



1月すくうるらんち



【NO.604】

令和6年 12月 23日 発行

ぎゅうにゅうに ぼ まいにち
◎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 |
|---|---|--|--|--|
| ～食べ物の3つのおもな働き～ きいろ みどり あか | 今月のニセコ産の食材 こめ たまねぎ ジャガイモ さつまいも たまご にんじん とうふ キャベツ はくさい だいこん トマトジュース | 【11月使用した野菜等の産地】 ・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・かぼちゃ…ニセコ・生姜…高知・白菜…ニセコ・青梗菜…道内・ピーマン…道内・小松菜…道内・なめこ…道内・ごぼう…ニセコ・レタス…道内・しいたけ…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・さつまいも…ニセコ・バナナ…フィリピン | 16日 セルフ照り焼きバーガー (パン・チキン) ミネストローネ かぼちゃサラダ | 17日 チキンカレー くらげのサラダ あんぱん 杏仁みかんミックス |
| 赤 牛乳 にぼし とりにく ベーコン ハム | 赤 牛乳 にぼし ふたにく いか つと | 赤 牛乳 にぼし ふたにく たまご いか まぐろみすに | 赤 牛乳 にぼし とりにく ほたて なまクリーム チーズ かにかま | 赤 牛乳 にぼし とりにく たまご ひじき あかうお ちくわ あぶらあげ とうふ |
| 黄 こめ こま | 黄 ラーメン こめこ あぶら | 黄 こめ あぶら メンチカツのパンこ マヨネーズ こま はるさめ | 黄 パン バター じゃがいも | 黄 こめ さとう みかんゼリー |
| 緑 にんじん だいこん しいたけ たけのこ ふき ながねぎ コーン ブロッコリー キャベツ ほうれんそう | 緑 しょうが にんにく ピーマン えだまめ しいたけ きくらげ にんじん たまねぎ コーン しょうが キャベツ もやし はくさい きゅうり | 緑 はくさい ほうれんそう ごぼう にんじん きゅうり きゃべつ たまねぎ コーン しいたけ | 緑 キャベツ きゅうり コーン パセリ たまねぎ にんじん バジル | 緑 しいたけ かんぴょう にんじん こまつな コーン はくさい もやし ながねぎ |
| 小 624kcal 中 783kcal | 小 694kcal 中 863kcal | 小 614kcal 中 757kcal | 小 658kcal 中 817kcal | 小 675kcal 中 824kcal |
| 27日ふるさと給食 | 28日ふるさと給食 | 29日ふるさと給食 | 30日ふるさと給食 | 31日リクエスト給食 |
| ごはん いもと揚げの味噌汁 あじの磯辺カツ クリスピーチーズサラダ | かきたまうどん カリカリサラダ ミルクプリン | ごはん はくさい ちゅうか 白菜の中華スープ まーぼー豆腐 麻婆豆腐 しゃきしゃきあえ | ロールパン トマトスープ 鶏肉のみぞれがけ 温野菜サラダ | わかめごはん 豆腐とわかめの味噌汁 鶏の竜田揚げ 華風サラダ お米のタルト こうこう ねんせい 高校3年生 リクエスト |
| 赤 牛乳 にぼし みそ チーズ とりにく あじ あぶらあげ ハム のり | 赤 牛乳 にぼし たまご ハム つと | 赤 牛乳 にぼし ふたにく とうふ | 赤 牛乳 にぼし とりにく ベーコン | 赤 牛乳 にぼし とりにく たまご とうふ わかめ みそ ハム くらげ |
| 黄 こめ じゃがいも あぶら カツのころも | 黄 うどん じゃがいも あぶら ミルクプリン コーン | 黄 こめ あぶら さとう | 黄 パン あぶら じゃがいも さつまいも | 黄 こめ あぶら はるさめ おこめのタルト |
| 緑 しめじ にんじん キャベツ きゅうり コーン | 緑 にんじん たまねぎ しいたけ こまつな ながねぎ キャベツ きゅうり コーン | 緑 たまねぎ にんじん しょうが はくさい ながねぎ にんにく れんこん えだまめ コーン | 緑 かぼちゃ だいこん りんご トマト はくさい にんにく パセリ | 緑 ながねぎ しょうが にんにく きゅうり レタス |
| 小 588kcal 中 700kcal | 小 638kcal 中 791kcal | 小 610kcal 中 752kcal | 小 637kcal 中 784kcal | 小 725kcal 中 885kcal |

◎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。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん

全国学校給食週間

1月24日～30日

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」としました。冬休みと重ならないように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。

ニセコ町の食材を味わう ～ふるさと給食～

27日～30日はふるさと給食です。ニセコ町で作られた食材をたくさん使った献立になっています。味わって食べてください。

※詳しくは給食だよりを見てくださいね！

まいにちがっこうで毎日学校で食べている給食。
いつから始まったんだろう？

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、いままでの栄養補給だけではなく、食育の重要性「食育のマナー」「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。

→→→ 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 |
|------------------|----------------------|--|--|------------------------------|
| | | | | |
| おにぎり・塩さけ 菜の漬物 | ミルク（脱脂粉乳） トマトシチュー | コッパパン・ミルク（脱脂粉乳） ポタージュスープ・コロッケ キャベツ・マーガリン | ソフト麺のカレーあん かけ・牛乳・甘酢あえ 果物（黄桃）・チーズ | カレーライス・牛乳・塩もみ 果物（バナナ）・スープ |

今の給食と比べ
たり、ご家庭で給
食の思い出を話
したりしてみせん
か？

