

令和7年度(1月9日～1月21日)

1月 学校給食献立表

川西養護學校

※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

リクエスト給食

エネルギー/たんぱく質
622kcal 25.4g

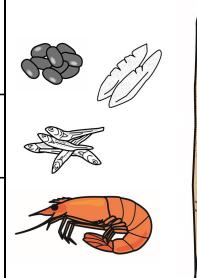
1月17日 おむすびの日
1995年阪神淡路大震災が起こりました。当時、農家の方々の善意でつくられたおむすびは、被災された方々のもとへ温かい思いとともに届き、大きな支えになりました。米の保存性のよさ、「おむすび」をつくるという日本の食文化、支えあう精神の大切さをつなぐ日です。1月16日の献立は、おむすびの材料になる白飯と味付けのり、炊き出しじで作られる豚汁、かんぴょう、干しこいなたけ、高野豆腐の乾物を使って、煮物の「かしこ煮」にしています。ご家庭でも、災害時の連絡の取り方、持出袋の置き場所、避難場所など、再確認する日にされてはいかがでしょうか。



おせち料理の意味を知ろう

おせち料理とは、もともと五節句などの節

目に、神様にお供えした料理のことをいいました。本来は五節句の時につくられていましたが、今では、正月のみにつくられるようになりました。おせち料理に入っている黒豆は、まめに薯らせるように、数の子は子孫繁栄、田づくりは五穀豊穣、ごぼうは豊年と息災、えびは長寿などの願いが込められています。



地域や家庭に
よって違う

雑煮とは、年神様にお供えしたその土地の産物とちをなべで煮たものです。そのため、雑煮に入る食材や、もちの種類、味つけなどさまざまです。みなさん、どんな雑煮を食べていらっしゃるか?



令和7年度(1月22日～1月30日)

1月 学校給食献立表

川西養護学校

※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

リクエスト給食

学校給食は、戦争のために中断されていましたが、戦後の食糧難により児童の栄養状態が悪化したことから、その必要性が叫ばれるようになり、再開することになりました。まず試験的に、昭和21年12月24日に、三都県（東京、神奈川、千葉）で実施することになり、同日に東京都内の小学校でララ（アメリカの宗教団体等からなるアジア救援公認団体）からの給食用物資の贈呈式が行われました。その日を学校給食感謝の日と定めていましたが、その後、冬期休業と重ならない1月24日から30日までの間を「学校給食週間」としました。

1月26日から30日までの給食は、川西の特色である米飯給食を基本とし、なおかつ和食を中心とした料理を、季節の食材を使って味わえる週間にしました。

☆川養リクエスト給食について☆
本校では独自に、児童生徒にアンケートをとり、
『川養リクエスト給食』を決定しました!!
3月6日：牛乳・白飯・すまし汁・鶏肉のからあげ
・キャベツのあえもの です。
どうぞお楽しみに!!