



# 予定献立表

## 感謝して食べよう



2019(平成31)年1月分 (1月16日~31日12日間)

富良野学校給食センター

月	火	水	木	金
<p><b>ふとじ</b> <b>太字は、</b> <b>リクエストメニューです。</b></p> <p>くろくしょうちゅうがっこう とりぬましょうがっこう やまべしやうがっこう 鷹郷小中学校、鳥沼小学校、山部小 こなかふらのしょうがっこう あさひなかがやうがっこう にし 校、中富良野小学校、旭中中学校、西 ちゅうがっこう しやうがっこう 中学校 占冠中学校から、リクエスト をいただきました。ありがとうございます ました。</p> <p>しん ※新メニューには献立名の前に☆印を つけています</p> <p>とう 当センターでは、単品での「揚げ物 ・煮し物・焼き物、一食包装のもの について食品表示法による表示義務 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)の内容を表示しますので参考 にしてください。</p>	<p><b>産地など</b> <b>公開してます</b></p> <p>ふらのがっこうきゅうしやく 富良野学校給食センターでは、 よていこんだてひよう しょうよていしやくさいばんち 予定献立表・使用予定食材産地 ・給食だよりの情報公開をして います。</p> <p>くわ 詳しくは、富良野市のホーム ページ TOP&gt;教育・文化&gt; 給食センターと進んでください。</p>	<p><b>16</b> ・みそ汁</p> <p>ごはん 牛乳 ・もやしのネギ塩炒め ・ポーク焼売 &lt;小麦&gt;</p> <p>小 659 中 775</p> <p>ごぼう あつあげ ぶたにく もやし たまねぎ にんじん なげねぎ</p> <p>ふゆす ちゆうは げんき 冬休み中は、元気に過ごすことができ ましたか?バランスのよい食事を することで、風邪にかかりにくい元 気な体になります。短い3学期を 元気に過ごそう。</p>	<p><b>17</b> ・みそラーメン</p> <p>牛乳 ・ミニアメリカンドッグ &lt;小麦&gt;(小2・中3個) ・プリン &lt;乳&gt;(紙スプーン)(一食包装)</p> <p>小 685 中 786</p> <p>ぶたにく もやし にんじん たまねぎ ごま</p> <p><b>&lt;感謝して食べよう&gt;</b> 食べる前に「いただきます」と言 っていますか?この言葉は、大切な 生きものの命を「いただきます」と いう感謝のあいさつです。こころ を込めてあいさつを言いたいですね。</p>	<p><b>18</b> ・みそ汁</p> <p>ごはん 牛乳 ・鶏そぼろ丼 ・和風きんぴら肉団子 (小1・中2個)</p> <p>小 658 中 818</p> <p>はくさい たまねぎ にんじん こうやと うふ たまごそぼろ いんげん とり にく だいずたんぱく</p> <p><b>&lt;感謝して食べよう&gt;</b> 食べた後のあいさつ「ごちそうさ までした」には、「馳走」から生まれ た言葉で、食事の準備に駆け回っ ていただき、ありがとうございます。 という意味があります。</p>
<p><b>21</b> ・わかめスープ</p> <p>ごはん 牛乳 ・野菜の コチジャン炒め ・春巻き &lt;小麦&gt;</p> <p>小 723 中 844</p> <p>ながねぎ たまご わかめ ハム ぶたにく たまねぎ にんじん もやし きくらげ</p> <p>コチジャンは、コチジャンとも呼ば れ、もち米・唐辛子の粉などが主な 材料で作られる発酵食品のひとつ です。日本ではこれをみその一 種とみなして、唐辛子味噌とも呼 ばれることがあります。</p>	<p><b>22</b> ・ツナシチュー</p> <p>コッパン (割割り) 牛乳 ・もやしのナポリタン ・ドッグ用ウインナー &lt;乳&gt;</p> <p>小 642 中 749</p> <p>まぐるツナ じゃがいも コーン にんじん たまねぎ パセリ もやし ベーコン たまねぎ ピーマン</p> <p>アメリカで好んで食べられている ホットドッグ。今日は、もやしの ナポリタンとドッグ用ウインナー をパンにはさめて、ホットドッグ として食べてください。</p>	<p><b>23</b> ・みそ汁 <b>ふるさと食材の日</b></p> <p>ごはん 牛乳 ☆黒豆腐の炒り豆腐 ・さば味噌煮</p> <p>小 687 中 787</p> <p>キャベツ たもぎたけ くるまとうふ とうふ とり にく だいずたんぱく しいたけ にんじん なげねぎ たまご</p> <p>なみらのちゆうとうふでん 中富良野町の豆腐店で作られて いる黒豆腐と木綿豆腐を使った炒 り豆腐です。豆腐について詳しく は、給食だより号外を見てね。</p>	<p><b>24</b> ・野菜五目うどん</p> <p>牛乳 ・ミニ揚げパン ・すりおろし りんごゼリー (紙スプーン)(一食包装)</p> <p>小 695 中 743</p> <p>たけのこ にんじん たまねぎ はくさい こうやとふ コッパン きなこ</p> <p><b>[学校給食週間 24日~30日]</b> 給食のパンといえば、コッパン といわれるほどでしたが、昭和 30年代の終わりに、豆腐につ いて詳しくは、給食だより号外 を見てください。</p>	<p><b>25</b> ・ふらの ワインチーズカレー</p> <p>ごはん 牛乳 ・ふらの牛乳ジュレ ・オムレツ &lt;卵&gt;</p> <p>小 808 中 953</p> <p>ぶたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ふらのぎゅうにゅう みかん パインアップル もも ナタデココ</p> <p><b>[学校給食週間 24日~30日]</b> おもに主食としてパンや麺が給 食に出ていたのが、昭和51年頃 に米飯給食が正式に開始され、 コッパンの時代の給食と比べ るとメニューの種類が増えてい きました。</p>
<p><b>28</b> ・みそ汁</p> <p>五目ごはん 牛乳 ・キャベツと油揚げの ごま酢和え ・さんまの竜田揚げ &lt;小麦&gt;</p> <p>小 694 中 797</p> <p>だいこん にんじん だいごん キャベツ きゅうり あぶらあげ ごま</p> <p><b>[学校給食週間 24日~30日]</b> 昭和30~40年頃は、麻の竜田揚げが 給食に出ていました。この頃は、 たんぱく質源をとるための貴重な 食材でしたが最近では、お店 に売られている量が少なくなっ たようです。</p>	<p><b>29</b> ・昔風 さつまいものスープ</p> <p>ぶどうパン 牛乳 ・スパゲッティー ミートソース ・若鶏の レモンバジル焼き &lt;小麦&gt;(小1・中2個)</p> <p>小 617 中 783</p> <p>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</p> <p><b>[学校給食週間 24日~30日]</b> 昭和22年頃に脱脂粉乳を水で溶か して、牛乳の代わりに飲んでカルシ ウムをとっていました。今日は、昔 風さつまいものスープに脱脂粉乳 が使われています。</p>	<p><b>30</b> ・みそ汁</p> <p>ごはん 牛乳 ・かぼちゃの ごまよごし ・焼き鮭 ・梅干し</p> <p>小 643 中 752</p> <p>わかめ とうふ ごぼう だいごん かぼちゃ ごま</p> <p><b>[学校給食週間 24日~30日]</b> 明治22年頃の給食はおにぎり、 焼魚、漬物でした。これにちな んで献立です。ごまよごしは、 食材本来の美しさを汚してしま うことから日本のわびさびの感 覚で名づけられたそうです。</p>	<p><b>31</b> ・焼きそば</p> <p>牛乳 ・お好み焼き &lt;卵・小麦&gt; ☆角チーズ &lt;乳&gt;(一食包装)</p> <p>小 616 中 734</p> <p>ぶたにく ウインナー なた にんじん キャベツ たまねぎ もやし</p> <p>1日に必要な野菜の量は350g です。そのうちの約1/3の量の 野菜が焼きそばに使われていま す。野菜をたっぷり食べて、風 邪をひかないように元気に過 ごしてね。</p>	<p><b>30日のみそ汁の味噌は...</b> 30日のみそ汁に使用している みそは、山部の「ほっとママ味噌 クラブ」の方が手作したみそ です。 ほっとママ味噌クラブのみそ は、無添加みそで、富良野産の 大豆と米、そして、羅臼産の食 塩を使用しています。</p>

**全国学校給食週間**  
1月24日~30日

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す。全国学校給食週間は、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されています。戦後、学校給食が再開された頃には、子どもたちの栄養不足を改善させるためのものでしたが、現在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に、さまざまなことを学ぶ「生きた教材」としての役割を担っています。

学校給食の歴史を知り、食べることができることへの感謝の気持ちを忘れずに。

**昔の学校給食について知ろう!**

**昭和25(1950)年~**

アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。

**明治22(1889)年~**

山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこられない子のためにご飯や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食糧難で中止。

**昭和38(1963)年~**

ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。

**昭和22(1947)年~**

戦後LARA(アジア救済公認団体)から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。

**昭和51(1976)年~**

米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。

※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。