

Main menu table with columns for date, allergen info, dish name, ingredients, and energy values.

受け継ごう 日本の食文化
地域や家庭に伝わる行事食を知ってつくり、食べたりしましょう。
おせち料理や雑煮などの正月料理は、地域や家庭によって、味付けや使われている材料などが違うことがあります。

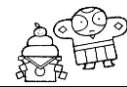
きょうだいこんだて
しょうがっこうと中学校で同じメニューがある日に、下記のマークをつけています。(食材等は変わる場合があります)



※材料の入荷等により、内容を変更することをご了承ください。

地産地消とは、地元でとれたものを、その土地で食べるとを言います。地元でとれたものは新鮮で、体によいと言われています。大阪府堺市以南の産地のものを地場産として取り扱い、使用予定の場合、献立表に太字で記載しています。

【今月の泉南市の食材】キャベツ、白菜、ブロッコリー
(問合せ先) 学校給食センター ☎ : 072-484-1389



Main menu table with columns for date, allergen info, dish name, ingredients, and energy value.

1 月 学校給食 栄養 摂取量

Nutrition intake table with columns for energy, protein, fat, salt, calcium, iron, vitamins, and fiber.

(※) 学校給食法に定められている児童1人1回あたりに必要な栄養量の基準 (全国的な平均値)

1月の給食目標「感謝して食べよう」

1月24日～30日は、全国学校給食週間です!



学校給食は、明治22年から始まりましたが、戦争の影響などによって中断されました。

学校給食の再開に感謝を込めて定められた「全国学校給食週間」。学校給食の意義や役割について改めて考えてみましょう。



○1月24日(水)

明治22年に初めて出された給食「おにぎり・塩鮭・菜の漬物」を再現しました。

○1月25日(木)

泉南市小学校給食アンケートで好きな給食2位の「人参シリシリ」です。

○1月26日(金)「郷土料理献立」

大阪府の郷土料理「かやくごはん」、「たこ焼き」、「河内のっぺ」を提供します。

○1月29日(月)「郷土料理献立」

大阪府の郷土料理「かす汁」、「とりすき」、「桜もち」を提供します。

○1月30日(火)

泉南市小学校給食アンケートで好きな給食1位の「みそカツ」です。

全国学校給食週間中、大おかに「ラッキーにんじん」が入っている日があります。探してみてくださいね!

全国の郷土料理・ご当地メニュー紹介 ~大阪府~



「かやくごはん」

「かやく」とは、料理の薬味・具の意味で、漢字では「加薬御飯」と書きます。



「たこ焼き」

小麦粉を水やだし汁で溶いたものに、たこや紅しょうが、青ねぎなどを入れて、専用の鉄板で丸く焼き上げた大阪発祥の食べ物です。



「河内のっぺ」

里芋や大根などその土地でとれた食材を焼き合わせた煮物で、河内地方に伝わる料理です。



「かす汁」

お酒を造る時にできる「酒かす」を加えて煮込んだ汁物で、北摂地域でよく食べられています。



「とりすき」

鶏肉と野菜を醤油や砂糖などの調味料で炊いた料理で、東大阪地域でよく食べられています。



「桜もち」

関西では道明寺粉を使った桜もちがよく食べられています。道明寺粉は南大阪地域にある道明寺で初めて作られたといわれています。

好きな給食ランキング

- 1位 みそカツ
2位 にんじんシリシリ
3位 れんこんチップス



※9月に4~6年生を対象に実施した「小学校給食についてのアンケート」の結果です。