
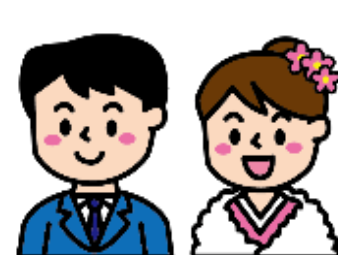




月	火	水	木	金
<div><p>ちさんちしく 地産地食 ななくさ 「七草」</p><p>とよた し ななくさ さん ち 豊田市の七草の産地</p><p>まつ だいら ち く 松平地区</p><p>まつ だいら ち く 松平地区では、豊富な水と自然豊かな土地を生かして、七草を栽培しています。</p></div>	<div><p>7日(水) 七草 献立</p><p>とよた し まつ だいら ち く さかい ばい ななくさ つか 豊田市の松平地区で栽培された七草を使った 「七草ごはん」が登場します。</p><p>七草 がゆ</p><p>1月7日は、七草を入れたおかゆを食べて 1年の健康を願います。年末年始に食べすぎて 疲れた胃腸を休める効果があります。</p><p>とよた し ななくさ さい ばい 松平地区では、豊富な水と自然豊かな土地を生かして、七草を栽培しています。</p></div>	<div><p>7日 ななくさこんだて</p><p>ななくさごはんのぐ</p><p>牛乳</p><p>とうふしんじょ</p><p>かんそう こざかな</p><p>ごはん</p><p>こんさいのみそに</p></div>	<div><p>8日 かがみびらきこんだて</p><p>ゆかりあえ</p><p>牛乳</p><p>ぶりのてりやき</p><p>まっちゃ ふりかけ</p><p>ごはん</p><p>ぞうに</p></div>	<div><p>9日</p><p>ごまずあえ</p><p>牛乳</p><p>なっとうあえ</p><p>てまきのり</p><p>ごはん</p><p>にくじゃが</p></div>
	<div><p>春の七草</p><p>せり なずな ごぎょう はこべら ほとけのざ すずな (かぶ) すずしろ (だいこん)</p></div>	<div><p>「ななくさごはん」にしてたべましょう。 ※ひとりぶんは、ティースプーン1ばい (こさじ1)をめやすにもりつけてください。</p></div>	<div><p>※たべのこした「ぞうに」の 「しらたまもち」は、ふくろなどに まとめてへんきやくしてください。</p></div>	<div><p>「なっとうまき」にしてたべましょう。</p></div>
<div><p>12日</p></div>	<div><p>13日</p><p>コーンコールスロー サラダ</p><p>牛乳</p><p>ハンバーグ◇</p><p>ツイストパン</p><p>パスタスープ</p></div>	<div><p>14日</p><p>りっちゃんの げんきサラダ</p><p>牛乳</p><p>あつやきたまご</p><p>ごはん</p><p>だいこんとさといもの そぼろに</p></div>	<div><p>15日 アジア・フレンドシップきゅうしょく</p><p>アチャール</p><p>牛乳</p><p>たらフライ</p><p>マンゴーゼリー</p><p>むぎごはん</p><p>チキン キーマカレーのぐ</p></div>	<div><p>16日</p><p>ひじきとやさいの ねりごまあえ</p><p>牛乳</p><p>とりにくのあまから しょうゆあげ</p><p>ごはん</p><p>むぎみそしる</p></div>
<p>せいじんのひ</p>	<p>◇ちゅうのうソース</p>		<p>「チキンキーマカレー」にして たべましょう。 かみ ゼリーのふた・ようき</p>	
<div><p>19日 たべまるのおすすめ</p><p>れんこんサラダ◇</p><p>牛乳</p><p>ツナそぼろどんのぐ</p><p>むぎごはん</p><p>とうふとわかめの みそしる</p></div>	<div><p>20日</p><p>はるまき</p><p>牛乳</p><p>ちゅうかサラダ</p><p>コーヒーぎゅうにゅうの もと</p><p>ちゅうかめん</p><p>とんこつラーメンの スープ</p></div>	<div><p>21日</p><p>はくさいの おかかあえ</p><p>牛乳</p><p>にぎすフライ◆</p><p>ごはん</p><p>こうや豆腐の うまに</p></div>	<div><p>22日</p><p>ブロッコリーサラダ</p><p>牛乳</p><p>ブルーベリー ジャム</p><p>ウインナー</p><p>スライスパン</p><p>ポークビーンズ</p></div>	<div><p>23日</p><p>アーモンドあえ</p><p>牛乳</p><p>にくみそ</p><p>ごはん</p><p>おでん</p></div>
<p>「ツナそぼろどん」にしてたべましょう。 ◇マヨネーズふうドレッシング</p>	<p>「とんこつラーメン」にしてたべましょう。</p>	<p>◆ウスターソース</p>		<p>「みそおでん」にしてたべましょう。</p>
<div><p>26日</p><p>たくあんあえ</p><p>牛乳</p><p>さばのしおやき</p><p>あじつけのり</p><p>ごはん</p><p>ぶたじる</p></div>	<div><p>27日</p><p>おひたし</p><p>牛乳</p><p>レバーとじゃがいもの ごまがらめ</p><p>ごはん</p><p>つみれじる</p></div>	<div><p>28日</p><p>にあえ</p><p>牛乳</p><p>わかさぎのからあげ</p><p>ごはん</p><p>すきやきふうに</p></div>	<div><p>29日</p><p>みかん(なま)</p><p>牛乳</p><p>ツナサラダ</p><p>こめこパン</p><p>かぶとはくさいの クリームに</p></div>	<div><p>30日</p><p>かふうあえ</p><p>牛乳</p><p>あげぎょうざ(2こ)</p><p>むぎごはん</p><p>ちゅうかはんのぐ</p></div>
			<p>※みかんのかわは、はいっていた ようきにいれてへんきやくして ください。</p>	<p>「ちゅうかはん」にしてたべましょう。</p>

24日(土)～30日(金) ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん

1月24日～30日

全国学校給食週間 昔と今の給食を比べてみよう！

学校給食は、明治22年に山形県の小学校で始まったといわれています。

戦争によって一時中止されていましたが、戦後、外国からの援助により、学校給食は再開されました。

このことを記念して、「全国学校給食週間」が定められました。

脱脂粉乳

脱脂粉乳を溶かしたもの

おかず

クジラ肉が食べられていた

おかず

旬や地場産物の食材を使い、
いろいろな料理が出ている

牛乳

愛知県産の新鮮な牛乳

主食

主食はパンが中心



戦後(昭和27年ごろ)

写真提供：独立行政法人日本スポーツ振興センター

主食

主食は米が中心



現在

現在の給食には「生きた
教材」として、食事の手本
となる役割があるまる！



アジア・フレンドシップ給食

2026年に愛知県の各地でアジア・アジアパラ競技大会が開催されます。

給食では参加国にちなんだ献立を実施します。

第1回アジア競技大会開催国であるインドにちなんだ献立です。



第5回アジアパラ競技大会マスコット
ウズミン

●カレー

インドはカレー発祥の地、たくさんのスパイスが使われます。

●アチャール

ヒンディ語で「つけもの」という意味があります。

●マンゴーゼリー

世界で一番マンゴーが収穫されている国がインドです。



インドの国旗