



令和6年

1月

枚方市 中学校給食 献立表



枚方市教育委員会
枚方市学校給食会

月	火	水	木	金
<p>1月分の予約について</p> <p>★インターネット予約：12月1日(金)～12月20日(水)</p> <p>★マークシート予約(学校へ提出)：12月1日(金)～12月15日(金)</p> <p>※自動予約(在校時一括予約)を申込みされた方も、事前入金が必要です。残高を確認の上、入金をお願いします。</p> <p>入金の期限は、12月20日(水)です。</p> <p>予約注文は こちらから！⇒</p>		<p>10 ①ぶりの照り焼き</p> <p>②黒豆 ③煮しめ ④雑煮 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 845kcal ○たんぱく質 38.5g ○脂質 24.0%</p>	<p>11 ①ビーフカレー</p> <p>②ブロッコリーのサラダ ③フルーツポンチ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 822kcal ○たんぱく質 26.1g ○脂質 24.9%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>12 ①磯辺かき揚げ</p> <p>②人参シリシリ ③ビーフン炒め ④冬野菜のすまし ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 28.4g ○脂質 26.9%</p>
<p>15 ①焼き魚(鮭)</p> <p>②チンゲン菜の炒め物 ③小豆餅 ④大根のみそ汁 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 784kcal ○たんぱく質 34.4g ○脂質 16.1%</p>	<p>16 ①ヒレカツ</p> <p>②コーンソテー ③小松菜のオイスターソース炒め ④きのこのクリームシチュー ■レーズンパン ■牛乳</p> <p>○エネルギー 877kcal ○たんぱく質 38.0g ○脂質 28.1%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>17 ①焼き魚(ほっけ)</p> <p>②高野豆腐の含め煮 ③キャベツの塩麹炒め ④肉だんご入り野菜スープ ⑤ゆかりふりかけ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 42.7g ○脂質 26.9%</p>	<p>18 ①プルコギ</p> <p>②じゃがいもの炒め物 ③もやしのナムル ④ミニゼリー(ぶどう・りんご) ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 28.2g ○脂質 28.3%</p>	<p>19 ①赤魚の甘辛揚げ</p> <p>②ひじきの炒め煮 ③白菜の炒め物 ④みそおでん ■ご飯 ■飲むヨーグルト</p> <p>○エネルギー 809kcal ○たんぱく質 36.8g ○脂質 18.2%</p>
<p>22 ①マーボー大根</p> <p>②えびしゅうまい ③参鶏湯 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 796kcal ○たんぱく質 35.4g ○脂質 23.6%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>23 ①ホキとじゃがいものカレー味</p> <p>②チンゲン菜のソテー ③れんこんサラダ ④ネーブルオレンジ ■うずまきパン ■牛乳</p> <p>○エネルギー 808kcal ○たんぱく質 36.2g ○脂質 31.2%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>24 ①千草焼き</p> <p>②豆苗の炒め物 ③牛ごぼう ④いわしつみれ汁 ⑤型ぬきチーズ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 833kcal ○たんぱく質 41.6g ○脂質 29.4%</p> <p>★アレルギー対応あり</p>	<p>25 ①焼きとり</p> <p>②きのこの炒め物 ③ソナとキャベツの炒め物 ④赤だし ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 793kcal ○たんぱく質 43.1g ○脂質 22.1%</p>	<p>26 ①鯖の竜田揚げ</p> <p>②金時豆 ③白菜の煮びたし ④あんかけ豆腐 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 820kcal ○たんぱく質 37.7g ○脂質 28.0%</p>
<p>29 ①ししゃも</p> <p>②切干大根の煮物 ③小松菜の炒め物 ④牛鍋 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 793kcal ○たんぱく質 35.0g ○脂質 29.2%</p>	<p>30 ①くじら肉のノルウェー風</p> <p>②キャベツの炒め物 ③カラフルソテー ④スープ煮 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 855kcal ○たんぱく質 38.5g ○脂質 24.0%</p>	<p>31 ①鯖の西京焼き</p> <p>②れんこんの炒め物 ③白菜の塩昆布炒め ④団子のすまし汁 ⑤ミルメーク ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 784kcal ○たんぱく質 31.9g ○脂質 19.5%</p>	<p>就学援助費の受給が 決定された皆様</p> <p>3月までの事前入金は不要です。</p> <p>予約注文は毎月必要ですので、忘れずに行ってください。</p>	

★星マークの日は
アレルギー対応食があります。

ランチボックスの色を変え、食札を貼って提供します。

※申込には、申請書と学校生活管理指導表の提出が必要です。

<アレルギー対応献立>

※予約注文には申請が必要です。卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにを使用していません。

<p>11 ①ビーフカレー(米粉)</p> <p>②ブロッコリーのサラダ ③フルーツポンチ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 797kcal ○たんぱく質 27.1g ○脂質 22.7%</p>	<p>16 ①豚肉のから揚げ</p> <p>②コーンソテー ③小松菜のオイスターソース炒め ④きのこの豆乳シチュー ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 850kcal ○たんぱく質 34.6g ○脂質 28.6%</p>	<p>22 ①マーボー大根</p> <p>②おさかなナゲット ③参鶏湯 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 824kcal ○たんぱく質 34.1g ○脂質 27.3%</p>	<p>23 ①ホキとじゃがいものカレー味</p> <p>②チンゲン菜のソテー ③れんこんサラダ ④ネーブルオレンジ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 31.3g ○脂質 25.9%</p>	<p>24 ①ポークウイナー</p> <p>②豆苗の炒め物 ③牛ごぼう ④いわしつみれ汁 ⑤かりかり黒豆 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 824kcal ○たんぱく質 38.0g ○脂質 31.5%</p>
--	--	--	--	---

《1月の行事食》

★10日:お正月

お正月は、旧年が無事に終わったことと、新年が始まることを祝う行事です。正月飾りをしたり、おせち料理を食べたりします。給食でも、縁起の良い食べ物を使ったお正月献立を提供します。

黒豆:まめに健康に過ごせるように

ぶり:ぶりは成長と共に名前が変わる出世魚なので、立身出世を願う

煮しめ(れんこん):穴があることから、将来の見通しが効くとされている

10日の献立は「ぶりの照り焼き、黒豆、煮しめ、雑煮」です。お楽しみに!

★15日:鏡開き

鏡開きとは、お正月の間に神様や仏様に供えた鏡餅を雑煮や汁物にして食べ、一家の無病息災を願う行事のことです。

現在は1月11日に鏡開きを行う地域が多いですが、昔は20日に行われていました。江戸時代に、三代目将軍、徳川家光の月命日である20日を避けるために、11日に変更になったとされています。給食では15日に「小豆餅」を提供します。



17日は阪神・淡路大震災が起きた日です。

阪神・淡路大震災は1995年1月17日5時46分に起きた大地震です。震度6とされていましたが、後の調査で震度7に相当する地域もあったことがわかっています。そんな中、近隣の地域や全国からボランティアなどの支援がありました。

給食では、当時枚方市からボランティアに行った方々が炊き出しをした「肉だんご入り野菜スープ」を提供します。

また、みなさんもこの機会に、大きな災害に備えて防災グッズの準備や、地域のハザードマップの確認など、家族の人と一緒に見直してみましょう。



令和6年1月 使用食材一覧・アレルギー情報

- ◆アレルギー情報は、特定原材料 28品目の使用の有無を記載しています。(しょうゆには、原材料に大豆・小麦が含まれていますが、これについては記載していません。)
 - ◆揚げ油はなたね油を使用しています。
 - ◆ちりめんじゃこ等の小魚や魚、わかめ、ひじきなどの海藻類は、えび・かきが混ざる漁法で採取しています。
 - ◆29日の「ししゃも」には、魚卵が入っています。
- 加工食品、調味料等の原材料、同一施設内で生産している食品を確認したい方には、「食品の配合割合一覧表」を用意しています。
(ホームページからダウンロード可)。

配合割合一覧表はこちらから!



諸事情により、使用食材の数量を変更する場合があります。



*みなさんが飲み終えた牛乳パックのその後...②

牛乳パックには、木材から最初に作り出される「バージンパルプ」という良質なパルプが使われています。みなさんが飲み終えた牛乳パックは、リサイクル業者により、新たな資源として段ボールに生まれ変わっています!



次回へ続く♪

10日(水) ご飯・牛乳	11日(木) ご飯・牛乳	12日(金) ご飯・牛乳		
①ぶりの照り焼き:ぶり、塩、土生姜、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉 ②黒豆:黒豆、さとう、こいくち醤油 ③煮しめ:たけのこ、れんこん、人参、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、みりん、削り節 ④雑煮:鶏肉、白玉団子、金時人参、里芋、大根、ほうれんそう、うすくち醤油、みそ、白みそ、削り節、出し昆布	①ビーフカレー:牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、ひまわり油、バター、焙煎小麦粉、塩、こしょう、オニオンペースト、ひまわり油、りんごピューレ、赤ワイン、とりからスープ、チャツネ ②ブロッコリーのサラダ:ロースハム、ブロッコリー、キャベツ、人参、ホールコーン、ごまドレッシング ③フルーツポンチ:みかん缶、バナナ、三色ゼリー	①磯辺かき揚げ:ちりめんじゃこ、人参、玉葱、じゃがいも、おろし粉、澱粉、米粉、塩、揚げ油 ②人参ソテー:人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油 ③ビーフ炒め:焼豚、ビーフ、玉葱、小松菜、干椎茸、さとう、うすくち醤油、とりからスープ、ひまわり油 ④冬野菜のすまし:鶏肉、糸かまぼこ、かまぼこ(雪だるま)、人参、大根、白菜、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節		
▼アレルギー情報▼ ②大豆 ③さば ④さば、鶏肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①小麦、乳、りんご、牛肉、鶏肉 ②豚肉、大豆、ごま ③りんご	▼アレルギー情報▼ ③鶏肉、豚肉 ④さば、鶏肉		
15日(月) ご飯・牛乳	16日(火) レーズンパン・牛乳	17日(水) ご飯・牛乳	18日(木) ご飯・牛乳	19日(金) ご飯・飲むヨーグルト
①焼き魚(鮭):鮭、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉 ②チンゲン菜の炒め物:チンゲンサイ、人参、たけのこ、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③小豆餅:白玉団子、小豆、さとう、塩 ④大根のみそ汁:うす揚げ、里芋、大根、えのきたけ、青葱、みそ、削り節	①ヒレカツ:ヒレカツ、揚げ油 ②コーンソテー:ホールコーン、人参、むき枝豆、塩、こしょう、ひまわり油 ③小松菜のオイスターソース炒め:焼豚、れんこん、人参、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、オイスターソース、ひまわり油 ④きのこのクリームシチュー:ベーコン、玉葱、人参、じゃがいも、しめじ、まいたけ、牛乳、生クリーム、とりからスープ、塩、こしょう、米粉	①焼き魚(ほっけ):ほっけ ②高野豆腐の含め煮:一口高野豆腐、干椎茸、さとう、うすくち醤油、みりん、塩、削り節 ③キャベツの塩麴炒め:豚肉、キャベツ、人参、たけのこ、塩、こしょう、うすくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④肉だんご入り野菜スープ:肉だんご、大根、白菜、玉葱、緑豆春雨、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、とりからスープ、豚骨スープ ⑤ゆかりふりかけ:ゆかり、ふりかけ	①アルコギ:牛肉、にんにく、土生姜、玉葱、人参、青葱、ごま、ひまわり油、りんごピューレ、料理酒、みりん、さとう、コチュジャン、こいくち醤油、塩、こしょう、ごま油 ②じゃがいもの炒め物:ベーコン、人参、玉葱、じゃがいも、チンゲンサイ、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう ③もやしのナムル:ポレンスラム、緑豆もやし、人参、ほうれんそう、ごま、さとう、こいくち醤油、塩、ごま油 ④ミニゼリー(ぶどう・りんご):ミニぶどうゼリー、ミニりんごゼリー	①赤魚の甘辛揚げ:赤魚、澱粉、揚げ油、さとう、みりん、こいくち醤油、澱粉 ②ひじきの炒め煮:さつまあげ、ひじき、人参、さとう、こいくち醤油、みりん、ひまわり油、削り節 ③白菜の炒め物:焼豚、人参、白菜、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ④みそおでん:豚肉、糸かまぼこ、かまぼこ(雪だるま)、人参、大根、白菜、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、みそ、削り節
▼アレルギー情報▼ ①さけ ④さば、大豆	▼アレルギー情報▼ ①小麦、豚肉 ②大豆 ③豚肉 ④乳、鶏肉、豚肉 ■レーズンパン:小麦、乳	▼アレルギー情報▼ ②さば、大豆 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、大豆 ②豚肉 ③豚肉、ごま ④りんご	▼アレルギー情報▼ ②さば ③豚肉 ④さば、豚肉、大豆
22日(月) ご飯・牛乳	23日(火) うずまきパン・牛乳	24日(水) ご飯・牛乳	25日(木) ご飯・牛乳	26日(金) ご飯・牛乳
①マーボー大根:豚ミンチ肉、人参、玉葱、大根、緑豆春雨、青葱、さとう、こいくち醤油、みそ、とりからスープ、塩、こしょう、豆板醤、澱粉、ひまわり油 ②えびしゅうまい:えびしゅうまい、さとう、米酢、こいくち醤油 ③参鶏湯:鶏肉もも、人参、玉葱、玄米、青葱、土生姜、にんにく、とりからスープ、料理酒、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、ごま油	①ホキとじゃがいものカレー味:ホキ、塩、こしょう、澱粉、玉葱、じゃがいも、マッシュルーム、人参、揚げ油、うすくち醤油、カレー粉、塩、ひまわり油、こしょう ②チンゲン菜のソテー:ベーコン、チンゲンサイ、キャベツ、人参、エリンギ、こいくち醤油、オイスターソース、塩、こしょう、ひまわり油 ③れんこんサラダ:ロースハム、れんこん、白菜、ホールコーン、人参、玉ねぎドレッシング ④ネーブルオレンジ:ネーブルオレンジ	①千草焼き:卵、人参、玉葱、糸かまぼこ、青葱、豆乳、さとう、うすくち醤油、塩 ②豆苗の炒め物:ちくわ、豆苗、緑豆もやし、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③牛ごぼう:牛肉、ごぼう、人参、エリンギ、つきこんにゃく、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ごま、ひまわり油、削り節 ④いわしつみれ汁:いわしつみれ、人参、玉葱、冷凍豆腐、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、料理酒、塩、削り節 ⑤型ぬきチーズ:型ぬきチーズ	①焼きとり:鶏肉もも、鶏団子、白葱、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉、ひまわり油 ②きのこの炒め物:しめじ、エリンギ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、オリーブ油 ③ツナとキャベツの炒め物:ツナフレーク、キャベツ、人参、チンゲンサイ、たけのこ、緑豆春雨、うすくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④赤だし:たら、うす揚げ、人参、里芋、えのきたけ、わかめ、青葱、赤みそ、みりん、料理酒、削り節	①鯖の竜田揚げ:さば、土生姜、こいくち醤油、料理酒、澱粉、揚げ油、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒 ②金時豆:金時豆、さとう、こいくち醤油 ③白菜の煮ひたし:さつまあげ、人参、白菜、小松菜、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ④あんかけ豆腐:豚肉、冷凍豆腐、大根、人参、干椎茸、水菜、うすくち醤油、みりん、料理酒、塩、澱粉、削り節
▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉、大豆 ②えび、小麦、豚肉 ③鶏肉、ごま	▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③豚肉、大豆 ④オレンジ ■うずまきパン:小麦、乳	▼アレルギー情報▼ ①卵、大豆 ③さば、牛肉、ごま ④さば、大豆 ⑤乳	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ④さば、大豆	▼アレルギー情報▼ ①さば ③さば ④さば、豚肉、大豆
29日(月) ご飯・牛乳	30日(火) ご飯・牛乳	31日(水) ご飯・牛乳	<h3>30日(火) くじら肉のノルウェー風</h3> <p>「くじら肉」は戦後、食糧難だった日本の生活を支えてくれた食べ物です。学校給食でも食糧難が落ち着く1970年頃までは、子どもたちを育む重要なメニューとしてたくさん提供されていました。</p> <p>中学校給食では、食べやすいノルウェー風にして提供します!</p>	
①ししゃも:ししゃも ②切干大根の煮物:うす揚げ、切干大根、人参、みりん、さとう、こいくち醤油、削り節 ③小松菜の炒め物:焼豚、人参、小松菜、たけのこ、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④牛鍋:牛肉、玉葱、冷凍豆腐、えのきたけ、糸こんにゃく、白菜、白葱、みりん、料理酒、さとう、こいくち醤油、ひまわり油	①くじら肉のノルウェー風:くじら肉、土生姜、こいくち醤油、澱粉、揚げ油、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう ②キャベツの炒め物:キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③カラフルソテー:ポレンスラム、人参、ホールコーン、むき枝豆、塩、こしょう、オリーブ油 ④スープ煮:鶏肉、人参、玉葱、じゃがいも、こいくち醤油、塩、こしょう、削り節	①鯖の西京焼き:鯖の西京漬 ②れんこんの炒め物:ツナフレーク、れんこん、人参、さとう、うすくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③白菜の塩昆布炒め:ちくわ、白菜、小松菜、人参、塩、こしょう、塩昆布、うすくち醤油、ひまわり油 ④団子のすまし汁:うす揚げ、人参、ごぼう、玉葱、白玉団子、干椎茸、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節、出し昆布 ⑤ミルク:ミルク		
▼アレルギー情報▼ ②さば、大豆 ③豚肉 ④牛肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ③豚肉、大豆 ④さば、鶏肉	▼アレルギー情報▼ ①大豆 ④さば、大豆		

<アレルギー対応献立>

11日(木) ご飯・牛乳	16日(火) ご飯・牛乳	22日(月) ご飯・牛乳	23日(火) ご飯・牛乳	24日(水) ご飯・牛乳
①ビーフカレー(米粉):牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、米粉、りんごピューレ、赤ワイン、チャツネ、とりからスープ、ひまわり油 ②ブロッコリーのサラダ:ロースハム、ブロッコリー、キャベツ、人参、ホールコーン、ごまドレッシング ③フルーツポンチ:みかん缶、バナナ、三色ゼリー	①豚肉のから揚げ:豚肉、塩、こしょう、こいくち醤油、料理酒、澱粉、揚げ油 ②コーンソテー:ホールコーン、人参、むき枝豆、塩、こしょう、ひまわり油 ③小松菜のオイスターソース炒め:焼豚、れんこん、人参、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、オイスターソース、ひまわり油 ④きのこの豆乳シチュー:ベーコン、玉葱、人参、じゃがいも、しめじ、まいたけ、豆乳、とりからスープ、塩、こしょう、米粉	①マーボー大根:豚ミンチ肉、人参、玉葱、大根、緑豆春雨、青葱、さとう、こいくち醤油、みそ、とりからスープ、塩、こしょう、豆板醤、澱粉、ひまわり油 ②おさかなナゲット:おさかなナゲット、揚げ油 ③参鶏湯:鶏肉もも、人参、玉葱、玄米、青葱、土生姜、にんにく、とりからスープ、料理酒、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、ごま油	①ホキとじゃがいものカレー味:ホキ、塩、こしょう、澱粉、玉葱、じゃがいも、マッシュルーム、人参、揚げ油、うすくち醤油、カレー粉、塩、ひまわり油、こしょう ②チンゲン菜のソテー:ベーコン、チンゲンサイ、キャベツ、人参、エリンギ、こいくち醤油、オイスターソース、塩、こしょう、ひまわり油 ③れんこんサラダ:ロースハム、れんこん、白菜、ホールコーン、人参、玉ねぎドレッシング ④ネーブルオレンジ:ネーブルオレンジ	①ポークウインナー:ポークウインナー ②豆苗の炒め物:ちくわ、豆苗、緑豆もやし、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③牛ごぼう:牛肉、ごぼう、人参、エリンギ、つきこんにゃく、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ごま、ひまわり油、削り節 ④いわしつみれ汁:いわしつみれ、人参、玉葱、冷凍豆腐、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、料理酒、塩、削り節 ⑤かりかり黒豆:かりかり黒豆
▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、鶏肉 ②豚肉、大豆、ごま ③りんご	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②大豆 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉、大豆 ③鶏肉、ごま	▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③豚肉、大豆 ④オレンジ	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③さば、牛肉、ごま ④さば、大豆 ⑤大豆

24日~30日は給食週間です!

今年の給食週間のテーマは「日本の歴史ごはんを食べよう!」です。日本の文化や伝統のなかでも「食文化」に注目し、昔の人々がどのようなごはんを食べていたかを知ってもらえたらと思っています。

★24日:平安時代、貴族の食事

紫式部や天皇の妃たち貴族は豪華でしたが、毎日同じ内容の食事を食べていました。紫式部はそのなかでも脂がのったいわしが大好物だったそうです。給食では、いわしつみれ汁を提供します。



★25日:鎌倉時代~安土・桃山時代、織田信長が徳川家康をもてなした食事

織田信長は、戦で成果をあげた徳川家康を安土城にむかえ、「本膳料理」でもてなしました。その中から、給食では焼きとりを提供します。当時は鶏肉ではなく、キジの肉が使われていました。

★26日:江戸時代、将軍の毎日の朝ごはん

安定した幕府の存続には、「前例通り」が大事にされていたので、将軍の朝ごはんも毎日同じ内容でした。また、歴代徳川将軍の月命日には魚を食べてはいけない決まりがありました。給食ではあんかけ豆腐と鯖(26日は月命日ではない)を提供します。

★29日:明治時代、文明開化の象徴「牛鍋」

富国強兵のため、奈良時代から続いていた肉食の禁止をやめました。牛肉の食べ方として当時一番流行ったのは「牛鍋」です。現在のすき焼きにあたる料理です。実際にこの肉食を再開した時期から日本人の平均身長は伸び始めたそうです。

