

◎牛乳と煮干しは毎日つきます。

ニセコ町学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>～食べ物の3つのおもな働き～</p>				
<p>18日 新年お祝い献立</p> <p>手巻き寿司 (酢飯、かにかま、たまご、チーズ) ツナサラダ、のり 紅白雑煮 みかんゼリー</p>		<p>19日</p> <p>まるパン オニオンスープ ニセコいもの重ね焼き キャベツのサラダ</p>		<p>20日</p> <p>ハヤシカレー カニカマのピリ辛和え りんご</p>
<p>赤 牛乳 にぼし たまご かにかま のり ツナ とりにつと チーズ</p> <p>黄 こめ マヨネーズ もち ゼリー</p> <p>緑 キャベツ コーン にんじん たまねぎ ごぼう ながねぎ しいたけ</p> <p>小 669kcal 中 787kcal</p>		<p>赤 牛乳 にぼし ウィナー ぶたにく チーズ ハム</p> <p>黄 パン じゃがいも あぶら</p> <p>緑 たまねぎ にんじん パセリ コーン トマト キャベツ きゅうり</p> <p>小 611kcal 中 752kcal</p>		<p>赤 牛乳 にぼし とりにつと かにかま</p> <p>黄 こめ パター じゃがいも</p> <p>緑 しょうが にんにく たまねぎ にんじん グリーンピース トマト きゅうり もやし りんご</p> <p>小 667kcal 中 809kcal</p>
23日	24日 ふるさと給食	25日 ふるさと給食	26日 二高リクエスト給食	27日 ふるさと給食
<p>わかめご飯 五目味噌汁 さばの和風カレー煮 おかかマヨ和え</p>	<p>きつねうどん 大根サラダ ニセコミルクプリン</p>	<p>ごはん 肉ボールスープ チーズはんぺんフライ 華風サラダ</p>	<p>あげパン コーンスープ チキンのハーブ焼き コールスローサラダ お米のタルト</p>	<p>ごはん 卵のスープ 麻婆豆腐 もやしと春雨のサラダ</p>
<p>赤 牛乳 にぼし わかめ あぶらあげ みそ さば ちくわ</p> <p>黄 こめ マヨネーズ</p> <p>緑 にんじん だいこん しいたけ たけのこ ふき ブロッコリー コーン</p> <p>小 721kcal 中 896kcal</p>	<p>赤 牛乳 にぼし とりにつと とと あぶらあげ</p> <p>黄 うどん あぶら</p> <p>緑 にんじん たまねぎ しいたけ こまつな ながねぎ だいこん みずな きゅうり</p> <p>小 550kcal 中 662kcal</p>	<p>赤 牛乳 にぼし たまご ぶたにく はんぺん チーズ ハム くらげ</p> <p>黄 こめ はるさめ フライのころも あぶら</p> <p>緑 しいたけ はくさい ほうれんそう きゅうり レタス</p> <p>小 647kcal 中 763kcal</p>	<p>赤 牛乳 にぼし とりにつと なまクリーム かにかま</p> <p>黄 パン あぶら バター タルト</p> <p>緑 にんじん たまねぎ コーン パセリ パジル キャベツ きゅうり</p> <p>小 753kcal 中 884kcal</p>	<p>赤 牛乳 にぼし たまご ぶたにく とうふ かにかま</p> <p>黄 こめ あぶら はるさめ</p> <p>緑 たまねぎ にんじん キャベツ コーン こまつな しょうが にんにく ながねぎ しいたけ きゅうり もやし</p> <p>小 610kcal 中 752kcal</p>
30日 ふるさと給食	31日	<p>今月使用予定のニセコ産の食材</p>		
<p>ごはん 大根と揚げの味噌汁 鮭の塩焼き 海藻入りサラダ</p>	<p>焼きそば ふかひれスープ 春巻き クレープ</p>	<p>【11月に使用した野菜等の主な産地】 ・じゃがいも…ニセコ・人参…ニセコ・玉ねぎ… ニセコ・大根…ニセコ・キャベツ…ニセコ・かぼ ちや…道内・生姜…四国・白菜…道内・青梗菜… 道内・ピーマン…道内・小松菜…道内・なめこ… 道内・みかん…有田・椎茸…道内・ごぼう…道 内・レタス…関東・水菜…道内・にんにく… 青森・長ネギ…道内・きゅうり…道内・しめ じ…道内・ほうれん草…道内・パセリ…道 内・舞茸…道内・さつまいも…茨城</p>		
<p>赤 牛乳 にぼし あぶらあげ さけ みそ わかめ かにかま</p> <p>黄 こめ あぶら</p> <p>緑 だいこん にんじん ながねぎ きゅうり キャベツ</p> <p>小 526kcal 中 642kcal</p>	<p>赤 牛乳 にぼし ぶたにく たまご とうふ</p> <p>黄 やきそば あぶら はるまきのかわ クレープ</p> <p>緑 にんじん たまねぎ キャベツ ピーマン しめじ もやし たけのこ ながねぎ はくさい</p> <p>小 642kcal 中 745kcal</p>	<p>◎学校の行事やその他の都合で変更することがあります。◎冷蔵庫など見やすいところに貼ってください。</p> <p>☆魚は、骨に気を付けて食べましょう。</p>		

◎学校の行事やその他の都合で変更することがあります。◎冷蔵庫など見やすいところに貼ってください。

☆魚は、骨に気を付けて食べましょう。

全国学校給食週間
1月24日～30日

まいにちがっこう た 毎日学校で食べている給食。
いつから始まったんだろう？

昭和21年(1946年)12月24日。一部の都県で学校給食を再開することになり、給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」とし、冬休みと重ならないよう、1か月後の1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。

始まりは明治22年(1889年)。山形県の小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに昼食を出したのが給食の始まりです。その後、戦争により給食は中断…。戦争が終わった後、栄養不足の子どもたちのために学校給食が本格的に始まりました。当時の日本はまだ食料が少なかったため、外国の助けを受けて給食を出していました。現在の学校給食の目的は、今までの栄養補給だけではなく、食の重要性、「食事のマナー」「食文化」など、給食から様々なことを学ぶことができる、「生きた教材」としての役割もあります。

ニセコ町の食材を味わう ～ふるさと給食～

ニセコ町は山に囲まれていて自然豊かな町。おいしい農作物や食材がたくさん作られています。普段食べている給食には、ニセコ町産の食材をたくさん使っています。1月24日～30日の給食では、改めてその美味しさに気付いてもらいたく、ニセコ産のお米や野菜、卵、豆腐などをたくさん使った献立になっています。ミルク工房さんのプリンも出ますよ。ニセコの自然の恵みと作ってくれた人に感謝して食べましょう。

今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか？

学校給食の献立の移りかわり

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。