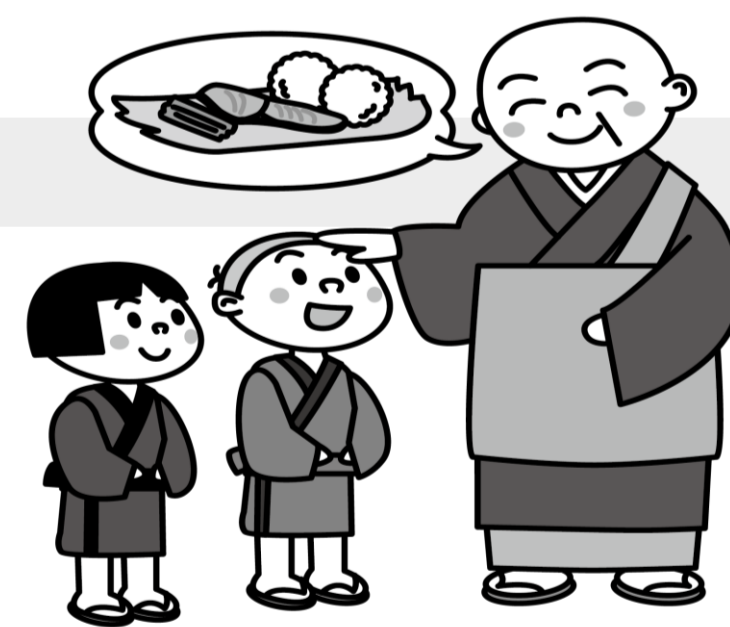




日曜	こんだて	はたら ちから (き) 働く力のもと (黄)	ち にく ほね あか 血・肉・骨をつくる (赤)	からだ ちょうし ととの みどり 体の調子を整える (緑)
15月	し ぎょう しき <b>始 業 式</b>			
16火	しょう 小ごはん / ぎゅうにゅう 牛乳	ごはん	ぎゅうにゅう 牛乳	
	ガタタンラーメン	ラーメン, ごま	ぶたにく 豚肉, えび, ホタテ, いか, つと	はくさい 白菜, にんじん, もやし, たけのこ, きくらげ, なが 長ねぎ
	てつわん 鉄腕ギョーザ (2)			てつわん 鉄腕ギョーザ
	バナナ / アーモンド 604kcal	アーモンド		バナナ
17水	ごはん / 牛乳	ごはん	ぎゅうにゅう 牛乳	
	ぞうに 雑煮 (もち入り)	こんにゃく, もち	とりにく 鶏肉, こうや 高野豆腐, や 焼きちくわ, あぶらあ 油揚げ	にんじん, だいこん 大根, しいたけ, たけのこ, ごぼう, みつば
	あつや 厚焼き卵	正月メニュー	あつや 厚焼き卵	
	りんご / 味つけのり 644kcal		あじ 味つけのり	りんご
18木	こめこ 米粉コッペパン / ぎゅうにゅう 牛乳	パン	ぎゅうにゅう 牛乳	
	ポトフ	じゃがいも	ウインナー	にんじん, たま 玉ねぎ, キャベツ
	ホキフライ	しらしめ 白絞油	ホキフライ	
	ブロッコリードレッシングあえ			ブロッコリー
	カスタードプリン 617kcal	きとう 砂糖	けいらん 鶏卵 ぎゅうにゅう 牛乳	
19金	ごはん / 牛乳	ごはん	ぎゅうにゅう 牛乳	
	くろ 黒マーボー豆腐	さんおんとう 三温糖, でんぶん でんぶん, しよくぶ 植物油, ごま油, ラー油, ごま	とうふ 豆腐, ぶたにく 豚肉, ひよこ豆	なが 長ねぎ, ピーマン, にんじん, しょうが
	おひたし			もやし, ほうれん草
	ふゆ 冬みかん 693kcal			ふゆ 冬みかん
22月	ごはん / 牛乳	ごはん	ぎゅうにゅう 牛乳	
	にく 肉じゃが	じゃがいも, しらたき, しよくぶ 植物油, さんおんとう 三温糖, 黒砂糖	ぶたにく 豚肉	たま 玉ねぎ, にんじん, グリンピース
	さばみそ煮		さばみそ煮	
	スウィーティー 745kcal			スウィーティー
23火	こめこ 米粉コッペパン / ぎゅうにゅう 牛乳	パン	ぎゅうにゅう 牛乳	
	しろはなまめ 白花豆のシチュー	じゃがいも, しよくぶ 植物油, こむぎこ 小麦粉	しろはなまめ 白花豆, てぼうまめ 手亡豆, ベーコン, ぎゅうにゅう 牛乳	たま 玉ねぎ, にんじん, とうもろこし, パセリ
	ハンバーグカクテルソース	さんおんとう 三温糖	ハンバーグ	
	おんやさい 温野菜 634kcal			キャベツ

## がっこうきゅうしょく れきし やくわり 学校給食の歴史と役割について

がっこうきゅうしょく はじりは、めいじ 明治22年にさかのぼります。山形県の大嘗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、ちゅうしょく 昼食を無償で提供したのが始まりです。その後、ぜんこく 全国へと広がりますが、せんそう 戦争(第二次世界大戦)による食料 不足 などの影響で給食は中断されました。日本はアメリカとの戦争に負けたことで戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの健康がとて悪くなり、がっこうきゅうしょく 学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLALA(アジア救援公認団体)からおくれた物資を使い、しょうわ 昭和22年1月に給食が再開しました。



きゅうしょく よう ぶつし ぞうてい しき



### 給食用物資贈呈式

しょうわ 昭和21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、ふゆ 冬休みと重なるため、しょうわ 昭和25年度からは1月24日から30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

### がっこうきゅうしょく やくわり 学校給食の役割

げんざい 現在の学校給食は栄養補給だけではなく、「ただ 正しい食習慣の形成」「食事のマナー」「食文化や歴史」など様々なことを学ぶ生きた教材としての役割を担っています。



☆1月中学年の平均栄養価は カロリー642kcal、たんぱく質27.4g、脂質20.7g、食塩2.4g、カルシウム396mg、鉄3.6mg、亜鉛3.2mg、マグネシウム99mg、ビタミンA 224RE(レチノール)、ビタミンB1 0.81mg、ビタミンB2 0.58mg、ビタミンC 33mg、食物繊維 6.2g