



献立表



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でご了承ください。）

小学校、中学校、高校用

月	火	水	木	金
<p>24日(火) 《昔食べられていた給食》</p> <p>学校給食週間初日は、昭和時代に実際に学校給食で出されていたという、昔懐かし献立です。</p> <p>「揚げパン」は今も人気が高いですが、もともとは固くなったパンを美味しく食べるために考えられたものです。</p> <p>「カレーシチュー」は、戦争により一時中断されていた学校給食が再開された当時の献立です。当時は、ララ物質やユニセフなどから提供されたシチューの素を使って作られていました。</p>	<p>25日(水) 《お正月料理》</p> <p>2日目は、日本のお正月料理です。</p> <p>「赤飯」はお祝い事の時に食べられる伝統食です。北海道では甘納豆を使うことが多いですが、本州では小豆を使うそうです。</p> <p>「ゆり根」は、まるで花のように何重にも重なった見た目をしています。このことから、「年を重ねる」という縁起をかつぎ、お正月に食べられる食材のひとつです。</p> <p>「雑煮」もお正月に食べる伝統食です。地域によって、角もちか丸もちを使います。</p>	<p>26日(木) 《北海道の郷土料理》</p> <p>3日目は、北海道の郷土料理です。</p> <p>「ジシギスカン」は羊の肉を生のまま、もしくはタレに漬けこみ、野菜と一緒に専用の鍋で燗く、北海道のほぼ全域で食べられる郷土料理です。給食では豚肉でアレンジしています。</p> <p>「いももち」は、道央、道東地方の郷土料理です。焼いたものは「もち」、汁に入ったものは「だんご」と呼び分けられます。</p>	<p>27日(金) 《北海道のご当地グルメ》</p> <p>4日目は、北海道のご当地グルメです。</p> <p>「ガタタンラーメン」は芦別市のご当地グルメで、奥沢山でとろみのある中華風スープのラーメンです。「ガタタン」は、中国の家庭料理である「含多湯（ガタタン）」からヒントを得て創作したといわれています。食事とともに提供されるスープとして親しまれていました。</p> <p>基本とされているガタタンは、10種類以上の具材と溶き卵が入っている、豚骨や鶏ガラをベースとしたとろみのある塩味のスープです。給食ではこれを忠実に再現しました。</p>	<p>30日(月) 《北海道の名物料理》</p> <p>最終日は、北海道の名物料理です。</p> <p>「ザンギ」は釧路地方が発祥地とされ、下味をつけた食材に粉をまぶして油で揚げたものです。</p> <p>「ラーメンサラダ」は札幌市の老舗ホテルが考案したそうで、今では有名な北海道グルメとなりました。</p> <p>「どさんこ汁」は、北海道で多く生産されているじゃがいもやとうもろこし、バターを入れたみそ汁です。</p>
<p>毎年1月には、 「全国学校給食週間」があります！！</p>				
<p>文部科学省では、毎年1月24日～30日の一週間を「全国学校給食週間」としています。日本で学校給食が初めて実施されたのは明治22年ですが、戦争により一時学校給食が中断されてしまいました。しかし、食糧難による児童の栄養状態の悪化という問題を抱えた日本に、ララ（アジア救済公認団体）から給食用物資が寄贈され、昭和22年12月24日から、学校給食が再開されることとなりました。それ以来、12月24日を「学校給食感謝の日」と定めていましたが、学校の冬休みと重なるため、1月24日～30日までの一週間が「全国学校給食週間」となりました。普段何気なく食べている給食にも歴史があるので、給食を支えてくれている多くの人々に感謝を持つ機会になればよいと思います。</p>				
16	17	18	19	20 元気くんの日
<p>ご飯 牛乳 豆腐ハンバーグ 根菜のコロコロ炒め みそ汁（油揚げ）</p>	<p>ソフトカンパニユ 牛乳 ポークチャップ ブロックリーのサラダ ラビオリスープ</p>	<p>ご飯 牛乳 さばのみそ煮 ゆかり和え すまし汁（わかめ、豆腐）</p>	<p>チキンカレー 牛乳 マンゴーミルクデザート</p>	<p>元気くんスパゲティ 牛乳 ハッシュドポテト </p>
<p>体温や働く力 からだを作る 調子を整える</p>	<p>体温や働く力 からだを作る 調子を整える</p>	<p>体温や働く力 からだを作る 調子を整える</p>	<p>体温や働く力 からだを作る 調子を整える</p>	<p>体温や働く力 からだを作る 調子を整える</p>
<p>ご飯、じゃがいも</p>	<p>ソフトカンパニユ、ラビオリ</p>	<p>ご飯</p>	<p>ご飯、はと麦、じゃがいも</p>	<p>スパゲティ、じゃがいも</p>
<p>ウインナー、油揚げ、鶏肉、豆腐、牛乳</p>	<p>ハム、チーズ、豚肉、牛乳</p>	<p>さば、わかめ、豆腐、かつお節、牛乳</p>	<p>鶏肉、牛乳</p>	<p>豚肉、牛肉、大豆、大福豆、金時豆、牛乳</p>
<p>大根、長ねぎ、にんじん、玉ねぎ、コーン、グリーンピース</p>	<p>キャベツ、ピーマン、玉ねぎ、にんじん、ブロッコリー、トマト、しいたけ</p>	<p>にんじん、長ねぎ、白菜、ほうれん草</p>	<p>玉ねぎ、にんじん、みかん、パイナップル、ナタデココ</p>	<p>玉ねぎ、ピーマン、トマト、にんじん</p>
23	24 学校給食週間①	25 学校給食週間②	26 学校給食週間③	27 学校給食週間④
<p>ご飯 牛乳 焼きつくね 五目きんぴら みそ汁（白菜）</p>	<p>揚げパン 牛乳・ミルメークココア マカロニサラダ カレーシチュー</p>	<p>赤飯 牛乳 ぶりの照り焼き ゆり根の炒め物 雑煮</p>	<p>ご飯 牛乳 豚ジシギスカン いももち みそ汁（なめこ）</p>	<p>ガタタンラーメン 牛乳 焼きぎょうざ（1人2個）</p>
<p>体温や働く力 からだを作る 調子を整える</p>	<p>体温や働く力 からだを作る 調子を整える</p>	<p>体温や働く力 からだを作る 調子を整える</p>	<p>体温や働く力 からだを作る 調子を整える</p>	<p>体温や働く力 からだを作る 調子を整える</p>
<p>ご飯、ごま</p>	<p>揚げパン、ミルメーク、じゃがいも、マカロニ</p>	<p>ご飯、もち米、もち</p>	<p>ごはん、じゃがいも</p>	<p>ラーメン</p>
<p>鶏肉、豚肉、大豆、牛乳</p>	<p>きな粉、豚肉、ハム、牛乳</p>	<p>甘納豆、なると、鶏肉、ぶり、豚肉、牛乳</p>	<p>豚肉、牛乳</p>	<p>さつま揚げ、鶏卵、いか、えび、豚肉、鶏肉、牛乳</p>
<p>いんげん、ごぼう、白菜、にんじん、玉ねぎ、れんこん、長ねぎ、ヤーコン</p>	<p>きゅうり、にんじん、玉ねぎ、グリーンピース</p>	<p>ごぼう、ほうれん草、にんじん、三つ葉、にんにくの芽、ゆり根、ぶなしめじ、しいたけ</p>	<p>キャベツ、にんじん、大根、なめこ、玉ねぎ、にら、ちやし</p>	<p>ほうれん草、長ねぎ、玉ねぎ、にんじん、白菜、きくらげ、キャベツ、にら</p>
30 学校給食週間⑤	31	<div style="text-align: center;">  <p>学校給食週間の各献立については、一番上の欄で詳しく紹介しています。</p>  </div>		
<p>ご飯 牛乳 ザンギ ラーメンサラダ どさんこ汁</p>	<p>黒糖パン 牛乳 バジルチキン オーロラサラダ コーンポタージュ</p>			
<p>ご飯、ラーメン、じゃがいも</p>	<p>黒糖パン</p>			
<p>ハム、鶏肉、豚肉、牛乳</p>	<p>鶏肉、牛乳</p>			
<p>キャベツ、にんじん、長ねぎ、きゅうり、玉ねぎ、もやし、コーン</p>	<p>キャベツ、にんじん、玉ねぎ、きゅうり、コーン</p>			