

# 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
献立について			[15日]	[16日] 714kcal
19(月) 雑煮 汁椀に「焼きもち」を入れてから汁をかけてください。	21(水) おひたし 東旭川産「寒締めほうれん草」を使用します。	もちはよく かんでね!	冬休み	ごはん 牛乳 おでん にしん柚味噌煮 バナナ
[19日] 645kcal	[20日] 542kcal	[21日] 595kcal	[22日] 613kcal	[23日] 653kcal
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 鉄腕豚肉焼壳② バナナ	ごはん 牛乳 肉じゃが 寒締めほうれん草の おひたし	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 せんべい汁 切り干し大根の炒め煮 アーモンド
[26日] 648kcal	[27日] 614kcal	[28日] 580kcal	[29日] 712kcal	[30日] 601kcal
ごはん 牛乳 カレー 洋梨ミックス	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	ごはん 牛乳 みそ汁(芋・ネギ・わかめ・揚げ) ホッケ塩焼き たくあん② 給食週間ゼリー	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 半ペンスープ ビビンバ(具) 冷凍パイン

※2つ以上配食する献立には、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。



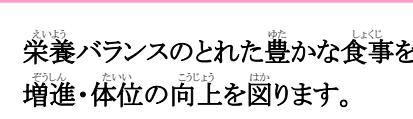
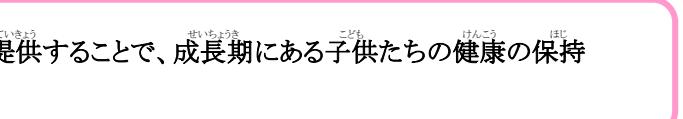
東旭川学校給食センター

“ポプラキッチン”Dコース

### 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
 <p>パン・ミルク(脱脂粉乳) サンマ缶詰 ・みそ汁給食からパン給食へ。 (みそ汁は担任の先生が教室で作っていました。)</p>	 <p>パン・牛乳・シチュー ジャム ・ピン牛乳や洋食が出るようになりました。</p>	 <p>パン・牛乳・おでん ジャム ・ピン牛乳が三角牛乳になりました。 ・土曜牛乳の開始。</p>	 <p>カレーライス・牛乳 福音漬・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。</p>	 <p>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。</p>

### 学校給食の役割

 <p>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。</p>	 <p>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。</p>	 <p>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。</p>
---	---	--