

学校給食予定献立表(北区・東美原区)

令和8年 1月

堺市教育委員会

食文化について知ろう

日本の食文化に、行事食があります。行事食は、お正月やひなまつりなどの特別な日に食べる食事で、昔から大切にされてきた伝統の一つです。

正月献立

正月は、新しい年を迎えたことに感謝し、その年の豊作や家族の健康や幸せを願う行事です。

日本ではお正月に、その地域に伝わるお雑煮やおせち料理を食べる風習があります。



給食の正月献立では、雑煮の他に、ぶりの照り焼きと煮しめが登場します。

1月24日～30日は ～全国学校給食週間～

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。給食は今から約140年前に始まり、時代とともに、その内容も変わってきています。

「すいとん汁」は、小麦粉で作っただんごを、すまし汁やみそ汁に入れて煮たものです。戦時中や、戦後の食料不足の時に、ごはんの代わりとして食べられていました。



堺のめぐみ



堺産農産物『堺のめぐみ』を使用する予定です。

小松菜・にんじん・大根・キャベツ・ブロッコリー・白菜・カリフラワー

給食献立アンケート

6年生を対象に『給食献立アンケート』を実施しました。アンケート結果をもとに、人気だった献立を、1月・2月・3月の給食に、できるだけとり入れています。

小学校で給食を食べるのも、あと3ヵ月です。楽しい給食の思い出と一緒に味わってくださいね。

R7年度 給食献立アンケート結果

●主菜(肉)	●主菜(魚)	●副菜(和食)	●副菜(その他)	●汁物	●デザート
1位 油淋鶏 (ユーリンチー)	さばの ごまみそ焼き	かきあげ	お好み焼き	豚汁	カップケーキ
2位 ギョーザ シューマイ	焼きししゃも	きんぴら	ツナヒボテの ヨネギ風味焼き	トック	ゼリー
3位 ハンバーグ	さけの風味焼き	ひじきの甘煮	野菜のソテー	さつま汁	ヨーグルト

このマークが付いている日は、もう一度食べたい献立の日です。お楽しみに♪

28品目 アレルゲンフリー献立を実施します

1月にアレルゲンフリー献立を実施します。アレルゲンフリーとは、特定原材料8品目と特定原材料に準じるもの20品目を使用していない献立です。正月献立で「ごはん・牛乳・関西風雑煮・ぶりの照り焼き・煮しめ」です。

※すべてのアレルギーに対応するものではありません。



日	献立 (牛乳は毎日つきます)	黄 エネルギーのもとになる	赤 体をつくるもとになる	緑 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質
13 火	ごはん	精白米				577 kcal 23.3 g 18.3 g
	卵スープ	片栗粉	ベーコン,鶏卵	パセリ,にんじん,たまねぎ	中華ブイヨン,淡口しょうゆ,塩,こしょう	
	ドライカレー	油,カレールウ(アレルゲンフリー)	豚挽肉	にんにく,土しょうが,にんじん,たまねぎ	トマトケチャップ,ナツメグ,カレーパン,ウスターソース,塩,こしょう	
14 水	ミニパン	ミニパン				576 kcal 25.3 g 22.2 g
	揚げパン	ミニパン,油,グラニュー糖				
	ピーフンスープ	ピーフン,油	鶏肉	ちんげん菜,にんじん,たまねぎ,緑豆もやし,干しいたけ	中華ブイヨン,淡口しょうゆ,塩,こしょう	
	豚肉のごま風味	油,砂糖,あたりごま,ごま油	豚肉,白みそ	にんにく,土しょうが,にんじん,たまねぎ	しょうゆ,料理酒	
正月 15 木	ごはん	精白米				597 kcal 21.6 g 14.5 g
	関西風雑煮	団子	白みそ	水菜,大根,金時人参	淡口しょうゆ,削りぶし(だし用)	
	☆ぶりの照り焼き	砂糖,片栗粉	ぶり		しょうゆ,料理酒,みりん	
	煮しめ	さといも,砂糖		にんじん,れんこん,干しいたけ	ねじりこんにやく,しょうゆ,料理酒,削りぶし(だし用)	
16 金	ごはん	精白米				648 kcal 23.1 g 14.2 g
	のっかい汁	さといも,片栗粉	うすあげ	青ねぎ,しめじ,大根,にんじん	淡口しょうゆ,みりん,塩,削りぶし(だし用),だし昆布	
	☆鶏から揚げの野菜あんかけ	油,砂糖,片栗粉	鶏から揚げ	土しょうが,にんじん,たまねぎ	酢,しょうゆ	
	白玉ぜんざい	小豆,団子,砂糖			塩	
19 月	ミニコッペパン	ミニコッペパン				572 kcal 23.5 g 21.0 g
	和風スパゲティ	スパゲティ	ベーコン	大阪しき菜,えのき茸,しめじ,にんにく,たまねぎ	中華ブイヨン,しょうゆ,料理酒,塩,こしょう	
	☆豆腐サラダ		ささみフレーク,豆腐	ホールコーン,キャベツ,にんじん		
	マヨごまドレッシング	砂糖,マヨネーズ風ドレッシング,あたりごま,すり白ごま			酢,しょうゆ	

毎月19日
は
食育の日

19
月

学校給食予定献立表(北区・東美原区)

令和8年1月

堺市教育委員会

日	献立 (牛乳は毎日つきます)	黄 エネルギーのもとになる	赤 体をつくるもとになる	緑 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質
20 火	ごはん	精白米				577 kcal 29.0 g 14.4 g
	みそ汁		うすあげ,赤みそ,白みそ	小松菜,えのき茸,大根,たまねぎ	削りぶし(だし用)	
	☆あじのみりん干し		あじみりん干し			
	いも煮	さといも,油,砂糖	豚肉	白ねぎ,にんじん	ねじりこんにゃく,しょうゆ,みりん,削りぶし(だし用)	
21 水	ごはん	精白米				571 kcal 25.6 g 14.4 g
	野菜たっぷりすまし汁		焼かまぼこ	キャベツ,青ねぎ,にんじん,たまねぎ	淡口しょうゆ,塩,削りぶし(だし用),だし昆布	
	☆豚肉のみそマヨガーリック焼き	じゃがいも,砂糖,マヨネーズ風ドレッシング(アレルギーフリー)	豚肉,赤みそ	にんにく	料理酒,みりん	
	ひじきの甘煮	油,砂糖	鶏肉,うすあげ,ひじき	にんじん	みりん,しょうゆ,削りぶし(だし用),だし昆布	
22 木	ごはん	精白米				581 kcal 23.7 g 14.5 g
	トック	トック,油	ささみフレーク,鶏卵	青ねぎ,にんじん,たまねぎ	中華ブイヨン,淡口しょうゆ,塩,こしょう	
	ビビンバ風	砂糖,油,白ごま,ごま油	豚肉	ほうれん草,にんにく,にんじん,大豆もやし,切干大根	しょうゆ,中華ブイヨン,一味唐辛子,コチジャン	
23 金	コッペパン	コッペパン				613 kcal 23.1 g 23.1 g
	かぶのクリーム煮	マカロニ,油,ホワイトルウ	鶏肉,牛乳,粉末チーズ	クリームコーン,かぶ,にんじん,たまねぎ	コンソメ,塩,こしょう	
	☆コロコロサラダ	じゃがいも,さつまいも	ウインナー	ブロッコリー,にんじん		
	マヨ風ドレッシング	砂糖,マヨネーズ風ドレッシング			酢	
26 月	ごはん	精白米				618 kcal 20.5 g 16.9 g
	すき焼きうどん	うどん,油,砂糖	豚肉	はくさい,春菊,白ねぎ,えのき茸,にんじん,たまねぎ	糸こんにゃく,みりん,しょうゆ,塩,削りぶし(だし用)	
	高野豆腐のから揚げ	砂糖,片栗粉,油	高野豆腐	土しょうが	みりん,しょうゆ	
学校給食 週間献立 27 火	ごはん	精白米				607 kcal 25.9 g 15.9 g
	すいとん汁	すいとん	赤みそ,白みそ	青ねぎ,しめじ,大根,にんじん	淡口しょうゆ,削りぶし(だし用)	
	☆鮭の風味焼き	油	鮭		料理酒	
	れんこんのきんぴら	白ごま,油,砂糖,ごま油	豚肉	土しょうが,にんじん,れんこん	みりん,しょうゆ,削りぶし(だし用)	
28 水	ミニコッペパン	ミニコッペパン				582 kcal 22.4 g 22.5 g
	クリームスパゲティ	スパゲティ,ポタージュの素	ベーコン,牛乳	カリフラワー,エリンギ,にんじん,たまねぎ	コンソメ,塩,こしょう	
	☆ホットサラダ		かつお油漬	ホールコーン,キャベツ,にんじん		
	レモンドレッシング	砂糖,油		レモン汁	酢,しょうゆ,塩,こしょう	
29 木	ごはん	精白米				651 kcal 26.3 g 19.7 g
	さつまいち	さつまいも	鶏肉,うすあげ,みそ	ささがきごぼう,青ねぎ,大根,にんじん	つきこんにゃく,削りぶし(だし用)	
	☆照り焼きハンバーグ	砂糖,片栗粉	ハンバーグ		みりん,しょうゆ	
	小松菜と白菜の炒め煮		ベーコン	ホールコーン,はくさい,小松菜	しょうゆ,みりん	
30 金	ごはん	精白米				570 kcal 23.5 g 14.4 g
	どんがら汁		たら,赤みそ,白みそ	はくさい,白ねぎ,しめじ,大根	料理酒,みりん,削りぶし(だし用)	
	鶏肉と里芋のさっぱり煮	さといも,油,砂糖	鶏肉,うずら卵	土しょうが	みりん,しょうゆ,酢,削りぶし(だし用)	
	フルーツゼリー	フルーツゼリー(りんご)				

・栄養価は中学年の値を示しています。

・☆はオープン献立です。

・栄養価は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」に基づき算出しています。

★予定献立は内容を一部変更する場合があります。

令和7年度学校給食費の口座振替日は、7期分が1月26日(月)です。

前日までに口座へ入金をお願いします。

なお、小学1・2年生(支援学校含む)は無償化のため不要です。



←学校給食のレシピを紹介しています。
こちらからご覧ください。