

1月給食だより

給食目標【給食週間にについて知ろう】

月	火	水	木	金
【こんだて 献立について】				
19(月)おひたし ひがしあさかわさん かんじ 東旭川産「寒締めほうれん草」を しよう 使用します。 22(木)雑煮 しるふん もく もぐにん 汁椀に「焼きもち」を入れてから じる 汁をかけてください。	19(月)おひたし ひがしあさかわさん かんじ 東旭川産「寒締めほうれん草」を しよう 使用します。 22(木)雑煮 しるふん もく もぐにん 汁椀に「焼きもち」を入れてから じる 汁をかけてください。 もちはよく かんでね!		ごはん 牛乳 おでん にしん柚味噌煮 バナナ	ごはん 牛乳 カレー 洋梨ミックス
[19日] 595kcal	[20日] 653kcal	[21日] 712kcal	[22日] 645kcal	[23日] 542kcal
ごはん 牛乳 肉じゃが 寒締めほうれん草の おひたし	ごはん 牛乳 せんべい汁 切り干し大根の炒め煮 アーモンド	ごめこ 米粉コッペパン 牛乳 コーンスープ ハンバーグ ミニトマト② マーシャルビーンズ	ごはん 牛乳 雑煮(焼きもち) 厚焼き卵 冬みかん	小ごはん 牛乳 塩ラーメン 鉄腕豚肉焼売② バナナ
[26日] 580kcal	[27日] 618kcal	[28日] 613kcal	[29日] 601kcal	[30日] 614kcal
ごはん 牛乳 みそ汁(芋・ねぎ・わかめ・揚げ) ホッケ塩焼き たくあん② 給食週間ゼリー	学校給食週間 ごはん 牛乳 肉豆腐 茎わかめともやしの 中華あえ	ごめこ 米粉コッペパン 牛乳 白花豆のシチュー ホキフライ パック中濃ソース	ごはん 牛乳 半ペンスープ ビビンバ(具) 冷凍パイン	ミルクパン 牛乳 イカ団子のビーフン汁 卵ロール フライドポテト

※2つ以上選択する献立には、献立名の後ろの○の中に個数が書いてあります。
※日付の隣の数字は、中学年の1食あたりの目安エネルギー量です。



旭川の学校給食の移り変わり

【1946年～】 約80年前	【1960年頃～】 約70年前	【1965年頃～】 約60年前	【1975年頃～】 約50年前	【1985年頃～】 約40年前
 パン・ミルク(脱脂粉乳) サンマ缶詰 ・みそ汁はからパン給食へ。 (みそ汁は担任の先生が 教室で作っていました。)	 パン・牛乳・シチュー ジャム ・パン牛乳や洋食が出る ようになりました。	 パン・牛乳・おでん ジャム ・パン牛乳が三角牛乳に なりました。	 カレーライス・牛乳 福神漬・ヨーグルトサラダ ・米飯給食の開始。 ・1983年には今と同じ 週3回の米飯給食に。	 パン・牛乳・ポタージュ チキンカツ・生野菜・トマト ・全ての学校で給食開始。 ・メニューは現在の給食に 近づいてきました。

学校給食の役割

 栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子供たちの健康の保持 増進・体位の向上を図ります。	 給食時間における準備から片付けの実践活動を通じ、望ましい食習慣と食に関する実践力を 身に付けます。	 給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や 伝統に対する理解と関心を深めます。
--	--	--