

令和6年
1月

こんだてひょう

佐呂間町学校給食センター
Tel. 5-2555

こんげつ さろまちょうさんしゆくざい ひんしゆ ふゆこま ぎゆう しょう よてい
今月の佐呂間町産食材はキャベツ(品種は冬駒)、サロマ牛を使用する予定です。

曜日 行事	今日のこんだて (牛乳は毎日つきます)	おもな材料と体内でのはたらき			スプーン・ フォークの つくり	栄養価 小学3・4年 中学生
		血や肉・骨をつくる(赤)	はたらく力になる(黄)	からだの調子を整える(緑)		
12 (金) 保育所 のみ	サンドイッチ	シーチキン,ハム	食パン,マヨネーズ, ちごジャム	い きゅうり		485 kcal
	ポトフ	ウインナー,とり肉	じゃがいも	にんじん,玉ねぎ,キャベツ		608 kcal
	りんご			りんご		
15 (月) 佐小 若小 浜小	ごはん		米			627 kcal
	みそ汁	わかめ,みそ	じゃがいも	玉ねぎ		777 kcal
	まつかぜや 松風焼き	ぶたひき肉,おから,みそ,卵,豆乳	パン粉,いりごま	玉ねぎ,長ねぎ,にんじん,しいたけ		
	まりほしだいこん 切干大根の煮物	さつま揚げ,油揚げ,干ひじき	サラダ油	切干大根,にんじん,さやいんげん		
16 (火) 佐小 若小 浜小	スパゲティミートソース	ぶたひき肉,大豆	スパゲティ,オリーブ油,サラダ油, 小麦粉	玉ねぎ,にんじん,にんにく,トマト缶		659 kcal
	スパイシーポテト		じゃがいも,サラダ油			819 kcal
	スティックチーズ	スティックチーズ				
17 (水) 浜小	チキンカレー	とり肉,白いんげん	米,じゃがいも,サラダ油	玉ねぎ,にんじん,しょうが,にんにく		685 kcal
	もやしサラダ	ハム	ごま油,いりごま	もやし,にんじん,きゅうり		864 kcal
	パン缶			パン缶		
18 (木)	揚げパン(シュガー)		コッパン,サラダ油,砂糖			677 kcal
	コーンスープ	牛乳,豆乳,大豆	砂糖	コーン		757 kcal
	ミートボール	ミートボール				
	みかん			みかん		
19 (金) 若保 浜保	ビビンバ	ぶたひき肉,おから,みそ	米,サラダ油,ごま油,いりごま	しょうが,にんにく,メンマ,にんじん,もやし,ほ うれんそう		586 kcal
	チンゲン菜と豆腐のスープ	豆腐		チンゲン菜,えのきたけ,長ねぎ		694 kcal
	春巻き		サラダ油	春巻き		
22 (月)	ごはん		米			556 kcal
	みそ汁	わかめ,みそ	じゃがいも	玉ねぎ		665 kcal
	きのこ信田	きのこ信田				
	だいこん 大根のそぼろ煮	とりひき肉	サラダ油,砂糖	大根,にんじん,枝豆,しょうが		
23 (火)	かき揚げうどん	とり肉	うどん,砂糖	にんじん,長ねぎ,ほうれんそう		573 kcal
	かき揚げ		かき揚げ,サラダ油			743 kcal
	ミルク寒のフルーツ和え	牛乳	砂糖	みかん缶,パン缶,寒天		
24 (水)	ごはん		米			605 kcal
	みそ汁	油揚げ,みそ		白菜,ぶなしめじ		709 kcal
	さばのみそ煮	さばのみそ煮				
	ごま和え		砂糖,すりごま	ほうれんそう,にんじん,もやし		
25 (木)	かぼちゃパン		かぼちゃパン			648 kcal
	大豆とウインナーのトマト煮	ウインナー,大豆	じゃがいも,サラダ油	玉ねぎ,にんじん,トマト缶		811 kcal
	はんぺんチーズフライ	はんぺんチーズフライ	サラダ油			
	キャベツとコーンのサラダ	ハム	砂糖	キャベツ,にんじん,コーン		
ふるさと給食 26 (金) 浜保	サロマ牛丼	サロマ牛	米,サラダ油,砂糖,いりごま	にんにく,玉ねぎ		717 kcal
	キャベツの塩昆布和え	塩昆布	ごま油	キャベツ		883 kcal
	おつきかしてん 大月菓子店のお菓子		モーなか			

29 (月)	ごはん		米		592 kcal
	みそ汁	豆腐,わかめ,みそ		えのきたけ,にんじん	730 kcal
	けいちゃん焼き	とり肉,みそ	サラダ油	にんにく,しょうが,玉ねぎ,にんじん, キャベツ,にら	
	きんぴらごぼう		サラダ油,砂糖,いりごま	ごぼう,にんじん,しいたけ,つきこんにやく	
30 (火)	スパゲティカレーソース	ぶたひき肉,大豆,牛乳, 豆乳	スパゲティ,オリーブ油,サラダ油, バター,小麦粉	玉ねぎ,にんじん,しょうが,にんにく,マッシュ ルーム	688 kcal
	海藻サラダ	海藻,シーチキン	サラダ油,砂糖,いりごま		841 kcal
	プリン		プリン		
31 (水)	ごはん		米		570 kcal
	中華スープ	豆腐	でん粉	白菜,えのきたけ,長ねぎ	701 kcal
	回鍋肉	ぶた肉,みそ	サラダ油,砂糖	キャベツ,にんじん,ピーマン,しょうが,にんに く	
	もやしとハムの酢の物	ハム	砂糖	もやし	

※都合により、献立や材料を予告なく変更する場合があります。

※今後も引き続き『JAサロマ酪農部会』様からいただいた牛乳贈答券を活用させていただきます、ありがとうございます(飲用牛乳はのぞきます)。

1月26日(金)ふるさと給食

7月から毎月実施してきたふるさと給食、1月が今年度最後となります。「サロマ牛丼」は11月に続いて今回もトップファームさんからサロマ牛を無償提供していただけることになっています。大変ありがたく、感謝していただきたいと思います。副菜は「キャベツの塩昆布和え」、佐呂間町産キャベツを味わってもらえるシンプルな味付けとなっております、子どもたちにも人気のあるメニューです。そして佐呂間町のお菓子屋さん「大月菓子店のお菓子、モーなか」です。モーなか、ここで紹介したい気持ちもありますが、どんなお菓子なのか想像しながら楽しみに待っていてください。

※例年、1月のふるさと給食は1/24~1/30に設定されている全国学校給食週間の時期に実施しており、トップファームさんに「牛について」講話をしていただいていた。今回は日程が合わず、2月以降で考えています。各小学校に順番で、今回は浜佐呂間小学校で行われる予定です。

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



学校給食の起源は、明治 22 (1889) 年にさかのぼります。山形県の大誓寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

昭和 22 年ごろの給食

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

トマトシチュー・ミルク

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声

昭和 25 年ごろの給食

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

給食用物資贈呈式
が高まりました。アメリカの LARA (アジア救援公認団体) から贈られた物資を使い、昭和 22 (1947) 年 1 月に給食が再開しました。

昭和 40 年代ごろの給食

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

★ 昭和 21 (1946) 年 12 月 24 日に物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和 25 (1950) 年度からは 1 月 24 日~30 日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

★ 昭和 29 (1954) 年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。

★ 子どもたちを取り巻く食環境が変化の中で、平成 17 (2005) 年に「食育基本法」が成立。平成 20 (2008) 年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました (2009 年 4 月 1 日施行)。



時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきます。

昭和 50 年代ごろの給食

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和 51 年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ