

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
ホームページで給食を紹介	バタもっち	14 牛乳 ひき肉のハヤシライス チキンとプロッコリーのソテー ^{だいだいババロア}	15 ごはん 牛乳 さばの柚子塩麹焼き 大根のそぼろ煮 どさんこ汁	16 牛乳 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
		小 704 21.9 中 855 26.4	小 626 29.1 中 731 32.4	小 711 25.4 中 888 31.4
19 ごはん 牛乳 県産ハンバーグのデミグラスソース ワインナーと野菜のソテー ^{ほうれん草のコンソメスープ}	20 ごはん 牛乳 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	21 牛乳 ポークカレー まめまめ温野菜 パックドレッシング(イタリアン) ラムネゼリー	22 ごはん 牛乳 鶏肉のさっぱり焼き 洋風きんぴら 大根葉のみぞ汁	23 牛乳 野菜たっぷり味噌ラーメン 焼壳(②) お米のタルト
小 593 22.8 中 731 26.0	小 830 24.7 中 777 28.7	小 700 20.7 中 842 24.7	小 622 26.8 中 740 31.5	小 732 26.5 中 864 32.3
26 ごはん 牛乳 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	27 比内高専食 ごはん 牛乳 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	28 牛乳 キムタク丼 小松菜のみぞ汁 手作りアップルパイ	29 ごはん 牛乳 たらの西京焼き ピリ辛肉じゃが せり鍋風汁	30 食パン 牛乳 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ポンゴースープ
小 660 32.2 中 780 35.0	小 653 29.5 中 766 33.7	小 663 25.1 中 809 30.4	小 603 31.2 中 733 34.0	小 693 23.6 中 851 28.9

学校給食週間のメニュー紹介

今月の北秋田市産

26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)
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、当時よりも量や食材の種類は多めです。	北秋田市産の桃豚とふきの「こまち笠」を味わいます。ミートローフの中にはとろりチーズが隠れています。	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。	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」は秋田県民にもじみのある味です。	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、体がぽかぽか温まります。

※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。



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しました。

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、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」と定めました。

学校給食の移り変わりを見てみよう!

明治22年	戦後(昭和20~30年代)	現在
私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。	長襦袢や脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	地域の旬の食材を取り入れ、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。