

小学校給食予定献立表

令和7年(2025年)1月(A献立)

義務教育学校(前期課程)含む
豊中市教育委員会

お問い合わせ
(6843)-9101 学校給食課
(6151)-4107 原田南学校給食センター
(6152)-9501 走井学校給食センター

<食品名の左にある「○・▲・●」の記号について>
○小麦粉・卵・牛乳に表記
▲当月分の「小学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品
●当年度分の「小学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品

栄養三色口
■赤・・・からだをつくる食品
■黄・・・熱や力のもとになる食品
■緑・・・からだの調子を整える食品

材料および献立名は都合により変わることがあります。

実施日	献立名	食品名				重量(g)	栄養三色	実施日	献立名	食品名				重量(g)	栄養三色	実施日	献立名	食品名				重量(g)	栄養三色													
		たんぱく質	脂質	糖質	水分					たんぱく質	脂質	糖質	水分					たんぱく質	脂質	糖質	水分			たんぱく質	脂質	糖質	水分									
1月24日(金)	学校給食週間 大阪の郷土料理	ごはん	こめ			70	黄	1月27日(月)	ごはん	こめ			70	黄	1月28日(火)	ロールパン2こ	●ロールパン2こ			11	緑	1月29日(水)	ごはん	こめ			70	黄	1月30日(木)	ごはん	こめ			70	黄	
		きゅうにゅう	○きゅうにゅう			1ぼん	赤		きゅうにゅう	○きゅうにゅう			1ぼん	赤		きゅうにゅう	○きゅうにゅう			1ぼん	赤		きゅうにゅう	○きゅうにゅう			1ぼん	赤		きゅうにゅう	○きゅうにゅう			1ぼん	赤	
		どろろこんぶ	▲どろろこんぶ			1ふくら	赤		おさかなそぼろ	▲おさかなそぼろ			1ふくら	赤		コンソメスープ	○シヨルターベーコン			10	赤		すきやきに	○きゅうにゅう			20	赤		コッペパン1こ	●コッペパン1こ			1こ	黄	
		にくすい	きゅうにく			20	赤		どうふのみそしる	●どうふ			25	赤		じゃがいも			20	黄	やき豆腐		●やき豆腐			30	赤	ふんまついちごミルク		▲ふんまついちごミルク			1ふくら	赤		
			●うずあげ			3	赤		●たまねぎ			10	緑	にんじん				2	黄	●たまねぎ				20	緑	●たまねぎ				20	緑	●たまねぎ			20	緑
			●わかめ			0.5	赤		●あおねぎ			5	緑	●たまねぎ				30	緑	●たまねぎ				30	緑	●たまねぎ				30	緑	●たまねぎ			30	緑
			●だし(蒲)			2.5	黄		●だし(蒲)			2.5	黄	●だし(蒲)				0.2	黄	●だし(蒲)				0.6	黄	●だし(蒲)				1	黄	●だし(蒲)			1	黄
			●さとう			1	黄		●さとう			1	黄	●さとう				7.5	赤	●さとう				1	黄	●さとう				1	黄	●さとう			1	黄
			●しょうゆ			0.5	黄		●しょうゆ			0.5	黄	●しょうゆ				0.025	黄	●しょうゆ				0.5	黄	●しょうゆ				0.5	黄	●しょうゆ			0.5	黄
			●しお			0.1	黄		●しお			0.1	黄	●しお				0.025	黄	●しお				0.1	黄	●しお				0.1	黄	●しお			0.1	黄
			●なたねあぶら			0.1	黄		●なたねあぶら			0.1	黄	●なたねあぶら				0.1	黄	●なたねあぶら				0.1	黄	●なたねあぶら				0.1	黄	●なたねあぶら			0.1	黄
			●みりん			0.9	黄		●みりん			0.9	黄	●みりん				0.9	黄	●みりん				0.9	黄	●みりん				0.9	黄	●みりん			0.9	黄
			●しょうゆ			0.4	黄		●しょうゆ			0.4	黄	●しょうゆ				0.4	黄	●しょうゆ				0.4	黄	●しょうゆ				0.4	黄	●しょうゆ			0.4	黄
			●しお			0.6	黄		●しお			0.6	黄	●しお				0.6	黄	●しお				0.6	黄	●しお				0.6	黄	●しお			0.6	黄
			▲おこのみやき(ソース クラス1本)			4	黄		▲おこのみやき(ソース クラス1本)			4	黄	▲おこのみやき(ソース クラス1本)				4	黄	▲おこのみやき(ソース クラス1本)				4	黄	▲おこのみやき(ソース クラス1本)				4	黄	▲おこのみやき(ソース クラス1本)			4	黄
			●ちゅうのうソース(クラス1本)			5	赤		●ちゅうのうソース(クラス1本)			5	赤	●ちゅうのうソース(クラス1本)				5	赤	●ちゅうのうソース(クラス1本)				5	赤	●ちゅうのうソース(クラス1本)				5	赤	●ちゅうのうソース(クラス1本)			5	赤
			●ちくわ			10	緑		●ちくわ			10	緑	●ちくわ				10	緑	●ちくわ				10	緑	●ちくわ				10	緑	●ちくわ			10	緑
			●にんじん			10	緑		●にんじん			10	緑	●にんじん				10	緑	●にんじん				10	緑	●にんじん				10	緑	●にんじん			10	緑
			●ほうさい			20	緑		●ほうさい			20	緑	●ほうさい				20	緑	●ほうさい				20	緑	●ほうさい				20	緑	●ほうさい			20	緑
			●おさかしろな			1	黄		●おさかしろな			1	黄	●おさかしろな				1	黄	●おさかしろな				1	黄	●おさかしろな				1	黄	●おさかしろな			1	黄
			●さとう			2	黄		●さとう			2	黄	●さとう				2	黄	●さとう				2	黄	●さとう				2	黄	●さとう			2	黄
			●しょうゆ			2	黄		●しょうゆ			2	黄	●しょうゆ				2	黄	●しょうゆ				2	黄	●しょうゆ				2	黄	●しょうゆ			2	黄

1/24~1/30全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷

学校給食の起源は、明治22(1889)年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあつた小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から贈られた物資を使い、昭和22(1947)年1月に給食が再開しました。

★昭和21(1946)年12月24日に物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和23(1950)年度からは1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

★昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。

昭和22年ごろの給食

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

トマトシチュー・ミルク

昭和25年ごろの給食

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年代ごろの給食

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスバゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和50年代ごろの給食

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ