

令和6年度 1月 予定献立表

鷹巣南部学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>ホームページで給食を紹介</p> 	<p>バタもっち</p> 	<p>14</p>  <p>ひき肉のハヤシライス チキンとブロッコリーのソテー だいたいババロア</p>	<p>15</p>  <p>ごはん さばの柚子塩麹焼き 大根のそぼろ煮 どさんこ汁</p>	<p>16</p>  <p>背割りコッペパン 白身魚フライ ジャーマンポテト 根菜と麦のシチュー ブルーベリーゼリー</p>
<p>19</p>  <p>ごはん 県産ハンバーグのデミグラスソース ウインナーと野菜のソテー ほうれん草のコンソメスープ</p>	<p>20</p>  <p>ごはん ハタハタフライ もやしのごま炒め 北秋田市産大豆の呉汁</p>	<p>21</p>  <p>ポークカレー まめまめ温野菜 バックドレッシング(イタリアン) ラムネゼリー</p>	<p>22</p>  <p>ごはん 鶏肉のさっぱり焼き 洋風さんぴら 大根葉のみそ汁</p>	<p>23</p>  <p>野菜たっぷり味噌ラーメン 焼売(②) お米のタルト</p>
<p>小 593 22.8 中 731 26.0</p>	<p>小 830 24.7 中 777 28.7</p>	<p>小 700 20.7 中 842 24.7</p>	<p>小 622 26.8 中 740 31.5</p>	<p>小 732 26.5 中 864 32.3</p>
<p>26</p>  <p>ごはん 鮭の塩焼き 青菜のおひたし すいとん汁 いちごヨーグルト</p>	<p>27 比内)高欠食</p>  <p>ごはん 桃豚のチーズインミートローフ 北秋田市産のふきの煮物 にんたまスープ</p>	<p>28</p>  <p>キムタク丼 小松菜のみそ汁 手作りアップルパイ</p>	<p>29</p>  <p>ごはん たらもの西京焼き ピリ辛肉じゃが せり鍋風汁</p>	<p>30</p>  <p>食パン キャラメルクリーム かぼちゃチーズフライ ポークビーンズ しらかみにんにくのボンゴレスープ</p>
<p>小 660 32.2 中 780 35.0</p>	<p>小 653 29.5 中 766 33.7</p>	<p>小 663 25.1 中 809 30.4</p>	<p>小 603 31.2 中 733 34.0</p>	<p>小 693 23.6 中 851 28.9</p>

学校給食週間のメニュー紹介

今月の北秋田市産

<p>26日(月) 山形県で初めて提供された”元祖給食”を味わいます。栄養量を考え、当時よりも量や具材の種類は多めです。</p>	<p>27日(火) 北秋田市産の豚とふきの「こまち笠」を味わいます。ミートローフの中にはとろーりチーズが隠れています。</p>	<p>28日(水) アップルパイに使うりんごは、秋田県産のもので、当給食センターの「真空調理」でおいしいコンポートにしています。</p>	<p>29日(木) たらは秋田県でも多く水揚げされる冬の味覚です。仙台の郷土料理「せり鍋」は秋田県民にもなじみのある味です。</p>	<p>30日(金) 北秋田市産の「あきたしらかみにんにく」を洋風スープで! あさりや野菜と一緒に煮込み、体がほかほか温まります。</p>	<p>◎ 米 ◎ しらかみにんにく ◎ 大根 ◎ かぼちゃ ◎ 大豆 ◎ ふき ◎ しいたけ ◎ ねぎ</p>
---	--	---	---	---	---

※材料の都合により、献立や食材の産地が変更になる場合があります。ご了承ください。



給食用物資贈呈式



にほん がっこうきゅうしよく めいじ ねん やまがたけんつるおかまち
日本の学校給食は、明治22年に山形県 鶴岡町
(現 鶴岡市)の私立忠愛 小学校で提供されたもの
が始まりとされています。その後、各地に広がったもの
の、戦争による食料 不足で中断されてしまいまし
た。

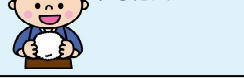
せんご こ えいようぶそく かいぜん しやうわ
戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和
21年にアメリカの支援団体から給食用 物資の寄贈
を受けて、学校給食が再開されました。冬季休業と重
ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学
校給食週間」と決めました。



明治22年



私立忠愛小学校で提供されたことされる給食。



学校給食の移り変わりを見てみよう!

戦後(昭和20～30年代)



支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。



現在



地域の旬の食材を盛り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など食育の教材となる給食。

