

1月 * 給食だより *

第 669 号
令和 7 年 12 月 19 日発行
天童市学校給食センター



かつ こう きゅう しょく はじ

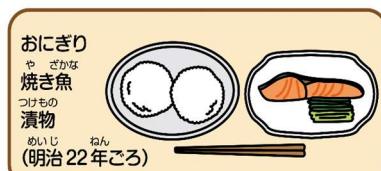
学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年(1889年)に山形県鶴岡市にある私立忠愛小学校で、貧しくて昼食を用意できない子どもたちのために、無償で提供されたのが始まりと言われています。その後、戦争などで一時中断しましたが、第二次世界大戦後に再開されました。

現在の給食は、栄養バランスのよい食事で成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、

食に関する正しい知識と

望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。



今年はうま年!



うまいように野菜をたっぷり食べよう!



箸をうまく使いこなしてきれいに食べよう!



よく味わってうまいを感じよう!

☆ 感想紹介コーナー ☆

「和食の日献立」11/25(火)

*たらの西京焼きはやわらかく、くずれないように注意しながら子どもたちもていねいに配っていました。お魚が給食に出されると魚好きの子たちがとってもよろこんでいます!(寺津小)

「笑顔まんてんどう給食」12/3(水)

*あかねあえは、野菜が苦手な子も「これなら食べられる!」と取り合いになったクラスもありました。さすが天童産!(天童南部小)

「かぜ予防献立」12/4(木)

*かぼちゃひき肉フライ、ポテトとひじきの炒め煮は人気でおかわりする人が多かったです。残菜が少なかったです。(長岡小)

「山形ワイヴァンズ応援献立」12/8(月)

*応援献立のメニュー名も毎回楽しみです。必勝(が)スープはほのかにしうがの香りがして、かきたまもフワフワでおいしかったです。(天童北部小)



日曜	献立名	きいろの食品	あかの食品	みどりの食品	エネルギー(kcal) 小学校 中学校	備考
	★牛乳(200cc)は毎日つきます □…乳使用の献立 ○…卵使用の献立	おもにエネルギーになる	おもにからだをつくる	おもにからだの調子をととのえる		
7 水	【 ななくさこんだて 七草献立 】 ごはん なつとうじる納豆汁 さわら竜田揚げ すずしろのゆかりあえ	ごはん さといも でんぶん あぶら	牛乳 あぶらあげ なつとう みそ さわら ちくわ	だいこん こんにゃく にんじん ねぎ せり ブロッコリー もやし しそ	580 748	
8 木	五目ごはん おでん ミートボールケチャップあん ブロッコリーのゆずポン酢あえ	ごはん さとう パンこ	牛乳 とりにく あぶらあげ こんぶ さつまあげ ウインナー	ごぼう たけのこ こんにゃく にんじん たんこん たまねぎ ブロッコリー もやし きゅうり あかピーマン きピーマン ゆず	589 750	
9 金	ごはん あんかけ中華スープ はるまピザ春巻き 小松菜ナムル	ごはん こむぎこ でんぶん あぶら ごまあぶら ごま	牛乳 とりにく とうふ かまぼこ チーズ	ねぎ にんじん たまねぎ とうもろこし トマト こまつな もやし	555 763	ちょこっと食育タイム (長岡小)
13 火	【 おうえんこんだて アランマーレ応援献立 】 わかめごはん けんちん汁 鶏の天ぷら かれんこんのマヨ勝つおぶしあえ	ごはん こむぎこ あぶら エッグフリーマヨネーズ	牛乳 わかめ とうふ とりにく かつおぶし	ごぼう だいこん にんじん ねぎ れんこん キャベツ きゅうり とうもろこし	594 704	
14 水	パン 小 中 ABCスープ ウィンナートマトソースかけ ポテトサラダ	パン マカロニ さとう じゃがいも エッグフリーマヨネーズ	牛乳 ウィンナー かつおヅナ チーズ	にんじん たまねぎ ブロッコリー トマト きゅうり パプリカ	695 875	ちょこっと食育タイム (天童北部小)
15 木	【 よんちゅう このこんだて 四中お好み献立 】 よんちゅうせい た さ きゅうしょく 「四中生が食べたい最高の給食」 ごはん ポークカレー こめこ 米粉からあげ かいそう 海藻サラダ	ごはん あぶら こめこ じゃがいも カレールウ でんぶん ドレッシング	牛乳 ぶたにく とりにく かいそう	にんにく たまねぎ にんじん しょうが きゅうり もやし とうもろこし しそ	712 888	ちょこっと食育タイム (天童中部小) スープ
16 金	【 じゅけんおうえんこんだて 受験応援献立 】 ゆかりごはん たけのこのすまし汁 フレーフレークかつ しおこんぶ 塩昆布あえ	ごはん コーンフレーク あぶら ごま ごまあぶら	牛乳 あつあげ なると わかめ とりにく こんぶ	しそ たけのこ はくさい きゅうり もやし おくら	583 704	

ことし がつこうきゅうしょくしゅうかん にち にち やまがた
今年の学校給食週間(1月19日~23日)のテーマは「なぞとき!山形んまいもん」です。

きゅうしょく からこんにちは(別紙)で、
給食からこにちは(別紙)で、
なぞとき問題を出題しますよ~。

日 晴	献立名	きいろの食品	あかの食品	みどりの食品	エネルギー(kcal) 小学校 中学校	備考
19 月	★牛乳(200cc)は毎日つきます ○:乳使用の献立 ◉:卵使用の献立	おもにエネルギーになる	おもにからだをつくる	おもにからだの調子をととのえる		
20 火	【学校給食週間 山形んまいもん】 ごはん ごはん 寒だら汁 三色そぼろ◉ 白菜のおかかあえ プリン	ごはん さとう プリン	牛乳 たら とうふ のり みそ ぶたにく たまご ちくわ かつおぶし	ねぎ だいこん しょうが いんげん ブロッコリー もやし はくさい にんじん	602 790	
21 水	【学校給食週間 山形んまいもん】 ごはん ごはん ハヤシライス チーズオムレツ◉ 赤根ほうれん草のソナサラダ	ごはん あぶら じゃがいも ハヤシルウ ドレッシング	牛乳 ぶたにく たまご チーズ かつおツナ	にんにく マッシュルーム たまねぎ にんじん あかねほれんそう キャベツ もやし きゅうり	632 847	スープ
22 木	【学校給食週間 山形んまいもん】 ごはん ごはん とりの 鶏ごぼう汁 おみづけ納豆 とんかつみぞれ煮 小松菜のごまあえ	ごはん パンこ あぶら さとう ごま	牛乳 とりだんご なると ぶたにく ちくわ なつとう	ごぼう せり ねぎ だいこん こまつな もやし にんじん せいさい	663 856	
23 金	【学校給食週間 はじめの給食】 ごはん ごはん みそ汁 鮭の塩焼き おひたし のり	ごはん じやがいも こむぎこ あぶら	牛乳 ぶたにく あぶらあげ みそ とりにく かまぼこ	ごぼう こんにゃく だいこん にんじん ねぎ あさつき もやし キャベツ	557 730	
26 月	ごはん ごはん だいこん 大根スープ しゅうまい ぶた 豚キムチ炒め	ごはん パンこ こむぎこ あぶら	牛乳 とりだんご とりにく ぶたにく	だいこん とうもろこし ねぎ たまねぎ はくさいキムチ はくさい こまつな たけのこ	577 794	
27 火	【カミカミ献立】 ごはん ごはん すいとん汁 さば割烹焼き 五目きんぴら チーズ(中のみ)◉	ごはん すいとん さとう	牛乳 とりにく さば ぶたにく さつまあげ チーズ(中のみ)	ごぼう だいこん にんじん しいたけ ねぎ こんにゃく	664 879	
28 水	【寺津小お好み献立】 ふゆ 「冬をのり切る体ぽかぽか献立」 黒パン◉ 小 中 ごはん 米粉シチュー◉ ヤンニヨムチキン こまツナサラダ	くろパン じゃがいも ホワイトルウ こめこ ベシャメールルウ さとう ごまあぶら でんぶん ごま あぶら ドレッシング	牛乳 ベーコン とりにく かつおツナ	たまねぎ にんじん とうもろこし プロッコリー しめじ パセリ にんにく こまつな きゅうり もやし あかビーマン レモン	750 973	ちよこっと食育タイム (山口小) スープ
29 木	ごはん ごはん ねぎワンタン 野菜カレーコロッケ チャプチャはちみつレモンゼリー	ごはん ワンタン ごまあぶら じゃがいも バニ こめこ あぶら はるさめ さとう ゼリー	牛乳 ベーコン ぶたにく	しいたけ チンゲンサイ ねぎ もやし たまねぎ にんじん とうもろこし にんにく たけのこ えだまめ しょうが	680 875	
30 金	ごはん ごはん あっさりコーンスープ 豆乳ソースインパンバーグデミソース 赤根ほうれん草のサラダ	ごはん あぶら さとう ドレッシング	牛乳 ベーコン とりにく ぶたにく かつおツナ	たまねぎ とうもろこし にんじん あかねほれんそう もやし キャベツ しそ	580 739	ちよこっと食育タイム (成生小)

〈県産食材〉

米(天童産はえぬき)、山形県産牛乳、米粉、豚肉、最上どり、納豆、豆腐、天童産赤根ほうれん草、天童産小松菜、里芋、もやし、しめじ、えのきたけ、ねぎ、せり、あさつき、マッシュルーム

学校給食無償化事業について

本市では、子育て世帯の負担軽減を図るため、令和7年4月から小中学生を対象に学校給食無償化事業を実施しています。

天童市内の小中学校に在籍する児童生徒の学校給食費を保護者から徴収せず、市が負担し、無償化を実現しています。

【食物アレルギーの原因となる食品の使用に関して】

現在、天童市の学校給食では、年間を通して「そば、落花生、くるみ、あわび、いくら、キウイフルーツ、カシューナッツ、アーモンド、マカダミアナッツ」を含む食品と、「生卵」は使用していません。
海藻類や小魚類、貝類については、「えび」や「かに」、「貝」などがついていることがあります。
加工品については、その製造工場内でアレルゲンを含んだ食品を使用しているものもあるため、給食の原材料として使用しないアレルゲンでも、コンタミネーションとして混入することがあります。
給食に使用する食材について、心配なことがある場合は、学校給食センター(654-2441)までお問い合わせください。