



近文第一小学校

月 15	火 16	水 17	木 18	金 19
むぎめし 麦飯 ぎゅうにゅう 牛乳 カレー ふくしんづけ 福神漬 ミルクゼリーあわせ	しょう 小ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 ガタタンラーメン てつわん 鉄腕ギョーザ バナナ (1/2ぽん) アーモンド10g	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 そうに 雑煮 あつや たまご 厚焼き卵 りんご だいず 大豆ふりかけ	こめこ 米粉コッペパン ぎゅうにゅう 牛乳 ポトフ ホキフライ ブロッコリー・レタス・あえ	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 くろ どうふ 黒マーボー豆腐 ほうれんそうのおひたし
22	23	24	25	26
ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 にく 肉じゃが に さばみそ煮	こめこ 米粉コッペパン ぎゅうにゅう 牛乳 しろはなまめ 白花豆のシチュー ハンバーグカクテルソース おんやさい 温野菜	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 ビビンバ はんぺんスープ バナナ (1/2ぽん)	ミルクパン ぎゅうにゅう 牛乳 だんご じる イカ団子のビーフン汁 たまご 卵ロール フライドポテト	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 さい あつあ から チンゲン菜と厚揚げのピリ辛いため もやしのおひたし ふゆ 冬みかん
29	30	31	【献立紹介】 1月30日「ザンギ」 ザンギは北海道で昔から食べられていた郷土料理です。 中国料理の「炸鶏」という料理がもとになります。 唐揚げより濃い味の漬けダレに短い時間で味を付ける ことが特徴です。今では、鶏肉だけでなく、 タコやサケを使ったザンギもあるそうです。	
むぎめし 麦飯 ぎゅうにゅう 牛乳 みそ汁 しおや ホッケ塩焼き バナナ (1/2ぽん)	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 チェッフルル ザンギ きゅうしょくしゅうかん 給食週間ゼリー	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 おでん しおこんぶ 塩昆布あえ		



給食だより

にほんの給食は明治22年に山形県で貧しい子どもに無償で昼食を提供したのが始まりです。
 献立は、おにぎり、焼き鮭、漬物だったそうです。現在では、栄養のバランスのとれた献立で健康や成長を支えています。作ってくれている人に感謝して食べましょう。

今月の目標

きゅうしょくしゅうかん
給食週間について知ろう

地域や家庭によってかわる 正月料理

おせち料理や雑煮などの正月料理は、地域や家庭によって、味つけや使われている材料などが違うことがあります。自分たちが住む地域の正月料理が、どんなものかを調べてみましょう。
 また、ほかの地域にはどんな正月料理があり、どのような違いがあるのかを見てみましょう。



→→→ 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・コロケ・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・果物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スープ

※献立の内訳は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立アプリかを参考にしています。

今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか？

