

☆1月分 納食献立

月	火	水	木	金
<p>今回の図書コラボ給食は、「疲れた人に夜食を届ける出前店」です。</p> <p>仕事や家庭、人間関係などで限界ぎりぎりまで疲れている人の前に、突然「夜食」を届けるお店が現れ、その人にぴったりの一品を出してくれるストーリーです。</p> <p>給食担当イチオシの1冊です。ぜひ読んでみてくださいね。</p> <p>🌙・☆・🌙・☆・🌙・☆・🌙・☆・🌙</p>				<p>今月の地場産食材</p> <p>米 ほうれん草 ねぎ 冷凍えだまめ じゃがいも だいこん たけのこ水煮</p> <p>*****</p>
		14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・さばみそ煮 ・野菜のごまマヨあえ ・厚揚げのみそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・甘辛そぼろ丼 ・牛乳 ・野菜の昆布あえ ・えのきのみそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・メンチカツカレー ・牛乳 ・きくらげサラダ ・ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・冬野菜のパスタ ・牛乳 ・豚肉ときやべつの甘みそ炒め ・りんご蒸しパン 	<ul style="list-style-type: none"> 熱 882kcal た 39.2g 熱 1,087kcal た 41.3g 熱 904kcal た 35.4g
19	20	21	22	23
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・さばみそ煮 ・野菜のごまマヨあえ ・厚揚げのみそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・ささみチーズフライ ・白菜ととんぶりのサラダ ・生姜のスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・たまごとじうどん ・牛乳 ・豚にら炒め ・にんじんとチーズの蒸しパン 	<ul style="list-style-type: none"> ・洋風ピラフ ・牛乳 ・ツナマカロニサラダ ・にらたまスープ ・いちごゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・米粉パン(チョコパテ) ・牛乳 ・鶏のマーマレード焼き ・カラフルサラダ ・クリームシチュー
熱 801kcal た 30.4g	熱 754kcal た 31.5g	熱 889kcal た 41.2g	熱 958kcal た 28.7g	熱 910kcal た 47.0g
26	27	28	29	30
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・鶏カレー風味から揚げ ・春雨炒め ・わかめスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・豚のしょうが焼き ・くきわかめ炒め ・小松菜のみそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・豆乳みそラーメン ・牛乳 ・野菜のごまあえ ・さつまいもどりんごのパイ ・ミルメークコーヒー 	<ul style="list-style-type: none"> ・青菜ご飯 ・牛乳 ・県産鮭フライ ・錦糸たまごあえ ・ワンタンスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーそぼろ丼 ・牛乳 ・ツナサラダ ・水菜のスープ ・みかんゼリー
熱 855kcal た 37.9g	熱 833kcal た 34.8g	熱 852kcal た 35.8g	熱 791kcal た 28.7g	熱 942kcal た 40.2g

★1/24~1/30は、全国学校給食週間です★

みなさんが食べている学校給食はどのようにはじめたか知っていますか？

今から136年前、明治22年に山形県の小学校で、貧しくて弁当を持参できない子どものために昼食が出されたのがはじまりだといわれています。その後戦争の影響などで中断されましたが、戦後に海外の支援を受けて再開し、時を経て変化を続け、今の給食の形になりました。「全国学校給食週間」は学校給食の意義や役割について理解と関心を深めるために行われています。

