

1月 献立予定表

2017. 1 新発田市学校給食北共同調理場

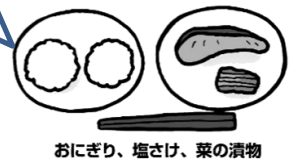
月	火	水	木	金
日付 学校の給食予定	10 外小、加小、中学校開始	11 二小、東小開始	12 ★加治川小ワケエド献立★	13 二小1・2年なし
献立 配膳図と献立名 太字は郷土料理と地場産物です。	カトリンゴ ごまびたし とりとレバーの みそケチャップあえ ごはん 真だくさん汁	④アーモンド小魚 エッグカレー (麦ごはん) 海藻とこんにやく のザラダ	レモンシャーベット いそかあえ はるまき みそラーメン ゆで中華めん スープ	紅白あえ 和風ハンバーグ ごはん 白玉雑煮
赤 体をつくる食品	とり肉・とりレバー・厚揚げ・牛乳	海藻ミックス・わかめ・ぶた肉・うすら卵・スキムミルク・牛乳・④片口いわし	ぶた肉・とり肉・のり・牛乳	とり肉・ぶた肉・かまぼこ・青大豆・牛乳
黄 熱や力になる食品	米・でん粉・油・じゃがいも・砂糖・ごま	米・麦・砂糖・ごま油・バター・じゃがいも・④アーモンド・④ごま	小麦粉・油・春雨・でん粉・砂糖・米粉・ごま油	米・マッシュポテト・油・砂糖・でん粉・マヨネーズ・白玉もち
緑 体の調子を整える食品	しょうが・キャベツ・にんじん・ほうれんそう・だいこん・えのきたけ・こんにやく・長ねぎ・りんご	キャベツ・きゅうり・こんにやく・コーン・にんにく・たまねぎ・にんじん	たまねぎ・にんじん・もやし・キャベツ・ほうれんそう・にんにく・しょうが・メンマ・コーン・長ねぎ・小松菜・レモン	たまねぎ・にんじん・だいこん・干しいたけ・ごぼう・はくさい・こんにやく・長ねぎ・小松菜
エネルギー 小学校のエネルギー 中学校のエネルギー	625 kcal 777 kcal	668 kcal 854 kcal	733 kcal 881 kcal	698 kcal 870 kcal
16 東小スタディ、一中1年なし	17 外小5年、東小1年なし	18 中学校3年なし	19 一中2年なし	20 二小4年なし
ヤーコンのきんぴら さわらの西京焼き あつあけの むらくも汁 ごはん	えのきの中華サラダ コーンしゅうまい (2個) ちゅうつか料 (麦ごはん)	ひじきの炒り煮 さばのおろしソースかけ ごはん さといものみそ汁	ルレクチェジャム れんこんサラダ オムレツ キャロット 食パン かぼちゃの ポタージュ	小袋ソース たくあんあえ メンチカツ 紫米ごはん もずく汁
赤	さわら・さつま揚げ・厚揚げ・卵・牛乳	とり肉・うすら卵・えび・いか・牛乳	卵・白いんげん豆・スキムミルク・牛乳	ぶた肉・とり肉・とうふ・もずく・牛乳
黄	米・砂糖・油・でん粉	米・麦・パン粉・でん粉・油・砂糖・小麦粉・ごま油	小麦粉・砂糖・でん粉・油・バター	米・紫米・パン粉・砂糖・小麦粉・油・ごま・じゃがいも
緑	ヤーコン・にんじん・こんにやく・さやいんげん・たまねぎ・えのきたけ・小松菜	コーン・キャベツ・たまねぎ・えのきたけ・きゅうり・もやし・にんじん・しょうが・たけのこ・はくさい・きくらげ・チンゲンサイ	だいこん・にんじん・ごぼう・干しいたけ・ぶなしめじ・はくさい・長ねぎ	キャベツ・たまねぎ・にんにく・しょうが・たくあん・きゅうり・にんじん・えのきたけ・長ねぎ
エネルギー	604 kcal 778 kcal	601 kcal 757 kcal	665 kcal 802 kcal	622 kcal 757 kcal
23 給食週間(おいしく減塩献立)	24 給食週間(カルシウムたっぷり献立) 外小3年、東小6年なし	25 給食週間(鉄分たっぷり献立)	26 給食週間(ビタミンたっぷり献立)	27 給食週間(ごまごわやさしい献立) 二小5・6年なし
冬野菜の おかかマヨあえ とり肉の塩こうじカレー焼き 新発田麩の ごまみそ汁 ごはん	チーズ納豆 ししゃもフライ (2個) ごはん 地場産豆乳なべ	ピリうま漬け とり肉とじゃがいもの 炒め物 わかめ ごはん あさりのみそ汁	オータムポエムの ツナあえ アーモンドいり 大学芋 米粉めん 和風かけ汁	のりまめあえ さばのみそ煮 ごはん 冬の小煮物
赤	とり肉・ツナ・かつお節・牛乳	カラフトシヤモ・納豆・チーズ・ぶた肉・とうふ・豆乳・牛乳	ツナ・ぶた肉・牛乳	さば・のり・大豆・とり肉・ホタテ・かまぼこ・牛乳
黄	米・マヨネーズ・さといも・新発田麩・ごま	米・小麦粉・ライ麦粉・油・ごま	米粉ミックス粉・さつまいも・油・水あめ・砂糖・黒砂糖・ごま・アーモンド	米・砂糖・さといも
緑	キャベツ・オータムポエム・れんこん・コーン・はくさい・干しいたけ・にんじん・長ねぎ・だいこん・こんにやく	たくあん・小松菜・にんじん・にんにく・しょうが・はくさい・干しいたけ・えのきたけ・こんにやく・長ねぎ・水菜	にんにく・はくさい・キャベツ・にんじん・だいこん・えのきたけ・長ねぎ	しょうが・オータムポエム・キャベツ・にんじん・ごぼう・干しいたけ・こんにやく・れんこん・なめこ・さやえんどう・長もやし
エネルギー	669 kcal 827 kcal	681 kcal 845 kcal	665 kcal 804 kcal	630 kcal 771 kcal
30	31	1月23日~27日は「給食週間」です。		
パンサンスウ いかフリッター (2個) ごはん とうふの四川風煮	キャベツのおひたし ツナそぼろ丼の具 麦ごはん とん汁	【学校給食の歴史】		
赤	いか・沖あみ・アオサ・ローズハム・ぶた肉・とうふ・牛乳	明治22(1889)年 山形県鶴岡町(現、鶴岡市)私立忠愛小学校で日本初の学校給食が行われました。その後、全国各地で給食が実施されてきましたが、太平洋戦争が始まると物資不足等から中断に追い込まれてしまいました。		
黄	米・小麦粉・でん粉・砂糖・米粉・油・春雨・ごま油・ごま	昭和21(1946)年12月24日 アメリカの援助団体ララからの支援助物資により、学校給食が再開。この日を「学校給食感謝の日」と定めました。その後、ユニセフなどからも脱脂粉乳などの寄贈を受けました。		
緑	キャベツ・きゅうり・にんじん・しょうが・にんにく・きくらげ・はくさい・長ねぎ	昭和25(1950)年 ララやユニセフなどに感謝し、学校給食が戦後再出発した意義を考え、冬休みと重ならない1月24日を学校給食記念日としました。		
エネルギー	668 kcal 787 kcal	685 kcal 842 kcal	昭和29(1954)年 学校給食法が制定されました。学校給食を教育活動の一つに位置づけました。	
* 献立は都合により、変更となる場合がありますのでご了承ください。		平成17(2005)年 食育基本法が制定されました。食は知育・徳育・体育の基礎となり、生きる力を育むもので、食を社会全体の問題として扱うことをうたっています。学校給食も食育推進の中心的な役割を担っています。		
* アレルギーをお持ちのお子さんは献立内容表でご確認ください。		おにぎり、塩さけ、菜の漬物		
お知らせ		ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュウ		
1 1月の地場産物 米、キャベツ、だいこん、えのきたけ、長ねぎ、たまねぎ、にんじん、はくさい、ヤーコン、あやめみそ、オータムポエム、水菜、長もやし、ルレクチェジャム、紫米		コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、くじら肉の竜田揚げ、せんキャベツ、ジャム		
2 小・中学校のエネルギー基準値 小学校中学年の基準：640kcal 中学校の基準：820kcal		みんなの今の給食と比べてみて、どう思うかな?		

1月23日~27日は「給食週間」です。

【学校給食の歴史】

明治22(1889)年

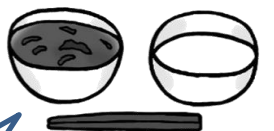
山形県鶴岡町(現、鶴岡市)私立忠愛小学校で日本初の学校給食が行われました。その後、全国各地で給食が実施されてきましたが、太平洋戦争が始まると物資不足等から中断に追い込まれてしまいました。



おにぎり、塩さけ、菜の漬物

昭和21(1946)年12月24日

アメリカの援助団体ララからの支援助物資により、学校給食が再開。この日を「学校給食感謝の日」と定めました。その後、ユニセフなどからも脱脂粉乳などの寄贈を受けました。



ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュウ

昭和25(1950)年

ララやユニセフなどに感謝し、学校給食が戦後再出発した意義を考え、冬休みと重ならない1月24日を学校給食記念日としました。



コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、くじら肉の竜田揚げ、せんキャベツ、ジャム

昭和29(1954)年

学校給食法が制定されました。学校給食を教育活動の一つに位置づけました。

平成17(2005)年

食育基本法が制定されました。食は知育・徳育・体育の基礎となり、生きる力を育むもので、食を社会全体の問題として扱うことをうたっています。学校給食も食育推進の中心的な役割を担っています。



みんなの今の給食と比べてみて、どう思うかな?

