



# 令和6年度 給食献立表（1月）



さくらの学び舎 世田谷区立桜丘中学校

月	火	水	木	金
日付 献立名	「旬の食材 1月」 白菜 小松菜 春菊 大根 ねぎ きやべつ ほうれん草 にんじん ブロッコリー カリフラワー かぶ ばんかん キウイフルーツ ゆず みかん ホタテ たら さわら わかさぎ きびなご	8 <b>始業式</b> (給食はありません)	9 チキンカレーライス キャベツとハムのサラダ りんご 牛乳	10【行事食：七草、鏡開き】 <b>七草ごはん</b> 松風焼き トック雑煮 牛乳
献立紹介			新年最初の給食はカレーライスです。寒い季節ですが、元気に3学期を迎めましょう。	松風焼きは、表側にケシの実を散らして焼いた料理です。給食ではケシの実の代わりにゴマを用いています。
13 <b>成人の日</b>	14【学び舎連携給食(桜丘中) 生徒作成献立：1D】 豚キムチ丼 大根入りかきたま汁 みかん、牛乳 テーマ：疲労回復／午後も頑張ろう給食 「工夫点」豚肉やキムチには疲労回復効果があります。かきたま汁には旬の大根を加えました。寒さに負けず午後も頑張ってください。	15 パンタコス 野菜チップスサラダ 小松菜クリームシチュー 牛乳	16【有機米使用日】 秋田県産あきたこまち(有機米) 鯖の変わり煮 揚げと白菜のお浸し 豚汁 牛乳	17【リクエスト給食：2年生】 ご飯 ジャンボ餃子 特製ソースがけ 白菜の中華サラダ ゼリーフルーツポンチ 牛乳
20【生徒作成献立：1B】 わかめごはん ブリの照り焼き もやしのごま海苔和え ホタテ入り味噌汁 牛乳 テーマ：旬の食材を楽しもう 「工夫点」 寒い季節なので、味噌汁に旬のホタテを入れました。	21 チキンクリームスパゲティー ツナと大根のサラダ お豆のケーキ 牛乳 鶏肉に牛乳、バター、生クリーム、チーズを合わせたチキンクリームソースを作ります。	22【図書コラボ給食】 ご飯 手作りコロッケ 大根きんぴら かきたま汁 牛乳 主人公の少女が食べたがっていた手作りコロッケの味をお楽しみに。	23 アップルトースト サツマイモと野菜のごまとレザラダ ポークビーンズ 牛乳	24【郷土料理：鹿児島県】 鶏飯（けいはん） もやしの甘酢和え ふくれ菓子 牛乳
27【郷土料理：福井県】 ソースかつ丼 小松菜とコーンの和えもの 打ち豆汁 牛乳 打ち豆は大豆を戻して石臼にのせ、木づちでつぶしたものです。	28【郷土料理：宮城県】 油麩丼 おくずかけ すんだもち 牛乳 すんだもちは、すりつぶした枝豆(すんだ)をあんに用いた郷土菓子です。	29【郷土料理：岡山県】 ばら寿司 じゃこ野菜のかつお和え きび団子汁 牛乳 一汁一菜を強いた殿様に反発した庶民が考え出したばら寿司です。	30【郷土料理：三重県】 しょいめし とり焼肉 ちゃんつ きやべつと豆腐のみそ汁 牛乳 しょいめいしは、しょうゆを「しょい」と呼ぶ三重県の醤油ご飯です。	31 モンテクリストサンドイッチ イタリアンドレッシング サラダ サーモンクリームスープ 牛乳 モンテクリストサンドイッチは、フレンチトーストのパンの間にハムとチーズを挟んだ料理です。
▶ 日本各地の郷土料理を提供します。		全国学校給食週間（1月24日から1月30日）		

図書コラボ給食 ~物語にててきの料理~

『また、同じ夢を見ていた』  
著/住野よる(双葉社)

1月22日実施  
「手作りコロッケ」

この本は  
桜丘中学校のメ  
ディアセンターにあ  
ります。

《本の紹介》  
「人生とは…」が口癖の小柳奈ノ花(なのか)は読書好きで、思ったことをはっきりと言う少し大人びた小学生です。彼女は、年上の不思議で素敵な友達との関りの中で『幸せとは何か』を考えていきます。

《料理について》  
久しぶりに家族三人でご飯を食べることになった夜、レストランに行くよりもお母さんの料理が食べたいと言った奈ノ花にお母さんが作ってくれた“コロッケ”を作ります。

**さくらの学び舎連携給食**

今年度の【学び舎連携給食】は、1月から3月にかけて月に一度実施します。学び舎の小中学校である桜丘小学校、笹原小学校、桜丘中学校の3校それぞれの児童生徒が作成した献立（各校1献立）を3校で同じ日に提供します。

初回は1月14日、桜丘中学校の生徒作成献立から始まります。旬の食材を存分に楽しめるメニューです。お楽しみに。

《令和6年度 学び舎連携給食の予定》

- 1月14日（火）：桜丘中学校生徒作成献立実施
- 2月25日（火）：桜丘小学校児童作成献立実施
- 3月12日（水）：笹原小学校児童作成献立実施

**全国学校給食週間とは**

1月24日から30日は、全国学校給食週間です。どのような取り組みなのか詳しい説明は裏面で紹介します。

全国学校給食週間の期間中、桜丘中学校の給食では日本各地の郷土料理を作ります。各地の名物料理には、地域の気候や風土を色濃く映しているものが多くあります。食材や調理法など、地域の特性を考えながら食べてください。