



予定献立表

感謝して食べよう



2016(平成28)年1月分 (1月14日~29日12日間)

富良野学校給食センター

全国学校給食週間 (1月24日~30日)

学校での給食が始まって120年以上がたちました。学校給食は、その時代の状況に合わせて役割や位置づけがかわっています。現在のように毎日食べものがあって、給食が当たり前前に食べられていることは幸せなんです。給食はもちろん、食事ができることに感謝をして食べる一週間になればうれしいです。

家族や親せきと今昔の学校給食の話をしてみよう！新しい発見があるかもしれないよ！



「学校給食」の歴史

明治22年 (1889年)	山形県鶴岡市 (現在) の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちのために、学校で調理した食事を出したのが始まりです。当時の給食は、おにぎり・焼き魚・漬け物などでした。
昭和7年 (1932年)	学校にお弁当を持ってこられない子どもや、からだの弱い子を救うために、全国各地で国からの補助による給食が始められました。
昭和18年 (1943年)	戦争で食べるものが少なくなり、給食が中止されました。
昭和21年 (1946年) 12月24日	戦争が終わり、外国から送られてきた脱脂粉乳や缶詰を使って、東京・神奈川・千葉の3都県の学校で試験的に給食が再開されました。この日が戦後の学校給食開始の記念日となりましたが、冬休みになるため1ヵ月後の1月24日が学校給食記念日となりました。
昭和22年 (1947年)	全国で約300万児童に対し、学校給食が開始されました。
昭和29年 (1954年)	学校給食法が公布されました。当時の代表的な献立としては「コッペパン」「ミルク(脱脂粉乳)」「鯨肉の竜田揚げ」などが挙げられます。
昭和40年 (1965年)	「ミルク(脱脂粉乳)」から「牛乳」に切り替える運動が始まりました。
昭和51年 (1976年)	学校給食に米飯が正式に導入されました。

これ、な〜んだ？

今回で5回目の「これ、な〜んだ？」のコーナーです。給食センターのことを知ってもらいたいと思い、書いています。前回「スチームコンベクションオープン」を紹介しました。今回は、**球根皮むき器**です。



じゃがいもや、玉ねぎ等の皮をむいています。これらの野菜は毎回30~150kgといった量で使うので、手作業では追いつきません。他のところで手間をかけるために、機械も使っています。

太字は、リクエストメニューです。

富良野小学校、麓郷中学校、富良野西中学校、占冠中央小学校からリクエストをいただきました。ありがとうございます。

※新メニューには献立名の前に☆印をつけています

当センターでは、単品の「揚げ物・煮し物・焼き物」について、食品衛生法による表示義務の対象となっている食品7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)を表示しますので参考してください。

14 ・わかめうどん

- ☆軟骨入り鶏つくね <卵・小麦>(中2個)
- ☆アロエヨーグルト <乳>(紙スプーン)
- 牛乳

わかめ とりにく なると たまねぎ あぶらあげ にんじん

中学生にとることが勧められているカルシウム量は1000mg。給食の牛乳にはカルシウム量が書かれていますが、牛乳だけでとると何本分になりますか？

15 ☆豆腐入り中華スープ

- ☆回鍋肉
- ☆春巻き <小麦>

豆腐 ながねぎ ハム しいたけ たけのこ ぶたにく キャベツ ピーマン あかピーマン ながねぎ

中華料理の回鍋肉。「回」は「戻る」ことを意味し、先に肉を炒めて取り出し、野菜をいためた中に肉を戻すという作り方が名前の由来です。

18 ・みそ汁

- ☆ふきの炒め煮
- ☆いわしの梅煮 <小麦>

中 723

はくさい ごぼう ふき こんにゃく たけのこ さつまあげ

いわしは普段あまりなじみのない魚かもしれませんが、稚魚・幼魚は、しらす干しや煮干しとして使われています。

19 ・コンソメスープ

- ☆ファイバーサラダ
- ☆クリームチーズの肉巻きグリル <卵・小麦>

小 566 中 682

はくさい たまねぎ にんじん ピーマン ハム きりぼしだいこん ひじき きゅうり ハム ごま

ファイバーサラダが使われる、切干大根とひじきには、無機質(ミネラル)が多く含まれています。体を作るもとになる栄養を逃さず食べましょう。

20 ・みそ汁

- ☆親子丼
- ☆野菜春雨餃子 <卵・小麦>
- ☆牛乳 <卵・小麦> (小1個・中2個)

小 725 中 901

じゃがいも わかめ とりにく たまご たまねぎ ながねぎ たけのこ ぶなしめじ

食べものの命の話をすると、牛乳には命がないといわれます。牛乳自体には確かに命はないけれど、牛の赤ちゃんを育てるためのお乳をもらっているんですよ。

21 ・焼きそば

- ☆ミニ揚げパン(きなこ) <卵・乳・小麦>
- ☆みかんゼリー (紙スプーン)
- ☆牛乳

小 745 中 848

ぶたにく ウィンナー なると にんじん キャベツ たまねぎ もやし コッペパン きなこ

みなさんの念願だった揚げパン。たくさん予約をクリアするために試行錯誤をした末に、ミニサイズですが、ようやく登場します！おいしくできるといいなあ〜♪

22 ・雑煮風

- ☆五目ごはん
- ☆おでん
- ☆カップ茶わん蒸し <卵>

小 690 中 825

ぶたにく こらやどうぶつ はんぺん ごぼう だいこん にんじん みつば もやし だいこん にんじん こんにゃく ちくわ がんも とうもろこし

お正月はとくに過ぎてしまいましたが、雑煮やおでんを用意しました。皆さんのうちでは、お正月に何を食べましたか？

25 ・みそ汁

- ☆焼鮭
- ☆たくあん <小麦>(1食包装)

小 575 中 664

じゃがいも にんじん ごぼう だいこん

【全国学校給食週間メニュー】
学校給食は、小学校を立てたお坊さんが、おにぎりとおかずを子どもたちに食べさせたことが始まりです。

26 ☆昔風さつまいものミルクスープ

- ☆コッペパン
- ☆スパゲッティー ミートソース和え
- ☆黄桃 (1食包装)

小 673 中 831

さつまいも たまねぎ にんじん ベーコン スパゲッティー ぶたにく たまねぎ ピーマン マッシュルーム

【全国学校給食週間メニュー】
戦争が終わり、昭和の初めごろには、コッペパンを主食とした、子どもたちに給食が出るようになりました。

27 ・富良野オムカレーライス(ピュアオムレツ)

- ☆ふらの牛乳ジュレ
- ☆牛乳

小 833 中 1007

ぶたにく じゃがいも にんじん たまねぎ きゅうり アセロラジュレ みかん パインアップル もも ナタデココ

【全国学校給食週間メニュー】
今では毎日当たり前に出ている給食ですが、歴史とともに変化してきました。感謝して食べたいですね。

28 ☆赤みそ海藻ラーメン

- ☆ショーロンポー <小麦>
- ☆シュークリーム <卵・乳・小麦>(1食包装)
- ☆牛乳

小 682 中 807

ぶたにく くわわかめ わかめ こんぶ にんじん たまねぎ もやし はくさい ごま

北海道ではあまり親しみのない赤みそ。メイラード反応(空気に触れることで酸化し赤い色が出る)によって濃い色になるため赤みそと呼んでいます。

29 ・みそ汁

- ☆鮭のチャンチャン焼き
- ☆いももち

小 712 中 819

なす エリンギ さけ キャベツ たまねぎ もやし にんじん ピーマン

北海道の郷土料理、鮭のチャンチャン焼きと、いももちです。チャンチャン焼きは味噌だれがかかっているのでもちから配膳してください。

※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。