



令和8年1月学校給食予定献立表

<給食目標: 給食の意義について考えよう>

2026
〔午〕

新宮町立新宮東中学校

給食日	曜日	牛乳	パンまたはごはん	おかず	使われている食品と体内での主な働き						熱量(kcal)	たんぱく質(g)	脂肪(g)			
					主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる							
					1群:たんぱく質 魚・肉・卵・大豆製品	2群:カルシウム 牛乳・小魚・海藻	3群:カロテン 緑黄色野菜	4群:ビタミンC 淡色野菜・果物	5群:炭水化物 穀類・いも類・砂糖	6群:油脂類 油脂類						
9	金	○	麦ごはん	冬野菜カレー フレンチサラダ だいだいのババロア	豚肉 とりささ身	牛乳	人参	大根・玉ねぎ・白菜 枝豆・きゅうり・キャベツ コーン・にんにく・生姜	米・麦 じゃがいも・砂糖 だいだいのババロア	菜種油 オリーブ油 カレールウ	825	26.2	23.1			
13	火	○	ミルクパン	ホキフライ コールスローサラダ ミネストローネ	ホキ ベーコン	牛乳	人参 プロッコリー トマト	キャベツ・コーン 玉ねぎ・カリフラワー にんにく	ミルクパン パン粉・マカロニ じゃがいも	菜種油 オリーブ油 エッグケアマヨネーズ	789	32.0	30.0			
季節の料理(小正月)																
14	水	○	かしわごはん	ぶりの照焼 大根マリネ 白玉雑煮	鶏肉・とりささ身 かまぼこ ぶり・ツナ	牛乳	人参 ねぎ	ごぼう・大根 白菜・椎茸 レモン	米・砂糖 白玉餅・里芋	菜種油 オリーブ油	792	33.4	21.2			
15	木	○	黒糖パン	さつまいもシチュー オムレツ ツナサラダ	鶏肉・豆乳 豆乳クリーム オムレツ・ツナ	牛乳	人参	玉ねぎ・枝豆 キャベツ・コーン きゅうり・レモン	黒糖パン さつまいも 砂糖	菜種油 大豆バター オリーブ油	777	33.0	29.8			
16	金	○	麦ごはん	キムチチゲ 春巻き もやしのナムル	焼豚・焼豆腐 豚肉・みそ 春巻き	牛乳	人参	白菜・もやし・きゅうり 深ねぎ・えのきだけ にんにく・生姜・キムチ	米・麦 砂糖	菜種油 ごま油	848	25.5	32.2			
鉄分が多い献立																
19	月	○	麦ごはん	厚揚げの中華煮込み 春雨の甘酢和え シュウマイ(2個)	豚肉・厚揚げ ツナ 焼売	牛乳	人参 チンゲン菜	玉ねぎ・椎茸 もやし・きゅうり にんにく	米・麦 でん粉・砂糖 春雨	菜種油 ごま油 ごま	808	31.6	24.3			
カルシウムが多い献立																
20	火	○	ねじりパン	五目焼きそば プロッコリーのサラダ チーズ	豚肉 かまぼこ・ツナ かつお節	牛乳 チーズ	人参 にら プロッコリー	玉ねぎ・きくらげ もやし・キャベツ きゅうり・コーン	パン ちゃんぽん麺	菜種油 ドレッシング	738	34.3	24.2			
旬の食材を使った献立																
21	水	○	麦ごはん	ぶりフライ ほうれん草のごま和え みそ汁	ぶり・竹輪 豆腐・油揚げ みそ	牛乳	人参 ほうれん草 ねぎ	白菜・かぶ 玉ねぎ	米・麦 パン粉・砂糖	菜種油 ごま	768	25.3	25.6			
22	木	○	手作り クロックムッシュ	ポトフ キャベツとコーンのサラダ りんごゼリー	ハム・鶏肉 ワインナー ツナ	牛乳 調理用牛乳 チーズ	人参 プロッコリー パセリ	玉ねぎ・カリフラワー キャベツ・コーン きゅうり・マッシュルーム	パン 小麥粉・じゃがいも りんごゼリー	菜種油 バター ドレッシング	768	32.8	27.7			
23	金	○	麦ごはん 昆布佃煮	肉じゃが 海藻サラダ ポンカン	豚肉・厚揚げ ハム	牛乳 海藻 昆布	人参	玉ねぎ・こんにゃく 枝豆・生姜・大根 ポンカン	米・麦 じゃがいも 砂糖	菜種油 ごま油	788	24.9	17.6			
26	月	○	麦ごはん	大根と豚肉のみそ煮 香り和え いわしみぞれ煮	豚肉・厚揚げ 竹輪・みそ ツナ・いわし	牛乳 のり	人参 小松菜	大根・ごぼう こんにゃく・にんにく 生姜・もやし	米・麦 砂糖	菜種油	795	30.2	26.2			
27	火	○	麦ごはん	ハンバーグデミグラスソース ほうれん草とベーコンのソテー コーンポタージュ	ハンバーグ ベーコン	牛乳 調理用牛乳	ほうれん草 パセリ	玉ねぎ・コーン	米・麦 砂糖	オリーブ油	791	26.0	23.3			
福岡県郷土料理																
28	水	○	麦ごはん きくらげ佃煮	筑前煮 キャベツとツナのごまネーズ	鶏肉・厚揚げ ツナ	牛乳	人参 いんげん プロッコリー	こんにゃく・れんこん ごぼう・椎茸・きくらげ キャベツ・コーン	米・麦 里芋・砂糖	菜種油 ごま エッグケアマヨネーズ	771	24.7	22.1			
29	木	○	キャロットパン	カレーうどん 小松菜ソテー ヨーグルト	牛肉 ワインナー	牛乳 ヨーグルト	人参 小松菜	玉ねぎ 枝豆・コーン キャベツ	キャロットパン うどん麺	菜種油 カレールウ オリーブ油	784	27.9	32.2			
30	金	○	麦ごはん	ちゃんこ鍋 さばの塩こうじ漬 白菜と竹輪のサラダ	さば・豆腐 鶏肉・油揚げ ミートボール・竹輪	牛乳	人参 にら	白菜・キャベツ 生姜・ごぼう こんにゃく・椎茸	米・麦 砂糖	ごま油	780	30.3	2.4			

*材料購入等の都合により、献立を変更することがありますので、ご了承ください。

*新宮町では、地産地消(住んでいる地域で作られた食材をその地域で消費すること)に取り組んでいます。給食で使用する1月の予定食材の主な産地は次のとおりです。

あけましておめでとうございます。

今年は午年(うまどし)です。何事もうまくいきますように!



1月24日～30日
全国学校給食週間

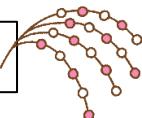


給食が始まったのはいつから?

日本の学校給食は、山形県鶴岡町の忠愛小学校で、明治22年に無償で始まったとされています。その目的は、貧困児童を救うためのものでした。



知ってる? 小正月とは



旧暦の1月15日を指し、現代では新暦の1月15日に農作物の豊作や家族の健康を願う正月行事です。この日は、紅白のお餅を丸めて柳の枝に花のようにした餅花(もち花)や、稻の花をあらわし穀物の豊作や繁栄を祈る、まゆ玉を飾ります。また、どんど焼きの火で門松やしめ縄などの正月飾りを燃やします。そして、この火でもちを食べたり、小豆がゆを食べたりします。

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて理解と关心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。学校給食は、栄養バランスのよい食事で成長期にある子供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。