

2025年 神戸市中学校給食 1月給食カレンダー

親子給食



牛乳は毎回ついてきます

<p>7 火</p> <p>筑前煮で使用のごぼうには食物繊維がたっぷりです</p>	<p>8 水</p> <p>緑黄色野菜のかぼちゃはカロテンが豊富</p>	<p>9 木</p> <p>ひじきには成長期に大切なカルシウムが豊富</p>	<p>10 金</p> <p>お正月料理に一年の願いをこめて</p>
<p>切干し大根の カレー炒め</p> <p>ごはん ちくぜん煮</p>	<p>かぼちゃ コロッケ</p> <p>キャベツの 鶏そぼろ煮</p> <p>ごはん 冬野菜の スープ</p>	<p>みかん</p> <p>ひじきの 煮物</p> <p>ごはん 牛肉の うま煮</p>	<p>栗きんとん 田作り風</p> <p>ごはん 雑煮</p> <p>お米と野菜ふりかけ</p>
<p>13 月</p> <p>成人の日</p>	<p>14 火</p> <p>コチジャンの甘辛さが特徴の韓国風から揚げ</p>	<p>15 水</p> <p>ちゃんぽんとは様々な物を混ぜるという意味</p>	<p>16 木</p> <p>畑の肉とよばれる栄養満点の大豆</p>
<p>タッカンジョン</p> <p>ごはん トック</p>	<p>アップルゼリー</p> <p>ますのから揚げ</p> <p>ごはん(小) ちゃんぽん</p>	<p>蒸し野菜(ブロッコリー) (フレンチドレッシング)</p> <p>ミートボールの から揚げ(2コ) ひょうごの 小麦パン</p> <p>大豆の 洋風煮込み</p>	<p>わかさぎのから揚げ</p> <p>ごはん たこめしの具 かす汁</p>
<p>20 月</p> <p>ポトフはフランス語で“火にかけた鍋”</p>	<p>21 火</p> <p>水菜のシャキシャキした食感を楽しもう</p>	<p>22 水</p> <p>ジュリエンスープはせん切り野菜が入ったスープ</p>	<p>23 木</p> <p>大根おろしの「みぞれあえ」は食べ物の消化を助けます</p>
<p>白身魚フライ</p> <p>パン ポトフ</p>	<p>スライスチーズ</p> <p>煮込みハンバーグ</p> <p>ごはん パン ジュリエンスープ</p>	<p>鶏肉のみぞれあえ</p> <p>ごはん みそ汁</p>	<p>ミニゼリー(アセロラ)</p> <p>豚肉入りにらたま</p> <p>ごはん パチ汁</p> <p>つくだ煮(兵庫のり)</p>
<p>27 月</p> <p>チャウダーとはフランス語で大鍋・煮込みという意味</p>	<p>28 火</p> <p>たくさんの魚介の旨味が溶け込んだシーフードカレー</p>	<p>29 水</p> <p>チンゲン菜は鉄分・カルシウム・ビタミンが豊富で栄養満点</p>	<p>30 木</p> <p>アジは脳の働きを活性化させるDNAの宝庫</p>
<p>にんじんのツナ炒め</p> <p>カリフラワーの 米粉揚げ</p> <p>パン 鶏肉の チャウダー</p> <p>いちごジャム</p>	<p>野菜の ドレッシングそえ (ごまドレッシング)</p> <p>フライ ビーンズ</p> <p>ごはん シーフード カレー</p>	<p>フライド ポテト</p> <p>鶏肉の トマト煮</p> <p>ごはん チンゲン菜の スープ</p>	<p>あじのたつた揚げ</p> <p>黒豆</p> <p>ごはん ぼたん汁</p> <p>ミニゼリー(ピーチ)</p> <p>高野の そばろ煮</p> <p>カリフラワーの 甘酢づけ</p> <p>ごはん 沢煮椀</p>

※献立は、事情により一部変更する場合があります。

新しい年を
迎えました

1月24日から30日は

「全国学校給食週間」です

神戸市では、毎年、兵庫県の特産食材を使った料理を提供しています。

南北を海に接し、多様な気候風土を有する兵庫の恵みを味わってください。

1月の給食には、正月献立の「雑煮・田作り風・栗きんとん」、兵庫県の郷土料理として「たこめし」「黒豆」「かす汁」「ぼたん汁」「もち麦めん」、新料理の「冬野菜のスープ」が登場します。



食育ピクトグラム

※食育の代表的な
12の取組を
抽象化したものです。

詳しくは

食育ピクトグラム 農林水産省

1 みんなで楽しく
食べよう



2 朝ごはんを
食べよう



3 バランスよく
食べよう



4 太りすぎない
やせすぎない



5 よくかんで
食べよう



6 手を洗おう



7 災害に
そなえよう



8 食べ残しを
なくそう



9 産地を
応援しよう



10 食・農の
体験をしよう



11 和食文化を
伝えよう



12 食育を
推進しよう



1/24~1/30

「全国学校給食週間」

学校給食の昔と今

学校で食べる給食は、単なる昼食ではなく、「栄養のバランスのとれた豊かな食事を通して、健康によい食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれにかかわる人への感謝の気持ちなどを学ぶための教材」となるものです。このように、現在ではさまざまな教育的効果が期待される学校給食ですが、もともとは、おなかをすかせた子供たちのために、学校で昼食を提供したことが始まりでした。

学校給食の 始まり



日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大督寺お坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、お昼ご飯を用意できない家庭の子供たちに食事を用意しました。

その後、学校給食は子供たちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まりましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

支援物資による 学校給食の再開

戦争が終わり、子供たちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946(昭和21)年に、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われ

た12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950(昭和5)年度からは冬休みと重ならない1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

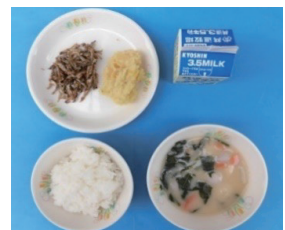


昭和25年:「パン・ミルク・おかす」の完全給食が始まる。

学校給食は 教育活動に

1954(昭和29)年に「学校給食法」が公布・施行されてから70年となりました。時代の移り変わりと共に、子供たちの食生活を取り巻く環境は大きく変化しています。

現在、学校給食は教育活動として実施されています。内容も、季節料理・地域の郷土料理・外国の料理・行事献立など特色のある献立が登場するようになり、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるための「生きた教材」としての役割も担っています。



特色ある献立:正月献立
「雑煮・田作り風・栗きんとん」