

大田区学校給食週間

1月26日（月）～2月6日（金）「大田区学校給食週間」の期間中に実施した給食献立です。

1月26日(月)



いちがつにじゅうよっか にがつむいか おおたくがっこうきゅうしょくしゅうかん
1月24日から2月6日は、大田区学校給食週間です。

げんざい がっこうきゅうしょく ちいき た つ りょうり きゅうしょく しょうかい
現在の学校給食では、地域で食べ継がれてきた料理を給食で紹介し

ています。今日の主食のおでんは、東京都の郷土料理です。

まいにち きゅうしょく つか ざいりょう や お や さかなや にくや
毎日の給食に使われている材料は、八百屋さんや魚屋さん、肉屋さ
ん、パンやさんなど、それぞれ専用の業者さんが、安心・安全に気を使
いながら、まいあさろくじまえ みせ しゅっぱつ きゅうしょくしつ とど
毎朝6時前にお店を出発し、給食室に届けてくれたもの使
って料理しています。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

1月27日

くじらのオーロラ風

コッペパン

脱脂粉乳入りクリームシチュー

今日は昭和に出されていた献立のタイムスリップ給食です。

むかしの給食では、こどもたちの成長に必要なたんぱく質をとるために、牛乳のかわりに「脱脂粉乳」という粉ミルクやくじらの肉が使われていました。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

1月28日

果物（クレメンティン）

マーボー豆腐丼

チンゲンサイのたまごスープ

現在の学校給食では、世界の料理の紹介もしています。今日は、

大田区の姉妹都市の北京市がある中華人民共和国の料理です。

今日の主菜のマーボー豆腐は、中国の四川省で生まれた豆腐料理です。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

1月29日



フルーツヨーグルト

しゅさい　せつめい　まごめひがしちゅうがっこう
主菜のたこぺったんの説明をします。たこぺったんは、馬込東中学校

せいと　や　た　こた
の生徒からの「たこ焼きが食べたい」というリクエストに応えるため、

ちょうりし　えいようし　しさく　おお　かたち　ぐざい　き　かた
調理師さんと栄養士さんが試作をしたり、大きさや形、具材の切り方

くふう　つく　おおたくはっしょう　きゅうしょく
を工夫したりして、たくさん作れるようにした大田区発祥の給食メニューです。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

1月30日



鮭の塩焼き

土佐和え

麦ごはん

すいとん

きょう　がっこうきゅうしょく　はじ　せつめい
今日は「学校給食の始まり」について説明をします。

いま　ねんまえ　めいじ　ねん　とうじ　にほん　しょうがっこ　まず
今から136年前の明治22年、当時の日本の小学校では、貧しく

がっこ　ひる　べんとう　も　こ　きゅうしょく　はじ
て学校にお昼のお弁当を持ってくることができない子どもがいたため、ある学校でおにぎりと塩鮭と漬物を作って出したのが給食の始まりと言われています。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

2月 2日

わかめとコーンのサラダ



ボルシチ（生クリーム入り）

今日は、あげパンの説明をします。あげパンは、今から約70年前の昭和27年、戦後間もない頃、大田区立嶺町小学校の調理師さんが、風邪で休んだ児童に栄養をつけてもらえるように考えだされた大田区発祥の給食メニューです。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

2月3日

おひたし

鯛のさんが焼き

麦ごはん

豆入りけんちん汁

「節分」は、季節の分かれ目を意味します。今年は、季節が春になる日の「立春」が、2月4日になるので、節分は、2月3日になります。節分の日には、鬼を追いはらうため、豆ををまいたり、食べたりする風習があります。昔の人は、節分豆には、神様が宿ると、信じていたため、病気などの災いを追い払うことができると考えていました。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

2月4日



焼き春巻き

鶏肉野菜めし

みそ汁（人気投票）

きょう こんだて とうほうだいがく おおたく しょうがっこう ちゅうがっこう えいようし
今日の献立は、東邦大学と大田区の小学校と中学校の栄養士さん

あつ しょくもつせんい きゅうしょくこんだて かんが
たちが集まって「食物纖維をたくさんとれる給食献立」をテーマに考
えた献立です。みんなの将来の健康のために野菜やきのこ、海藻や
おいもがたくさん入った献立です。

きょう みそしる がつ じっし いけがみだいに
今日のお味噌汁は、11月に実施したアンケートで、池上第二
しょうがっこう しる い しょくざい だい い い 小学校のみんながみそ汁に入れてほしい食材の第1位から3位だつ
にんき ぐざい い い とうふ い い も い た人気の具材（1位 わかめ 2位 豆腐 3位 ジャガイモ）を入れたみ
しる そ汁です。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。



春巻きには、子どもたちがあまり好きではないきのこを小さく刻んで子どもたちもおいしく食べられるように入れました。

スチームコンベクションを使って焼くことで使用する油を少なくしました。

2月5日

蒲田黒湯温泉ゼリー



ポテトフレンチサラダ

豚肉とモヤシのあんかけ焼きそば

きょう かまたくろゆ おんせん
今日の蒲田黒湯温泉ゼリーは、大田区の保育園で大田区の名所に親し
みをもってもらうために生まれました。給食週間にあわせて、小学校
の給食でも取り入れてみました。
わたし す おおたく めいしょ かん
私たちの住んでいる大田区の名所を感じながらいただきましょう。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。

2月6日



食べしん坊はねぴょん
ほう
みらい こんだて
未来いきいき献立

ヤンニヨムチキン



海苔入りナムル



©大田区

麦ごはん

豆腐と卵のスープ

おおたく がっこ うきゅう しょくしゅう かんさい しゅうび きょう に がつむいか のり ひ
大田区学校給食週間最終日の今日、2月6日は、「海苔の日」です。

きょう こんだて とうほうだいがく おおたく しょうがっこ ちゅうがっこ えいようし
今日の献立は、東邦大学と大田区の小学校と中学校の栄養士さん

あつ げんえん かんが こんだて しょうらい
たちが集まって「減塩」をテーマに考えた献立です。みんなの将来

けんこう しお こんだて こんだて
の健康のために塩をすこし減らして料理をした献立です。

給食委員さんが給食時間に紹介をした放送原稿です。