



※ 給食中止のお知らせ…… 中学校15日(月) (「弁当の日」のため)
29日(月) (振替休業日のため)

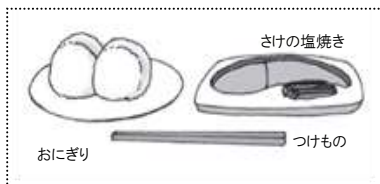
1月24日～30日は全国学校給食週間です!

日本の学校給食は、明治22(1889)年に、山形県鶴岡市で始まり、全国へ広がっていきました。しかし、戦争により中断され、戦後も食料が不足して、子どもたちの栄養状態はさらに悪化しました。そんな日本の子どもたちの様子を知り、世界各国からの支援の食糧が届けられ、学校給食は再開することになったのです。

全国学校給食週間は、世界中の人々の温かい心で給食が再開されたことを記念する行事です。食べることの大切さを理解し、食べ物や給食に関わる人々の思いやご苦労に感謝していただきましょう。

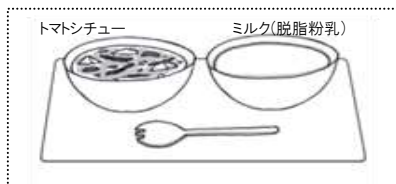
給食タイムマシーン ～学校給食の歴史～

明治22年
(1889)



山形県の忠愛小学校で提供された初めての給食です。

昭和20年代
(1945～54)



戦後の給食です。外国からの支援物資(脱脂粉乳など)を使って作っていました。

昭和30年代
(1955～64)



アメリカから給食用小麦粉とミルクの寄贈もあり、パンにミルクの給食スタイルが定着していきます。くじら肉も大切な栄養源として給食に登場していました。

昭和40年代
(1965～74)



ソフトめんの登場です。飲み物が脱脂粉乳から牛乳に変わりました。

昭和50・60年代
(1975～88)



米飯が給食に導入されました。食生活の洋風化が進み、この頃からカレーライスが給食の人気メニューになりました。

感謝の気持ちを
忘れずにいただきましょう!



～ 今月の注目メニュー ～

☆春の七草にちなんだ献立(9日)…春の七草で作る「七草がゆ」にちなんだ、7種類の野菜を入れた「七草雑炊」が出ます!

☆正月料理にちなんだ献立(11日)…紅白なます、大豆の五目煮が登場します!

☆郷土の料理(22日)…香川県の郷土料理「打ち込み汁」。この日の打ち込み汁には、小学校5年生が打ってくれるうどんを使います! お楽しみに♪

☆ハッピーバースデー給食(26日)…1月生まれのみなさん、お誕生日おめでとございます!

☆全国学校給食週間(24～30日)…香川県の郷土料理や地場産物を使った献立を取り入れています!

献立は、材料の都合により変更することがあります。

日	曜日	主食	牛乳	おかず
9	火	七草ぞうすい	○	じゃがいものそぼろ煮 野菜のごま酢あえ ヨーグルト
10	水	コッペパン	○	鶏肉とナッツのマーマレードソースかけ コールスローサラダ コンソメスープ1
11	木	麦入りごはん	○	五目玉子焼き 紅白なます1 大豆の五目煮
12	金	発芽玄米入り ごはん	○	煮こみおでん 菜花のごま和え スイートスプリング あさりのつくだ煮
15	月	コッペパン	○	ビーンズシチュー2 ひじきとごぼうのサラダ りんご ブルーベリージャム
16	火	麦入りごはん	○	魚の竜田揚げ1 いそかあえ 豆腐ともずくのみそ汁 ふりかけ
17	水	コッペパン	○	じゃがいものミートソース焼き フルーツヨーグルト レタスと卵のスープ
18	木	麦入りごはん	○	小あじの南蛮漬け2 ひじきの五目煮1 豚汁1
19	金	麦入りごはん	○	さけのゆずみそかけ 大根のそぼろ煮 キャベツの昆布和え しょうゆ豆
22	月	麦入りごはん	○	鶏肉のごまだれかけ 食べて菜のポン酢和え うちこみ汁
23	火	麦入りごはん	○	厚揚げとチンゲンサイのみそ炒め 青菜としめじの卵とじ みかん
24	水	黒糖パン	○	ポトフ アーモンドサラダ1 キウイ
25	木	いりこめし1	○	まんばのけんちゃん あんもち雑煮1 いよかん
26	金	チキンカレー	○	海そうサラダ 福神漬 バースデーデザート
29	月	しっぽくうどん	○	金時にんじんの松葉揚げ かぶの甘酢漬け
30	火	麦入りごはん	○	さわらの照り焼き てっぱい1 ふしめん汁 和三盆糖
31	水	食パン	○	ツナサラダ 瀬戸のチャウダー りんご スライスチーズ