

月	火	水	木	金
<p>かみかみ食材を使った献立</p> <p>具だくさんみそ汁</p>	<p>世界とつながる給食の日 Part2 (フランスの給食)</p>	<p>7 牛乳</p> <p>ピザトースト</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>卵入りフレンチサラダ</p> <p>フルーツポンチ</p> <p>小欠食</p>	<p>8 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>実だくさんみそ汁</p> <p>豆腐のふんわりハンバーグ</p> <p>なめたけあえ</p> <p>小欠食</p>	<p>9 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>豚汁</p> <p>さわらの照焼</p> <p>シャキシャキポテトサラダ</p>
<p>お正月お祝い献立</p>	<p>13 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>お祝いすまし汁</p> <p>松風焼き</p> <p>昆布あえ</p>	<p>14 牛乳</p> <p>コッパン</p> <p>野菜スープ</p> <p>カルボナーラ</p> <p>コーンサラダ</p>	<p>15 牛乳</p> <p>キムタクごはん</p> <p>ABCスープ</p> <p>チキンのコーンフレーク焼き</p> <p>のり酢あえ</p> <p>小5希望献立</p>	<p>16 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>みぞれ汁</p> <p>かつおのおかか煮</p> <p>野沢菜漬けあえ</p>
<p>19 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>野菜のみそ汁</p> <p>すき焼き</p> <p>ポテトサラダ</p>	<p>20 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>五目汁</p> <p>さばのうま煮</p> <p>まめまめサラダ</p>	<p>21 牛乳</p> <p>抹茶揚げパン</p> <p>コーンスープ</p> <p>ハンバーグ照焼ソース</p> <p>だいこんサラダ</p>	<p>22 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>はるさめスープ</p> <p>鶏肉の山賊焼き</p> <p>三色こんにやくサラダ</p> <p>冷凍パイ</p> <p>中2希望献立</p>	<p>23 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>ハヤシライス</p> <p>オムレツ</p> <p>フレンチサラダ</p>
<p>26 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>チンゲン菜スープ</p> <p>くじらとポテトの二色揚げ</p> <p>ゆかりあえ</p>	<p>27 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>ワンタンスープ</p> <p>厚揚げと豚肉のみそ炒め</p> <p>まぜっこサラダ</p>	<p>28 牛乳</p> <p>丸パン</p> <p>クリームシチュー</p> <p>鶏肉のマスタード焼き</p> <p>キャベツとコーンのサラダ</p>	<p>29 牛乳</p> <p>さつまいもごはん</p> <p>すまし汁</p> <p>魚のすり身カツ</p> <p>バンバンジーサラダ</p>	<p>30 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>カレーうどん</p> <p>ほっけ西京みそ漬け焼き</p> <p>おかかあえ</p>

※ 行事は、変更になる場合があります。ご了承ください。

学校給食の歴史と献立の移り変わり

日本の学校給食の歴史は、明治22(1889)年に山形県にある小学校で、貧しい子どもたちへ昼食を無料で提供したのが始まりとされています。その後、各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されてしまいました。そして戦後、支援物資による給食再開を記念して設けられたのが、1月24日～30日の「全国学校給食週間」です。再開された給食が、どのような歴史をたどってきたのかを見てみましょう。

昭和22年(1947年)

●給食が再開される

昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカのLARA(アジア救済公認団体)より給食用物資の贈呈式が行われ、昭和22年1月から全国約300万人の児童に対して、脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。

★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」

昭和25年(1950年)

●パン・ミルク・おかずの「完全給食」に

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずがそろった給食が実施されるようになりました。

★当時の給食「コッパン、ミルク、カレーシチュー」

昭和38年(1963年)

●ソフトめんが登場、脱脂粉乳から牛乳へ

ソフトめんが学校給食に採用され、メニューの幅が広がっていきました。また、昭和39～43年にかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。

★当時の給食「ソフトめんミートソース、牛乳、フライポテト、桃缶」

昭和51年(1976年)

●米飯給食が正式に始まる

パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。当初はご飯を炊くための設備が整わず、月に数回程度の実施でしたが、米飯給食は子どもたちに好評でした。

★当時の給食「カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵」

あけましておめでとうの準備はもう済みます

あせ 朝ごはんを食べて...

頭がすっきりして、体が温まり、元気に活動できる

本日も安心・安全に気をつけて、おいしい給食作りに努めていきたいと思います。引き続きよろしくお願致します。

お正月の食文化

お正月は、新しい1年の幸運や健康、豊作をもたらしてくれる「歳神様」を各家庭でお迎えする年中行事です。お正月に食べるおせち料理やお雑煮は、もともと歳神様へのお供えであり、神様と同じものを共にいただくことで、その力が授かると考えられていました。

おせち料理

新年への願いを込めた、縁起の良い食べ物を使うのが特徴です。歳神様をお迎えしているときは煮炊きをつつし、火傷や火事などの事故を避けるために、料理を作る人がお正月の3日間くらいは休めるように、冷めてもおいしく保存の利く料理が作られます。

鏡もち

昔は、鏡に神様が宿ると考えられていました。その鏡の形に似せて、丸く平らに作ったもちを重ねたのが鏡もちで、歳神様へのお供えにします。「家が代々続く」ように、鏡というミカン科の果実をもちの上に載せ、エビや昆布など縁起の良いものを飾ります。

お雑煮

もちの入った汁物で、地域や家庭によって食材も味つけもさまざまです。中部地方を境に、東は四角いもち、西は丸いもちを使う所が多く、あんこ入りのもちを入れる所もあります。

お屠蘇

薬草で作られる「屠蘇散」を酒やみりんに浸して作る薬酒。家族の健康を願い、年齢の若い人から順に飲みます。子どもが飲む場合は、アルコールを飛ばしておくといでしょう。