

2025年 神戸市中学校給食 1月給食カレンダー

2地区



牛乳は毎回ついていきます

ピックアップ 今月のPICK UPメニュー

全国学校給食週間

1/24金～30日木

全国学校給食週間は、学校給食への理解や関心を深めることを目的としています。学校給食は、もともとは栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在は子供たちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための「生きた教材」として、重要な役割を担っています。

正月料理

1/8水「白みそ雑煮」

給食の雑煮は、丸もちと、鶏肉・大根・にんじん・里もも・ほうれん草が入った白みそ仕立てとなっています。



兵庫県の郷土料理・兵庫県の食材

1/31金「かす汁」「黒豆」「ゆずゼリー」

「かす汁」は、日本酒の醸造工程で出た「酒かす」で煮込んで作る兵庫県の郷土料理です。丹波篠山の「黒豆」は、粒が大きくて糖度が高く、最高級の品質といわれています。デザートは、兵庫県で収穫した「ゆず」を使ったゼリーです。



今月からみんなで食べる温かい給食が始まります。

☆給食カレンダーで**食器の置き方や盛り付け方**を確認しましょう。

☆次のページの**SYOKUIKU TIMES**にも新しい給食について載せています。

7 火 肉と野菜のせん切りが特徴の沢煮椀	8 水 正月料理の雑煮は丸もち白みそ仕立て	9 木 牡蠣の旨味が凝縮されたオイスターソース	10 金 ミネラルたっぷり黒糖の味わい感じる鶏肉の黒糖煮
-----------------------------	------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------

カレー肉そばろ 和風ハンバーグ ごはん 沢煮椀	さつまいも栗の甘煮 アカウオのから揚げ ごはん 白みそ雑煮	牛肉とアスパラのオイスター炒め ポークコロッセ パン 豆腐と野菜のスープ	ひじきとコーンの煮物 キャベツとツナのソテー ごはん 鶏肉の黒糖煮 おおかふりかけ
----------------------------------	--	---	---

13 月

成人の日

14 火 たくさんの食材の旨味が溶け込んだビーフカレー	15 水 動物性と植物性のたんぱく質がとれるみそ炒め	16 木 鶏肉と照り焼きソースの相性抜群	17 金 白ねぎたっぷりの甘酢だれをかけたユーリンチー
------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	------------------------------------

いんげんのおかかあえ ささみカツ ごはん ビーフカレー	春雨中華サラダ(中華ドレッシング) ツナポテト ごはん 豚肉と厚揚げのみそ炒め	カリフラワーのカレーマリネ 鶏肉の照り焼き(3コ) ごはん 豚汁	小松菜のごま風味炒め ユーリンチー ごはん チンゲン菜とコーンのスープ
--------------------------------------	--	---	--

20 月 ピリ辛のマーボー豆腐は中国の四川料理

21 火 アジは脳の働きを活性化させるDHAの宝庫	22 水 コチジャンの甘辛さが特徴の韓国風から揚げ	23 木 大豆を使ったトマト煮込みポークビーンズ	24 金 サケフライによく合うタルタルソース
----------------------------------	----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

キャベツとコーンのソテー 揚げ春巻 ごはん マーボー豆腐	さつまいものうま煮 アジのつけ焼き ごはん ビーフスープ つくだに(ひじきのり)	大根のナムル タッカンジョン(3コ) ごはん トック	ポイルブロッコリー(青じそドレッシング) 平つくねの照り焼き(2コ) パン ポークビーンズ	五目豆 サケのフライ(タルタルソース) ごはん 鶏肉のしょうが汁
---------------------------------------	--	-------------------------------------	--	---

27 月 みその香ばしさ香る鶏肉のみそ焼き

28 火 和食の定番「筑前煮」は福岡県の郷土料理	29 水 緑黄色野菜のかぼちゃはカロテンが豊富	30 木 揚げたじゃがいもでおいしさ倍増	31 金 かす汁は酒かすを使った兵庫県の郷土料理
---------------------------------	--------------------------------	-----------------------------	---------------------------------

白菜の煮びたし 鶏肉のみそ焼き(2コ) ごはん 肉じゃが	アップルミニゼリー ブロッコリーのごま酢あえ 筑前煮 ごはん 春雨スープ	かぼちゃのふくめ煮 五色きんぴら ごはん 厚揚げと牛肉のピリ辛みそ炒め	カリフラワーとベーコンのソテー 大根とツナのごまサラダ(ごまドレッシング) パン 牛肉と揚げじゃがのケチャップソース メープルジャム	ゆずゼリー 黒豆 サワラのたつた揚げ ごはん かす汁
---------------------------------------	--	--	--	--

※献立は、事情により一部変更する場合があります。

みんなで食べる **温かい給食** が始まります

ごはんもおかずも温かい!
食べる量を調節できます!
パンの日もあるよ!
スープや汁物も登場します!



給食当番の身支度



髪の毛が出ないように
三角巾をつけましょう。

マスクで鼻と口を
おおいましょう。

石けんを使って
手を洗いましょう。

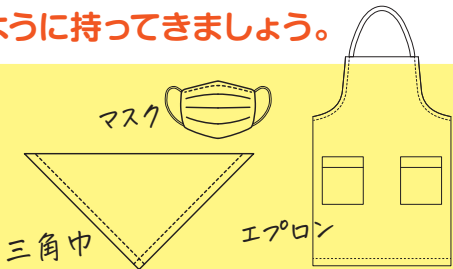
エプロンをつけて、
服の汚れが給食に入ったり
服が汚れたりするのを
防ぎましょう。

毎日の持ち物



忘れないように持ってきてきましょう。

給食当番の持ち物



新年の健康や幸せを願う ～お正月の食文化・行事食～

日本には四季折々の行事があり、それにまつわる行事食があります。特に、新しい1年の始まりであるお正月は、その年の豊作や幸福をもたらす「歳神様」を各家庭に迎える行事として、昔からとても大切にされてきました。お正月に食べるおせち料理やお雑煮は、もともと歳神様へのお供えであり、神様と同じものを共にいただくことで、その力が授かると考えられていました。

おせち料理

新年への願いを込めた、縁起の良い食べ物を使うのが特徴です。歳神様をお迎えしているときは煮炊きを慎むとともに、料理を作る人がお正月の3日間くらいは休めるようにと、冷めてもおいしく保存の利く料理が作られます。



【黒豆】

まめ(まじめ)に働き、まめ(健康)に暮らせるように。



【こんぶ巻】

「よろこぶ」の語呂合わせで縁起を担いだもの。



【田作り】

小魚を田んぼの肥料にしたことから、豊作を願って。



【エビ】

腰が曲がっている様子から、腰が曲がるまで長生きできるように。



【きんとん】

黄金に見立て、金運に恵まれるように。



【紅白なます】

お祝い得水引を表し、縁起を担いだもの。



【伊達巻】

巻物(書物)に見立て、知識や教養が身につくように。



【れんこん】

穴から向こうが見えることから、将来の見通しがきくように。

お雑煮

元旦

お雑煮は本来、元日の朝に初めてくむ「若水」を使い、歳神様へのお供えやもちを煮たもので、神様の力をいただくという意味が込められていました。地域によって大きな特色がありますが、もちについては、中部地方から東は角もち、西は丸もちを使う所が多く、香川県ではあん入りの丸もちを入れた「あんもち雑煮」が食べられています。



東京都

カツオだしに、しょうゆで味つけた汁で、焼いた角もち、鶏肉、小松菜、かまぼこなどが入る。

京都府

昆布だしに白みそで味つけた汁で、煮た丸もち、里いもなどが入る。

