



献立表



小学校、中学校、高校用

予定献立表（材料の都合上献立を変更することがあります。また、高校にも同様の献立表を配布していますが、高校は牛乳はつきませんのでご了承願います。）

月	火	水	木	金
<p>昨年の給食をふりかえると、七夕給食、防災の日給食、お月見給食、ハロウィン給食、クリスマス給食と多くの行事食を取り入れた給食を届けてきました。また、今年度から元氣くんの日が始まり、年に一度のふるさと給食では本別町の食材を沢山使ったメニューを提供でき、生産者の方々とつながる機会を設けることができました。今年も皆さまの記憶に残る安心して安全なおいしい給食を届けられるように頑張っていますのでよろしくお願いいたします。</p> <p>【給食センター スタッフ一同】</p>			<p>お詫び</p> <p>先月のクリスマス給食特別号に記載されていた内容に誤りがありましたので、訂正いたします。 誤)土倉農場→ 正)土蔵農場 この場をお借りしてお詫び申し上げます。</p> <p>連絡</p> <p>給食だよりは1・2月の合併号になります。印刷の都合上2月号の表面に印刷されます。</p>	

15 ご飯 牛乳 豚肉の生姜焼き（2枚） 海藻サラダ 味噌汁（なめこ）	16 チョコチップパン 牛乳 すき焼きコロック いんげんのサラダ せん切り野菜のスープ	17 ご飯 牛乳 ほっけの西京焼き ブロッコリーのごま和え 筑前煮	18 チキンカレー 牛乳 マンゴーミルクデザート	19 焼きそば 牛乳 コーン焼売（2個） 白菜スープ
ご飯 牛乳、豚肉、味噌、ひじき、茎わかめ、昆布	パン、油、砂糖、マヨネーズ、じゃがいも、パン粉、でん粉、チョコチップ	ご飯、油、砂糖、じゃがいも、ごま	ご飯、はと麦、じゃがいも	中華めん、油、砂糖、小麦粉、パン粉、でん粉
キャベツ、きゅうり、大根、人参、なめこ	牛乳、牛肉、卵	牛乳、ほっけ、鶏肉、焼き竹輪、味噌	牛乳、鶏肉	牛乳、豚肉、えび、いか、小桜えび、魚肉
いんげん、玉ねぎ、キャベツ、ぶなしめじ、きゅうり、人参	いんげん、コーン、えのき、セロリ、人参、キャベツ、玉ねぎ、長ねぎ	ごぼう、ブロッコリー、大根、人参、椎茸、こんにゃく、竹の子	玉ねぎ、人参、みかん、パイン	キャベツ、人参、ピーマン、白菜、玉ねぎ、チンゲン菜、長ねぎ、椎茸、コーン

22 チキンピラフ 牛乳 エビフライ コールスローサラダ オニオングラタンスープ	23 バターロール 牛乳 チーズインハンバーグ 青菜のソテー ハヤシチュー	24 全国学校給食週間 ご飯 牛乳 鯨の竜田揚げ（2個） 大豆の磯煮 味噌汁（豆腐）	25 全国学校給食週間 ご飯 牛乳 ブルコギ 野菜のチヂミ キムチスープ	26 全国学校給食週間 ミートソース 牛乳 ハッシュポテト
ご飯、油、砂糖、バター、でん粉、マヨネーズ、小麦粉、パン粉	パン、油、砂糖、じゃがいも、バター、パン粉	ご飯、油、砂糖、でん粉	ご飯、油、砂糖、じゃがいも、でん粉	ソフト麺、油、じゃがいも
牛乳、鶏肉、ハム、チーズ、えび	牛乳、豚肉、鶏肉、卵、チーズ	牛乳、鯨、鶏肉、豆腐、ひじき、油揚げ、大豆水煮、味噌	牛乳、豚肉、茎わかめ、おから	牛乳、豚肉
いんげん、玉ねぎ、キャベツ、ぶなしめじ、きゅうり、人参	小松菜、人参、玉ねぎ、もやし、グリーンピース、りんご果汁	ごぼう、人参、長ねぎ、こんにゃく、玉ねぎ、おろしりんご	玉ねぎ、長ねぎ、にら、白菜、人参、ほうれん草	玉ねぎ、ピーマン、トマト、人参

ソースは汁椀に入れ、カレー皿は食べるときに使って下さい

29 全国学校給食週間 ご飯 牛乳 白身魚のすだちおろし添え だけのこのきんぴら 味噌汁（小松菜）	30 全国学校給食週間 揚げパン 牛乳 照り焼きチキン ポテトサラダ ミネストローネ	31 ご飯 牛乳 プリの塩焼き 白菜のおかか和え 根菜のごま風味汁	<p>1月は全国学校給食週間があります！</p> <p>1月24日から30日の1週間は「全国学校給食週間」です。普段何気なく食べている学校給食についての歴史を知り、給食についてふりかえる機会にしましょう。</p> <p>日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、貧困児を救うために提供されたことが始まりとされています。学校給食の歴史をふりかえりながら、給食を支えてくれている多くの人々に感謝の気持ちを持つ機会になれば幸いです。</p> <p>体温や衝く力 からだを作る 調子を整える</p>	
ご飯、油、砂糖、でん粉、ごま	パン、油、砂糖、マヨネーズ、じゃがいも、バター	ご飯、油、砂糖、ごま、里芋		
牛乳、ホキ、豚肉、大豆水煮、高野豆腐、味噌	牛乳、鶏肉、ハム、ベーコン、大福豆水煮、きな粉、卵	牛乳、ぶり、鶏肉、かつお節、味噌		
いんげん、人参、竹の子、大根、ごぼう、小松菜、すだち果汁、こんにゃく	きゅうり、人参、玉ねぎ、トマト、パセリ	ごぼう、人参、小松菜、白菜、大根、長ねぎ、こんにゃく		

全国学校給食週間中の給食を紹介します！

1月24日(水) 【昔懐かし給食パート1】 今はほとんど給食に出なくなりましたが、昭和27年の給食に出されていたのが「鯨の竜田揚げ」です。戦後食糧難だった時代に、児童の貴重なタンパク源として給食に出されていました。	1月25日(木) 【韓国メニューの給食】 ピョンチャンオリンピックがあるということもあり、テーマは「韓国」です。ブルコギは、ブルが「火」、コギは「肉」という意味ですが、日本でいう焼肉よりすき焼きに近い料理です。	1月26日(金) 【昔懐かし給食パート2】 いつものミートソースは、麺がスパゲティですが、今回の麺は「ソフト麺」が出来ます。ソフト麺は、学校給食用に開発された麺で伸びずらく、消化に良い麺として昭和40代に給食に出されていました。	1月29日(月) 【小松島市給食】 テーマは、「小松島市」です。小松島市は、徳島県の東側に位置する都市で、本別町の友好都市です。徳島県は、すだちや竹の子が有名です。小松島市学校給食カレンダーに掲載されている献立を参考に、給食に取り入れました。	1月30日(火) 【昔懐かし給食パート3】 最終日は「揚げパン」が出ます。揚げパンは、昔から給食の大人気メニューとして挙げられていたそうです。今回は30日が元氣くんの日ということもあり、本別町産のきな粉を使用したメニューです。
---	---	--	---	---