	隈府小学校	6-1 荒木 麻宏さん
優良賞	「オランダ揚げ」	菊池南中学校	3-3 原田 菜々子さん
	「さらさらぜりい」	七城小学校	1-2 笹川 慶斗さん
	「オクラととり肉のトマトにこみ」	戸崎小学校	4-1 宮川 結愛さん
	「さといもコロッケ」	菊池北小学校	5-1 菊川 乃愛さん
	「なすびのさば梅大葉はさみあげ」	花房小学校	6-1 陣内 侑希さん
	「トマトマーボーどん」	戸崎小学校	6-1 田尻 隼一朗さん
	「米巻高菜!カレーソット」	戸崎小学校	6-1 田村 真梨さん
	「豆腐入り風流焼き」	菊池南中学校	2-4 古田 有梨依さん

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。

学校給食の歴史

日本の学校給食は、明治22(1889)年、山形県鶴岡市の小学校で、始まったとされます。この時の献立は、おにぎり、塩ざけ、つけものだったといわれています。今のような形の学校給食は、昭和21(1946)年、12月から始まりました。昭和29(1954)年には「学校給食法」が制定されて法的な根拠も明確になり、教育活動として実施されています。

平成20年(2008)年6月には、この法律が大幅に改正されて「学校における食育の推進」が新たに規定されました。