

予定献立表

感謝して食べよう



2018(平成30)年1月分 (1月17日~31日11日間)

富良野学校給食センター

月	火	水	木	金					
<p>17 ・みそ汁</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>・もやしと白菜の かつお節とえ</p> <p>・大餃子 <卵・乳・小麦>(小1・中2個)</p> <p>・餃子のたれ <小麦>(一食包装)</p> <p>小659 中767</p> <p>たまご たまねぎ もやし はくさい かつおぶし</p> <p>ふたにく ウィンナー なたに にんじん キャベツ たまねぎ もやし</p> <p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん パイナップル もも ナタデココ</p> <p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん パイナップル もも ナタデココ</p> <p>今日から30日までは全国学校給食週間 なので、30日まで昔の給食を感じてもら えるようなメニューにしています。栄養 量を確保するため、本来より豪華になっ ていますが体験してみてください。</p>	<p>18 ・焼きそば</p> <p>牛乳</p> <p>・和風肉団子 <小麦></p> <p>・ナウピー <小麦>(一食包装)</p> <p>小701 中750</p> <p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん パイナップル もも ナタデココ</p> <p>今日から30日までは全国学校給食週間 なので、30日まで昔の給食を感じてもら えるようなメニューにしています。栄養 量を確保するため、本来より豪華になっ ていますが体験してみてください。</p>	<p>19 ・雑煮風</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>・赤魚西京焼き <小麦></p> <p>・煮豆</p> <p>小739 中859</p> <p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん パイナップル もも ナタデココ</p> <p>今日から30日までは全国学校給食週間 なので、30日まで昔の給食を感じてもら えるようなメニューにしています。栄養 量を確保するため、本来より豪華になっ ていますが体験してみてください。</p>	<p>20 ・みそ汁</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>・カツ丼の具</p> <p>・豚ヒレカツ <小麦>(小1・中2個)</p> <p>小618 中722</p> <p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん パイナップル もも ナタデココ</p> <p>今日から30日までは全国学校給食週間 なので、30日まで昔の給食を感じてもら えるようなメニューにしています。栄養 量を確保するため、本来より豪華になっ ていますが体験してみてください。</p>	<p>21 ・ポトフ</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>・はんぺんのクネル風</p> <p>・若鶏レモンパジル焼き <卵・小麦></p> <p>・ミルクコーヒー (一食包装)</p> <p>小630 中733</p> <p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん パイナップル もも ナタデココ</p> <p>今日から30日までは全国学校給食週間 なので、30日まで昔の給食を感じてもら えるようなメニューにしています。栄養 量を確保するため、本来より豪華になっ ていますが体験してみてください。</p>	<p>22 ・みそ汁</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>・カツ丼の具</p> <p>・豚ヒレカツ <小麦>(小1・中2個)</p> <p>小618 中722</p> <p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん パイナップル もも ナタデココ</p> <p>今日から30日までは全国学校給食週間 なので、30日まで昔の給食を感じてもら えるようなメニューにしています。栄養 量を確保するため、本来より豪華になっ ていますが体験してみてください。</p>	<p>23 ・昔風</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>・さつまいものスープ</p> <p>・ミートソース スパゲッティ <小麦></p> <p>・メンチカツ <小麦></p> <p>小576 中672</p> <p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん パイナップル もも ナタデココ</p> <p>今日から30日までは全国学校給食週間 なので、30日まで昔の給食を感じてもら えるようなメニューにしています。栄養 量を確保するため、本来より豪華になっ ていますが体験してみてください。</p>	<p>24 ・富良野</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>・ワインチーズカレー</p> <p>・ふらの牛乳ジュレ</p> <p>・オムレツ <卵></p> <p>小897 中1076</p> <p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん パイナップル もも ナタデココ</p> <p>今日から30日までは全国学校給食週間 なので、30日まで昔の給食を感じてもら えるようなメニューにしています。栄養 量を確保するため、本来より豪華になっ ていますが体験してみてください。</p>	<p>25 ・野菜五目うどん</p> <p>牛乳</p> <p>・ミニ揚げパン</p> <p>・黄桃 (一食包装)</p> <p>小673 中737</p> <p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん パイナップル もも ナタデココ</p> <p>今日から30日までは全国学校給食週間 なので、30日まで昔の給食を感じてもら えるようなメニューにしています。栄養 量を確保するため、本来より豪華になっ ていますが体験してみてください。</p>	<p>26 ・みそ汁</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>・おでん</p> <p>・さんまの竜田揚げ <小麦></p> <p>小685 中783</p> <p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん パイナップル もも ナタデココ</p> <p>今日から30日までは全国学校給食週間 なので、30日まで昔の給食を感じてもら えるようなメニューにしています。栄養 量を確保するため、本来より豪華になっ ていますが体験してみてください。</p>
<p>29 ・みそ汁</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>☆粉ふき芋</p> <p>・焼き鮭</p> <p>・梅干し</p> <p>小669 中767</p> <p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん パイナップル もも ナタデココ</p> <p>今日から30日までは全国学校給食週間 なので、30日まで昔の給食を感じてもら えるようなメニューにしています。栄養 量を確保するため、本来より豪華になっ ていますが体験してみてください。</p>	<p>30 ・昔風</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>・さつまいものスープ</p> <p>・ミートソース スパゲッティ <小麦></p> <p>・メンチカツ <小麦></p> <p>小576 中672</p> <p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん パイナップル もも ナタデココ</p> <p>今日から30日までは全国学校給食週間 なので、30日まで昔の給食を感じてもら えるようなメニューにしています。栄養 量を確保するため、本来より豪華になっ ていますが体験してみてください。</p>	<p>31 ☆わかめトックツ</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>・ピビンパ丼</p> <p>☆白菜キムチ <えび></p> <p>小727 中848</p> <p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん パイナップル もも ナタデココ</p> <p>今日から30日までは全国学校給食週間 なので、30日まで昔の給食を感じてもら えるようなメニューにしています。栄養 量を確保するため、本来より豪華になっ ていますが体験してみてください。</p>	<p>【世界の料理を知ろう】</p> <p>韓国は日本から近い外国の一つです。韓国の公用語は韓国語で、古くは漢字を使用していた経緯もありましたが、現在はほとんどがハングル文字で表記をしています。韓国の料理は、日本の料理に少し似ています。家庭料理はごはんを中心に、汁物や肉や魚といったおかず、野菜を使ったおかずを用意して食べます。他にも鍋物や丼物、漬物などがあります。日本でピビンパと呼ばれる丼物は、ピビン=混ぜる、パ=ごはんという意味です。漬物で有名なのが、白菜キムチです。野菜や果物、魚介のエキスがよく出た旨味と辛さが楽しい漬物です。キムチには、白菜以外にも大根を使ったもの、きゅうりを使ったものなどがあります。辛さがほとんどなく、乳酸菌発酵で酸味が強い水キムチというものもあります。日本と共通点の多い韓国料理は、31日にしますので楽しみにしてください！</p> <p>アンニョンハセヨ 안녕하세요 おはよう・こんばんわ・こんばんわ</p>						

1月24~30日は 全国学校給食週間

学校の給食は、毎日当たり前に出ています。昔は、学校も、給食もない時期がありました。学校給食の歴史を知り、感謝の気持ちを忘れずに毎日の給食を食べてくれるとうれしいです。

「全国学校給食週間」は、戦後にアメリカの支援団体からの援助により、学校給食が再開されたことを記念して定められたもので、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めることを目的としています。当時の代表的な献立を一例に、学校給食の歴史を見てみましょう。

明治22年(1889年) 大正12年(1923年) 昭和17年(1942年) 昭和22年(1947年) 昭和25年(1950年) 昭和40年(1965年) 昭和51年(1976年)



- 【おにぎり・やきざかな・つけもの】**
山形県の私立忠愛小学校でお弁当を持ってこれない子どもたちのために食事を提供したが、日本での学校給食の始まりとされる。
- 【こしきごはん・えいようみそ汁】**
9月1日に関東大震災が発生。義援金により給食が実施され、学校給食の価値が広く認められるようになる。
- 【すいとんのみそ汁】**
昭和16年に太平洋戦争が始まると食料が不足し、全国的に給食が中止され始める。昭和19年には6大都市の小学生に特別配給物資による学校給食が実施される。
- 【トマトシチュー・ミルク】**
昭和20年に戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するため、この年から支那産物による学校給食が全国で開始される。
- 【コッペパン・カレーシチュー・ミルク】**
アメリカから寄贈された小麦粉で8大都市の小学生に「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施される。
- 【ソフトめんミートソース・フレンチサラダ・ぎゅうにゅう】**
昭和38年に「ソフトめん」が登場。また、昭和39~43年ごろにかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わる。
- 【カレーライス・しおみきゅうり・ゆでたまご・ぎゅうにゅう】**
米飯(ご飯)が正式に導入される。当初は炊飯するための設備が整わず、おかずを作る釜でご飯を炊く施設が多かった。

そして、**現在は...**
子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥満や生活習慣病の増加が心配されています。学校給食は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるため、さまざまなことを学ぶ「生きる教材」としての役割を担っています。

※ お知らせ① 献立は都合により、内容が一部変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。
② エネルギー量 (kcal) は、小は小学生・中は中学生の値です。カロリーばかりに気を取られることなく、バランスよく食べてしっかりと体づくりをしましょう。