

# 1月給食だより

給食目標【給食週間について知ろう】

月	火	水	木	金
献立について				
<b>19(月)雑煮</b> 汁椀に「焼きもち」を入れてから汁をかけてください。 <b>21(水)おひたし</b> 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	 始業式	ごはん 牛乳 おでん にしん 柚味噌煮 バナナ
<b>[19日] 645kcal</b>	<b>[20日] 542kcal</b>	<b>[21日] 595kcal</b>	<b>[22日] 613kcal</b>	<b>[23日] 653kcal</b>
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	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
<b>[26日] 648kcal</b>	<b>[27日] 614kcal</b>	<b>[28日] 580kcal</b>	<b>[29日] 712kcal</b>	<b>[30日] 601kcal</b>
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 マーシャルピーンズ	ごはん 牛乳 半ペンスープ ビビンバ(具) 冷凍パイナップル




※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

<b>【1946年～】</b> 約80年前  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。)	<b>【1960年頃～】</b> 約70年前  パン・牛乳・シチュー ジャム ・ビン牛乳や洋食が出るようになりました。	<b>【1965年頃～】</b> 約60年前  パン・牛乳・おでん ジャム ・ビン牛乳が三角牛乳になりました。 ・土曜牛乳の開始。	<b>【1975年頃～】</b> 約50年前  カレーライス・牛乳 掘神漬・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。	<b>【1985年頃～】</b> 約40年前  パン・牛乳・ポターージュ 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。