



1月給食だより

令和5年度
高岡市立太田小学校

あけましておめでとうございます。新しい年を迎え、給食室では今年も安心・安全な給食を提供できるよう気持ちを新たに調理をしていきます。本年もよろしくお願いいたします。



1月24日～1月30日 全国学校給食週間



学校給食は、明治22年に山形県にある忠愛小学校で、貧困児童を対象に昼食を無償で提供したのが始まりです。戦争によって一度中止になったものの、昭和22年に再開しました。その頃は、子供たちの栄養不足を改善するため、外国の支援団体等から届けられた脱脂粉乳や小麦粉・缶詰等を使った給食が提供されていました。

給食が始まってから約130年が経ち、不足する栄養を満たす食事だった給食も、自分の健康のために適切な量を考えたり、食事のマナー等を考えて食べたりする給食へと変わってきました。

明治22年（約130年前）

昭和27年（約70年前）

現在



おにぎり・魚の塩焼き・漬物

コッペパン・鯨の竜田揚げ・脱脂粉乳

令和5年度給食週間のテーマ



「富山ふるさと食探検」

～立山連峰から富山湾までの標高差 4000メートルの自然の恵みを味わおう～

1月24日（水）～30日（火）に特別献立を実施します。



24日（水）
中新川郡・滑川市

ごはん
ほたるいかのから揚げ
新川やちゃらあえ
のっぺい汁
ラ・フランスゼリー

25日（木）
高岡市

高岡銅器パン
鶏のから揚げ ～鳳鳴橋風～
二上山サラダ
かぶの豆乳スープ



26日（金）
砺波市・南砺市・小矢部市

ごはん
ふくらぎのゆずみそかけ
白菜の赤かぶ漬け
いとこ煮



29日（月）
氷見市

ひみっこカレー
鮭フライ
稲積の梅ドレッシングサラダ



30日（火）
魚津市・黒部市

食パン
豚肉のねぎソース炒め
トロッコサラダ
ミラージュスープ
桃のタルト



1 月 予 定 献 立 表

日	曜日	主 食 牛 乳	副 食
10	水	ごはん 牛乳	若鶏肉のレモン焼き 肉じゃが 青菜のごまひたし
11	木	米粉入りパン 牛乳	オムレツ わかめスープ ブロッコリーサラダ
12	金	ごはん 牛 乳	鯖の豆板醤焼き 団子汁 お酢合い 郷土食献立
15	月	かみかみ昆布ごはん 牛乳	高岡野菜のメンチカツ 卵とにらの味噌汁 かぶの色とり
16	火	1/2コッペパン 牛乳	コーンエッグ ソフト麺の肉みそかけ フルーツあえ
17	水	ごはん 牛乳	揚げ出し豆腐の胡麻だれかけ 野菜の旨煮 青菜と切干大根のひたし
18	木	ごはん 牛 乳	ふくらぎの生姜味噌 高岡野菜のあったか汁 煮豆 地場産品献立
19	金	白菜たっぷり豚キムチ丼 牛 乳	かにシューマイ もずくのみそ汁 国吉りんごゼリー 高岡食19丼献立
22	月	ごはん 牛 乳	豚肉としらたきのピリ辛炒め さつま汁 ほうれん草のコーンあえ
23	火	食パン 牛乳	えびのチリソース ワンタンスープ 茹でブロッコリー
24	水	ごはん 牛 乳	ほたるいかのから揚げ のっぺい汁 新川やちゃらあえ ラ・フランスゼリー
25	木	高岡銅器パン 牛 乳	鶏のから揚げ ~鳳鳴橋風~ かぶの豆乳スープ 二上山サラダ
26	金	ごはん 牛 乳	ふくらぎのゆずみそかけ いとこ煮 白菜の赤かぶ漬け 給食週間特別献立
29	月	ひみっこカレー 牛 乳	鮭フライ 稲積の梅ドレッシングサラダ
30	火	食パン 牛 乳	豚肉のねぎソース炒め ミラージュスープ トロッコサラダ 桃タルト
31	水	ごはん 牛乳	ししゃもの石垣揚げ 芋とわかめのみそ汁 小松菜と白菜のひたし

※都合により、献立を変更することがあります。

1月の平均栄養摂取量

エネルギー: 653kcal たんぱく質: 26.2g 脂質: 20.4g

参考: 栄養基準量は中学年の基準量(エネルギー: 650kcal たんぱく質: 21~33g 脂質: 14~22g)

❀お知らせ❀

・25日(木)5・6年生はスキー学習のため給食はありません。

