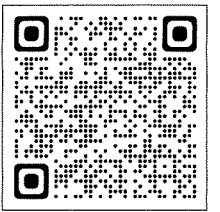


1月 予定献立表

今月の目標 **感謝して食べよう**

2024(令和6)年1月16日～31日(12日間)

栄養素	今月の1食あたりの予定平均摂取量	
	小学生(中学年)	中学生
エネルギー kcal	643	759
たんぱく質 g	24.4	28.1
脂 質 g	20.8	23.7
炭水化物 g	89.6	108.3
食塩相当量g (糖の汁も含む)	2.57	3.01

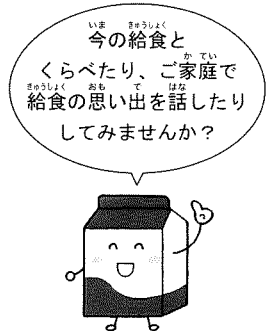


ホームページにて予定献立表・使用予定食材産地・給食だよりの情報公開をしています。

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、富良野東小学校、山部小学校、中富良野小学校、宇文小学校、西中小学校、占冠中央小学校、中富良野中学校からリクエストをいただきました。</p> <p>ありがとうございます。</p> <p>☆印は、新メニューです。</p> <p>単品での揚げ物・蒸し物・焼き物および一食包装のものを除き、料理名の下に使用食材名を記載しております。</p>	<p>ミルクパン</p> <p>牛 乳</p> <p>まめなチキンクリームシチュー</p> <p>とりにく だいず えだまめ コーン じゃがいも にんじん たまねぎ マッシュルーム パセリ</p> <p>ブロッコリーのツナ和え</p> <p>ブロッコリー まくろツナ</p> <p>ケチャップハンバーグ</p>	<p>わかめごはん</p> <p>牛 乳</p> <p>雑煮風</p> <p>とりにく こうやどうふ ごぼう だいこん にんじん みつば もち</p> <p>☆れんこんとひじきの煮物</p> <p>ひじき ぶたにく こんにやく れんこん にんじん いんげん</p> <p>ほっけの塩麴焼き</p>	<p>牛 乳</p> <p>塩焼きそば</p> <p>ぶたにく いか なたと にんじん キャベツ たまねぎ もやし</p> <p>野菜餃子</p> <p>(小1個、中2個)</p> <p>クリーム大福</p> <p>(一食包装)</p>	<p>ごはん</p> <p>牛 乳</p> <p>みそ汁</p> <p>とうふ こまつな あぶらあげ</p> <p>野菜の生姜焼き</p> <p>とりにく たまねぎ キャベツ にんじん ぶなしめじ</p> <p>えびカツ</p>
<p>ごはん</p> <p>牛 乳</p> <p>わかめスープ</p> <p>たまねぎ とうふ わかめ にんじん ハム</p> <p>根菜のチャプチェ</p> <p>はるさめ ぶたにく とりにく しいたけ ごぼう にんじん たまねぎ いら ごま</p> <p>甘酢チキン</p> <p>(小1・2年1個・小3～2個)</p>	<p>米粉コッペパン</p> <p>牛 乳</p> <p>貝だくさんコンソメスープ</p> <p>マカロニ キャベツ にんじん たまねぎ ウィンナー えだまめ</p> <p>じゃがいもとベーコンの洋風煮込み</p> <p>じゃがいも ベーコン たまねぎ いんげん トマト</p> <p>チーズハムカツ</p>	<p>ごはん</p> <p>牛 乳</p> <p>みそ汁</p> <p>はくさい えのきたけ あぶらあげ</p> <p>切り昆布と大根の炒め煮</p> <p>だいこん にんじん ながねぎ ぶたにく こんぶ さつまあげ</p> <p>焼き鮭</p>	<p>牛 乳</p> <p>かき玉うどん</p> <p>たまご ぶたにく ぶなしめじ まいたけ しいたけ たまねぎ にんじん ながねぎ</p> <p>☆ミニ揚げパン (キャラメル)</p> <p>とうふブレッド</p> <p>チーズかまぼこ</p> <p>(一食包装)</p>	<p>ごはん</p> <p>牛 乳</p> <p>ちよっと昔風カレー</p> <p>ちくわ じゃがいも にんじん たまねぎ</p> <p>ナタデココ入りませませゼリー</p> <p>ビーチーズリー ナタデココ パイン りんご もも はくとうゼリー</p> <p>オムレツ</p>
<p>野菜かき揚げ丼</p> <p>ごはん</p> <p>野菜かき揚げ</p> <p>(小1個・中2個)</p> <p>天丼のタレ</p> <p>(一食包装)</p> <p>牛 乳</p> <p>みそ汁</p> <p>キャベツ にんじん ごぼう</p> <p>肉豆腐</p> <p>やきどうふ ぶたにく こんにやく たまねぎ ぶなしめじ</p>	<p>バターパン</p> <p>牛 乳</p> <p>昔風さつまいものミルクスープ</p> <p>さつまいも たまねぎ にんじん ベーコン</p> <p>スパゲッティミートソース</p> <p>スパゲッティ ぶたにく ぶたレバーチップ たまねぎ ピーマン マッシュルーム</p> <p>黒はんぺんフライ</p>	<p>ごはん</p> <p>牛 乳</p> <p>けんちん汁</p> <p>とうふ にんじん ごぼう だいこん ぶなしめじ あぶらあげ</p> <p>豚肉と野菜のみそ炒め</p> <p>ぶたにく いんげん キャベツ たまねぎ にんじん</p> <p>鶏そぼろと大豆のたまご焼き</p>	<p>全国学校給食週間</p> <p>毎年1月24日から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す。24日からは、昔の学校給食を感じられるようなメニューやリクエストの多い揚げパンも登場しますので楽しみにしててください！</p>	

学校給食の献立の移りかわり

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり・塩さけ・菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー	コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュスープ・コロック・せんキャベツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあんかけ・牛乳・甘酢あえ・菓物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・菓物(バナナ)・スープ



知っているかな 学校給食の歴史

学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。



脱脂粉乳って何？

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受けて再開することができました。



30日の「昔風さつまいものミルクスープ」に脱脂粉乳を使用しています。

感謝して食べよう

わたしたちの食事は、食料を生産する人をはじめ、多くの人の苦勞や努力によって支えられています。関わってくれている人たちに「ありがとう」の気持ちを伝えるために「いただきます」「ごちそうさまでした」を心を込めていましょう。



*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。
*焼魚や煮魚には骨があります。注意して食べましょう。