

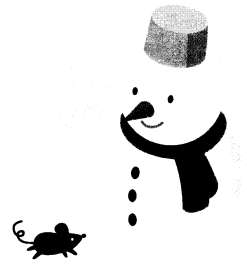


1月

今月の目標

予定献立表

感謝して食べよう



2020年1月分 (1月20日～31日10日間)

富良野学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>太字は、リクエストメニューです。</p> <p>富良野小学校、鳥沼小学校、布部小中学校、山部小学校、中富良野小学校、旭中小学校、占冠中央小学校、富良野西中学校、富良野東中学校から、リクエストをいただきました。ありがとうございます。</p> <p>※新メニューには献立名の前に☆印をつけています</p> <p>当センターでは、単品での「揚げ物・煮しめ・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>学校給食で使用予定の産地なども公開しています</p> <p>富良野学校給食センターでは、よていこんだてひょう しょう よていしよくざいさんち 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>詳しくは、富良野市のホームページ TOP>教育・文化>給食センターと進んでください。</p>	<p>全国学校給食週間</p> <p>1月24日～30日は、全国学校給食週間です。これは、戦後にアメリカからの援助によって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。そこで、給食でも学校給食の歴史を感じてもらえるようなメニューを出しますので、時代と共に変わっていく学校給食の内容について少しでも興味を持ってもらえたらと思います。そして、当たり前前に食べている給食も昔は食べられない時代があったことを知り、感謝の気持ちを忘れずに食べましょう。</p>	<p>デザート総選挙に投票していただきありがとうございました!</p> <p>とくひょうすう もっと おお 得票数が最も多かった温州みかんゼリーは、1月30日(木)に出します。</p> <p>お楽しみに♪</p>	
<p>20 ・みそ汁</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>・ミニ厚揚げとコーンの煮物</p> <p>・ごまだれ肉団子</p> <p>小 618 中 772</p>	<p>21 ・つぶつぶコンソメスープ</p> <p>黒糖パン 牛乳</p> <p>・ベーコンとブロッコリーのアーリオオーリオ</p> <p>・カラフルフライドポテト</p> <p>小 520 中 601</p> <p>ふるさと食材の日</p>	<p>22 ☆韓国風わかめスープ</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>・ピビンバ丼</p> <p>☆荒挽肉焼売</p> <p>＜卵・小麦＞(小1・中2個)</p> <p>小 663 中 828</p>	<p>23 ・野菜五目うどん</p> <p>牛乳</p> <p>・揚げパン</p> <p>・角チーズ</p> <p>＜乳＞(一食包装)</p> <p>小 671 中 709</p>	<p>24 ・みそ汁</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>☆ちくわの炒り煮</p> <p>・焼き鮭</p> <p>・梅干し</p> <p>小 641 中 746</p>
<p>だいこん はくさい にんじん あつあげ コーン きくらげ</p> <p>楽しい冬休みを過ごすことができましたか?今月の給食目標は「感謝して食べよう」です。食べ物の命を頂く感謝の気持ちを表す挨拶「いただきます」・「ごちそうさま」は心を込めて言えるといいですね。</p>	<p>コーン えだまめ マカロニ たまねぎ にんじん ハム ベーコン ブロッコリー たまねぎ じゃがいも</p> <p>富良野産のじゃがいもを使ったフライドポテトを出します。4種類のじゃがいもの違いを楽しんでください!</p> <p>給食だよりの号外も読んでくださいね。</p>	<p>わかめ なかねぎ はくさい えのきたけ ごま ぶたにく きんしたまご ミックスナムル にんじん わらび もやし</p> <p>韓国料理は日本と少し似ていて、主食はごはんが中心で、汁物、主菜、副菜の料理を箸などを使って食べます。</p>	<p>たけのこ にんじん だいこん はくさい こうやとうぶ コッペパン きなこ</p> <p>揚げパンのおいしさのヒミツは、油と砂糖の組み合わせ!</p> <p>高カロリー、高脂質なので、食べすぎには注意しましょう。</p>	<p>なめこ たまねぎ やきちくわ あぶらあげ キャベツ にんじん</p> <p>【全国学校給食週間 24日～30日】 給食が始まった明治22年ごろの給食はおにぎり、焼き魚、漬け物というメニューで、今日のように牛乳やみそ汁などはありませんでした。今日から給食の歴史をたどってみたいと思います。</p>
<p>27 ・かぼちゃ団子汁</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>・切干し大根の炒め煮</p> <p>☆いわしの味噌煮</p> <p>小 695 中 797</p>	<p>28 ☆トマトシチュー</p> <p>コッペパン 牛乳</p> <p>☆ウインナーポテト炒め</p> <p>・ミニチキン</p> <p>＜小麦＞(小1・中2個)</p> <p>小 551 中 683</p>	<p>29 ・カレー</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>・フルーツミックスゼリー</p> <p>・スペイン風オムレツ</p> <p>＜卵・乳＞</p> <p>小 790 中 899</p>	<p>30 ・焼きそば</p> <p>牛乳</p> <p>☆ひとくち豚まん</p> <p>☆温州みかんゼリー</p> <p>(紙スプーン)</p> <p>小 682 中 805</p>	<p>31 ・みそ汁</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>☆げんきサラダ</p> <p>・メンチカツ</p> <p>＜小麦＞</p> <p>小 697 中 789</p>
<p>かぼちゃだんご なたと ごぼう だいこん なかねぎ きりぼしだいこん あぶらあげ にんじん ひじき いんげん こんにゃく</p> <p>【全国学校給食週間 24日～30日】 24日から30日までは全国学校給食週間ということで、給食の歴史を感じてもらえるようなメニューを出します。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>とりにく じゃがいも トマト にんじん たまねぎ パセリ ウインナー じゃがいも</p> <p>【全国学校給食週間 24日～30日】 戦後の昭和22年から、子どもたちの栄養状態を改善するためにアメリカの援助により、トマトシチューや脱脂粉乳が提供されるようになりました。</p>	<p>じゃがいも たまねぎ にんじん ぶたにく コーン ブロックゼリー バイン みかん カクテルゼリー ナタデココ</p> <p>【全国学校給食週間 24日～30日】 戦争から30年近くたった昭和51年ごろ、給食にはが正式に出されるようになります。しかし、ごはんは月に数回ほどで、コッペパンのほうが多く給食に出ていました。</p>	<p>ぶたにく ウインナー なたと にんじん キャベツ たまねぎ もやし</p> <p>【全国学校給食週間 24日～30日】 平成17年に食育基本法という法律ができ、給食が食育の生きた教材として充実したものと、メニューが工夫されるようになりました。今日で学校給食週間メニューは終了です。いかがでしたか?</p>	<p>げんきサラダは、絵本「サラダでげんき」に登場するサラダを再現したものです。あらすじは、主人公りっちゃん病気になるため、動物たちからお母さんを元気にするために、動物たちからヒントをもらって元気になるサラダを作るといふものです。</p>

～学校給食の歴史と献立の移り変わり～

<p>1. 給食の始まり</p> <p>明治22年(1889年)、山形県の小学校で、貧しい子どもたちに昼食を無料で提供していました。これが学校給食の歴史の始まりといわれています。その後、戦争により給食は中断されてしまいました。</p> <p>☆明治22年(1889年)の給食 おにぎり、塩鮭、漬け物</p>	<p>2. 給食再開</p> <p>昭和22年(1947年)、アメリカのLARA(アジア救済公認団体)より給食用物資が援助され、全国約300万人の児童に対して脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が再開されました。</p> <p>☆昭和22年(1947年)の給食 脱脂粉乳、トマトシチュー</p>	<p>3. 完全給食の実施</p> <p>主食用、おかず、牛乳がそろった給食を「完全給食」と言います。昭和25年(1950年)、アメリカから援助された小麦粉などを使い、完全給食が実施されるようになりました。</p> <p>☆昭和25年(1950年)の給食 コッペパン、脱脂粉乳、カレーシチュー</p>	<p>4. 脱脂粉乳から牛乳へ</p> <p>昭和38年(1963年)、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わり、飲みやすさが大きく改善されました。</p> <p>☆昭和38年(1963年)の給食 ソフト煮ミートソース、牛乳、フライドポテト、焼缶</p>	<p>5. 米飯給食が始まる</p> <p>昭和51年(1976年)、パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。当時はごはんを炊くための施設が整わず、月に数回程度の実施でしたが、子どもたちからは大好評でした。</p> <p>☆昭和51年(1976年)の給食 カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵</p>
--	---	---	---	---

※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。