

※都合により献立や材料を変更する場合がありますので、ご了承ください。

あけましておめでとうございます。年末・年始の休みが明け、校舎には子どもたちの元気な声が戻ってきました。新しい年を迎えて、子どもたちの心の中にも期する願いや目標があるのではないかと思います。新年のうききした気分も、どこかで一度けじめをつけて、早く日常のリズムに戻れるように心がけてください。

1月24日から1月30日は全国学校給食週間です。献立は、給食委員会がリクエストをとってくれたものです。中でも、ヤスタドリンクヨーグルトは人気があります。今月は3種類のドリンクヨーグルトから自分で飲みたいものを選ぶ(セレクト)ことにしました。楽しみにしててください。

日(曜日)エネルギーたんぱく質		8 (木) 835kcal 24.7g	9 (金) 917kcal 33.2g
献立名		・中華混ぜごはん ・牛乳 ・白菜スープ ・れんこんの挟み揚げ ・ごぼうサラダ	・ハヤシライス ・牛乳 ・シーフードサラダ ・みかん
主な食材	赤色の食品	牛乳 豚肉 鶏肉	牛乳 豚肉 いか わかめ
	黄色の食品	麦ごはん 砂糖 ごま油 片栗粉 春雨 油 ごま	麦ごはん バター 油 じゃがいも 小麦粉
	緑色の食品	しょうが 筍 小松菜 人参 れんこん きくらげ 白菜 ごぼう きゅうり キャベツ	玉ねぎ 人参 マッシュルーム トマト きゅうり キャベツ みかん
12 (月)		13 (火) 790kcal 31.3g	14 (水) 821kcal 28.0g
成人の日		・ごはん ・牛乳 ・わかめと豆腐のみそ汁 ・ハンバーグサルサソース ・れんこんと水菜のサラダ	・いりこ菜めし ・牛乳 ・じゃがいものそぼろ煮 ・ししゃもフライ ・即席漬け
		牛乳 豆腐 わかめ みそ 豚肉 鶏肉 大豆	牛乳 じゃこ 豚肉 ししゃも
		ごはん じゃがいも 片栗粉 油 ごま	麦ごはん 油 じゃがいも 砂糖 片栗粉 パン粉
		えのきたけ ねぎ コーン れんこん 人参 キャベツ 水菜	玉ねぎ 人参 しいたけ さやいんげん キャベツ きゅうり
19 (月) 781kcal 34.5g		20 (火) 786kcal 27.6g	21 (水) 839kcal 28.5g
・ごはん ・牛乳 ・沢煮汁 ・鯖(さば)のみそ煮 ・カレーもやし ・フルーツゼリー		・ツナピラフ ・牛乳 ・もずくスープ ・カリフラワーのグラタン ・りんごサラダ	・ごはん ・牛乳 ・三平汁 ・かぼちゃコロッケ ・ひじきの炒め煮
牛乳 豚肉 かまぼこ 鯖 みそ ハム		牛乳 ツナ 豆腐 なたも ずく 卵	牛乳 豆腐 鮭 みそ ひじき さつま揚げ 大豆
ごはん じゃがいも 春雨 砂糖		麦ごはん バター 小麦粉 油	ごはん 里いも パン粉 油 砂糖
人参 ごぼう 大根 えのきたけ 絹さや ほうれん草 もやし		人参 玉ねぎ コーン マッシュルーム しめじ ねぎ カリフラワー キャベツ きゅうり りんご	大根 人参 ごぼう ねぎ かぼちゃ しいたけ さやいんげん
26 (月) 781kcal 33.2g		27 (火) 884cal 39.1g	28 (水) 841kcal 27.3g
《1年生リクエスト給食》 ・ごはん ・ヤスタドリンクヨーグルト(セレクト) ・大根と帆立のスープ ・鶏肉の薬味ソース ・小松菜サラダ		《2年生リクエスト給食》 ・そぼろごはん ・牛乳 ・みそコーンスープ ・玉子焼き ・のり酢和え ・アイスクリーム	《群馬県の料理》 ・ごはん ・牛乳 ・鰯(かぶら)汁 ・ちくわフライ ・こんにゃくと野菜のピリ辛炒め
ヨーグルト ほたて かまぼこ 鶏肉 ハム		牛乳 鶏肉 豚肉 わかめ 卵 ツナ のり	牛乳 鶏肉 油揚げ かまぼこ ちくわ さつま揚げ
ごはん 春雨 片栗粉 油 砂糖		麦ごはん 砂糖 油	ごはん 里いも 団子 パン粉 油 砂糖
人参 大根 絹さや ねぎ 小松菜 キャベツ きゅうり コーン		しょうが 人参 メンマ 玉ねぎ もやし にら ねぎ コーン ほうれん草	ごぼう 人参 しいたけ 大根 ねぎ さやいんげん
29 (木) 824kcal 36.3g		30 (金) 821kcal 35.5g	
《3年生1組リクエスト給食》 ・ビビンバ ・牛乳 ・わかめスープ ・大根ときゅうりの即席漬け ・ミニクレープ		《3年生2組リクエスト給食》 ・米粉揚げパン ・牛乳 ・玉子スープ ・鮭のみそマヨ焼き ・ツナサラダ	
牛乳 豚肉 豆腐 わかめ 卵		牛乳 卵 鮭 みそ ツナ	
麦ごはん ごま油 ごま 砂糖 小麦粉		揚げパン 片栗粉 油	
ぜんまい 筍 ほうれん草 もやし 人参 ねぎ えのきたけ 大根 きゅうり		人参 えのきたけ 玉ねぎ コーン キャベツ カリフラワー ブロッコリー	

学校給食の歴史

全国学校給食週間
1月24日～30日

日本の学校給食は明治22(1889)年、山形県鶴岡市で始まりしました。戦争による中断を経て、昭和22(1947)年1月から都市部の小学校を中心に再開。昭和29(1954)年には学校給食法が制定され、学校教育の一環として位置づけられています。そして今日まで日本の子どもたちの健やかな成長を支え続けています。

明治22(1889)年

山形県鶴岡市(現・鶴岡市)私立忠愛小学校で日本初の学校給食が行われました。その後、全国各地で給食が実施されていましたが、太平洋戦争が始まると物資不足等から中断に追い込まれてしまいました。



おにぎり、塩さけ、菜の漬物

昭和21(1946)年12月24日

米の援助団体ララからの支援物資により、学校給食が再開。この日を「学校給食感謝の日」と決めました。その後、ユニセフなどからも脱脂粉乳などの寄贈を受けました。

昭和25(1950)年

ララやユニセフなどに感謝し、学校給食が戦後再出発した意義を考え、冬休みと重ならない1月24日から30日までの1週間で「全国学校給食週間」としました。

昭和29(1954)年

学校給食法が制定されました。学校給食を教育活動の1つに位置づけました。

平成17(2005)年

食育基本法が制定されました。食は知育・徳育・体育の基礎となり、生きる力を育むもので、食を社会全体の問題として扱うことをうたっています。学校給食も食育推進の中心的な役割を担っています。



ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー



コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、くじら肉の竜田揚げ、せんキャベツ、ジャム

みんなの今の給食と比べてみて、どう思うかな?



