

予献立表

《各料理の番号は、同じ番号の食品からできています。》《天候・その他の都合により材料・献立を変更する場合があります。》
 《アレルギー等で食事制限の必要な場合は、献立表をよく見て材料のチェックをしてください。》
 ※献立表には表示されていませんが、「海草(ひじき・のり・青のり)・あおさ・もずく・わかめ・こんぶなど」「しらす干し」「鰯干し」には、いか・えび・かに・さば(雑魚)・貝などが入っている場合があります。



鹿児島市立松元学校給食センター

	月	火	水	木	金
献立	<p>朝ごはん、食を始める 元気な一日</p>	<p>健康に食べる 食育、運動 よい習慣を身につけよう</p>	<p>「あじさい」は、秋の食糧は、健康の友</p>	<p>「あじさい」は、秋の食糧は、健康の友</p>	<p>「あじさい」は、秋の食糧は、健康の友</p>
おもに体をつくる	<p>🔥 新春食育かるた 🔥</p>				
おもに体の調子を整える	<p>「おいしいな!」笑顔で楽しむ食卓</p>				
おもにエネルギーのもとになる	<p>目いっぱい、感謝を示そう 食育のあじさい</p>				
調味料	<p>「あじさい」は、秋の食糧は、健康の友</p>				
エネルギー	<p>「あじさい」は、秋の食糧は、健康の友</p>				
タンパク質	<p>「あじさい」は、秋の食糧は、健康の友</p>				
献立	<p>12</p> <p>成人の日</p>	<p>13</p> <p>④いちごどりのキャベツのミンチカツ ⑤スライスチーズ</p> <p>①ハンバーグ ②バーガーパン ③しほはなまめポタージュ</p>	<p>14</p> <p>④ひじきにほしのつくたに ⑤米粉のりんごタルト</p> <p>②ごはん ③とりのうまに</p>	<p>15</p> <p>④さんしょくやさいソテー ⑤チョコジャム</p> <p>②泉産小麦減塩 ③ミートスパゲティ ④コッパン</p>	<p>16</p> <p>④かつおみそ ⑤おむすびのり ⑥みかん</p> <p>①ごはん ②おむすびのり ③ぶたじろ</p>
おもに体をつくる	<p>成人の日</p>				
おもに体の調子を整える	<p>成人の日</p>				
おもにエネルギーのもとになる	<p>成人の日</p>				
調味料	<p>成人の日</p>				
エネルギー	<p>成人の日</p>				
タンパク質	<p>成人の日</p>				
献立	<p>19</p> <p>④あまみのけいはんのく ⑤めきまのり ⑥ちやちやまんじゅう</p> <p>②ごはん ③けいはんのスープ</p>	<p>20</p> <p>④きびなごかりカリフライ ⑤くろまけなごクリーム</p> <p>②泉産小麦減塩 ③しばさんやさいのソープ</p>	<p>21</p> <p>④さくらしまこみかんパンチ</p> <p>②おむすび ③おにくとだいにんごカレー</p>	<p>22</p> <p>④トマトオムレツ</p> <p>②泉産小麦ミルク ③さつまもちとお餅 ④のり ⑤のりクリームシチュー</p>	<p>23</p> <p>④おちやいぶたみそ ⑤かるかん</p> <p>②ごはん ③ぶりだいにんご</p>
おもに体をつくる	<p>成人の日</p>				
おもに体の調子を整える	<p>成人の日</p>				
おもにエネルギーのもとになる	<p>成人の日</p>				
調味料	<p>成人の日</p>				
エネルギー	<p>成人の日</p>				
タンパク質	<p>成人の日</p>				
献立	<p>26</p> <p>④チキンソテー ⑤ふたご</p> <p>②ごはん ③ふたご</p>	<p>27</p> <p>④おちやパン ⑤ベビーチーズ</p> <p>②コッパン ③にくうどん</p>	<p>28</p> <p>④いわしのみぞれ ⑤みかんクレープ</p> <p>②ごはん ③くろふたのみそ</p>	<p>29</p> <p>④フルーツとんとん</p> <p>②バターパン ③とうにゅうポトフ</p>	<p>30</p> <p>④チキンチキンごぼろ</p> <p>②ごはん ③だいにんごのみそ</p>
おもに体をつくる	<p>成人の日</p>				
おもに体の調子を整える	<p>成人の日</p>				
おもにエネルギーのもとになる	<p>成人の日</p>				
調味料	<p>成人の日</p>				
エネルギー	<p>成人の日</p>				
タンパク質	<p>成人の日</p>				

《献立表は松元学校給食センターのホームページに掲載しています。》

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(現・鶴岡市)の私立忠愛小学校において、明治22年に生活が苦しい家庭の児童を対象に、無料で学校給食を実施したことが起源とされています。

明治22年

おにぎり 塩がけ 菜の漬物

昭和27年

コッパン ミルク(脱脂粉乳) 鰯の電田揚げ せんキャベツ ジャム

昭和40年

ソフトもののカレーあんかけ 牛乳 甘酢あん 果物(黄桃) チーズ

昭和51年

カレーライス 牛乳 塩もみ 果物(バナナ) スープ

山形県忠愛小学校は、大徳寺というお寺の中にありお坊さん達が米や野菜、魚などで食事を作って提供していました。

アメリカから寄贈された小麦粉を使い「パン・ミルク・おかず」完全給食が全国で始まりました。

パン以外の主食として、ソフトめん(ソフトスナックタイプめん)が登場しました。

米飯給食が正式に始まりました。

中学3年生からのリクエストメニューには、★印をつけてあります。