

令和6年度（令和7年）



1月分給食献立表



大田区立大森第三中学校

実施日	曜日	献立	栄養量		おたより
			エネルギー	たんぱく質	
10	金	♪1月バースデー給食♪ ★ポークストロガノフ ジョア オニオンドレッシングサラダ ★ベーコドチーズケーキ	897 kcal	25.4 g	 あけましておめでとうございます 本年もよろしくお願ひいたします
14	火	鶏にら丼 牛乳 きりたんぽ汁 果物（りんご）	771 kcal	27.9 g	新しい年を迎ました。今年も安全でおいしい給食づくりに留意していきたいと思いますので、どうぞよろしくお願ひいたします。さて、1年間の総まとめとなる3学期は感染症が流行する季節のため、健康管理には一層の注意が必要です。寝不足が続いたり食事を抜いたりすると、体調を崩しやすくなりますので、早寝早起きをし、朝ごはんをしっかり食べて登校するようにしましょう。手洗い・うがいも忘れずに！
15	水	♪小正月♪ 赤飯 牛乳 松風焼き 白玉汁	704 kcal	31.3 g	
16	木	★味噌ラーメン 牛乳 豚肉とごぼうのつくね焼き 果物（はるか）	758 kcal	39.2 g	
17	金	★ビスキュイパン 牛乳 わかめサラダ ★ポークシチュー	712 kcal	19.7 g	
20	月	★ビビンパ 牛乳 チゲスープ 牧場の朝ヨーグルト	711 kcal	28.6 g	
21	火	和風スープスパゲティ 牛乳 マーマレードチキン 果物（いちご2個）	718 kcal	35.5 g	「給食週間」は、当時を振り返り食べ物に感謝し給食の意義や役割について理解や関心を深める週間となっています。 大田区では大田区発祥の「揚げパン」「たこぺったん」、かつて大森でのり養殖していたこともあり海苔をつかった献立を提供する取り組みや東邦大学と共同開発した献立等を実施します。
22	水	ご飯 牛乳 ★煮込み風ハンバーグ 粉ふき芋 野菜スープ	746 kcal	31.7 g	1月24日から2月6日は「大田区学校給食週間」です。 学校給食は明治時代、山形県の小学校で昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりと漬物を用意したのが始まりとされています。
23	木	ミルクパン 牛乳 ポトフ ★チキンマカロニグラタン	873 kcal	38.0 g	「給食週間」は、当時を振り返り食べ物に感謝し給食の意義や役割について理解や関心を深める週間となっています。 大田区では大田区発祥の「揚げパン」「たこぺったん」、かつて大森でのり養殖していたこともあり海苔をつかった献立を提供する取り組みや東邦大学と共同開発した献立等を実施します。
24	金	♪タイムスリップ給食 全国の小学校で完全給食開始（昭和30年） ご飯 海苔の佃煮 牛乳 鯨の竜田揚げ すいとん汁	799 kcal	35.4 g	1月24日から2月6日は「大田区学校給食週間」です。 学校給食は明治時代、山形県の小学校で昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりと漬物を用意したのが始まりとされています。
27	月	♪タイムスリップ給食 大田区揚げパンコンテスト三中1位献立 ★ココア揚げパン 牛乳 ★ワンタンスープ パンサンスー	698 kcal	24.1 g	「給食週間」は、当時を振り返り食べ物に感謝し給食の意義や役割について理解や関心を深める週間となっています。 大田区では大田区発祥の「揚げパン」「たこぺったん」、かつて大森でのり養殖していたこともあり海苔をつかった献立を提供する取り組みや東邦大学と共同開発した献立等を実施します。
28	火	♪タイムスリップ給食 日本で最初の学校給食献立（明治22年） ごはん 牛乳 鮭の塩焼き 肉じゃが煮 ★豚汁	820 kcal	38.9 g	1月24日から2月6日は「大田区学校給食週間」です。 学校給食は明治時代、山形県の小学校で昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりと漬物を用意したのが始まりとされています。
29	水	♪タイムスリップ給食 大田区たこぺったんの日 五目うどん 牛乳 ★たこ・いかぺったん 果物（ぽんかん）	764 kcal	32.1 g	「給食週間」は、当時を振り返り食べ物に感謝し給食の意義や役割について理解や関心を深める週間となっています。 大田区では大田区発祥の「揚げパン」「たこぺったん」、かつて大森でのり養殖していたこともあり海苔をつかった献立を提供する取り組みや東邦大学と共同開発した献立等を実施します。
30	木	♪タイムスリップ給食 米飯給食開始献立（昭和51年） ★カレーライス 牛乳 チーズ入りサラダ ★フルーツのヨーグルト和え	756 kcal	22.9 g	1月24日から2月6日は「大田区学校給食週間」です。 学校給食は明治時代、山形県の小学校で昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりと漬物を用意したのが始まりとされています。
31	金	♪タイムスリップ給食 大田区B級グルメ 大田沢焼きそば 牛乳 ★焼き餃子 中華風コーンスープ	706 kcal	32.5 g	1月24日から2月6日は「大田区学校給食週間」です。 学校給食は明治時代、山形県の小学校で昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりと漬物を用意したのが始まりとされています。

(注) 食材料購入ならびに学校行事などの都合により献立を変更することがあります。

★印は3年生のリクエスト給食です。1月31日（金）進路関係のため3年生の給食はありません。

今月の
献立の
中から

すいとん汁

材料	分量（4人分）
白玉粉	30g
スキムミルク	4g
塩	ひとつまみ
水	40ml
鶏卵	15g(約1/3個)
小麦粉	40g
塩	小さじ1/5
しょうゆ	小さじ2
うすくちしょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ2/3
ねぎ	30g
小松菜	30g

<作り方>

- ①昆布と削り節でだしをとる。大根、にんじんをいのしょに、白菜は一口大に切っておく。
油揚げは油抜きし、せん切りにする。
- ②スキムミルクをぬるま湯で溶き、白玉粉を加え白玉粉の粒々がなくなるまでよくこね、卵を溶いて水を加えたものを少しづつ加え、なめらかになるまで、よく練り、小麦粉も加えさらによく混ぜる。
- ③①のだし汁を鍋に入れ、切った野菜を加え加熱し、火がだいたい通ったところで、油揚げ、酒をふった鶏肉を加え、さらに煮る。
- ④③の鍋を軽く沸騰させた状態のところへ、②をスプーンを使って落としていき、火がしっかり通るまで加熱して、ねぎと小松菜を入れて仕上げる。