

1月すくうるらんち

[NO.604]

◎牛乳と煮干しは毎日つきます。

令和6年 12月 23日 発行

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~	今月のニセコ産の食材	【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・バセリ…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 杏仁みかんミックス
20日	21日	22日	23日	24日新年お祝い給食
ごはん ごもくみそしる 五目味噌汁 さばの味噌煮 ゆで野菜のゴマドレ和え	ちゃんぽん麺 お好み焼き えだまめサラダ	ごはん 肉ボールスープ いかメンチ ツナとごぼうのサラダ	まるパン ホタテチャウダー チキンのハーブ焼き コールスローサラダ	ちらし寿司 すまじ汁 赤魚のみりん焼き おかか和え 温州みかんゼリー
赤 牛乳 にぼしとりにく みそ さば あぶらあげ	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 まぐろみずし	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 ごま	黄 ラーメン ごめこ あぶら	黄 ごめあぶら メンチカツのパン マヨネーズ ごま はるさめ	黄 パン バター じゃがいも	黄 ごめ 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 きくらげ にんじん たまねぎ コーン 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 きゅべつ たまねぎ コーン しいたけ	緑 キャベツ きゅうり コーン バセリ 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 中華スープ 麻婆豆腐 あしゃきしゃき和え	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
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 ごめ 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 ごめ あぶら さとう	黄 パン あぶら じゃがいも さつまいも	黄 ごめ 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 ににく れんこん えだまめ コーン	緑 ブロッコリー にんじん コーン かぼちゃ だいこん りんご トマト はくさい ににく バセリ	緑 ながねぎ しょうが ににく 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、給食用物資の購入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1ヶ月後の1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。

はじまりは明治22年(1889年)。山形県の小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちに飯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、外団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なりました。「食事の重要性」「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。

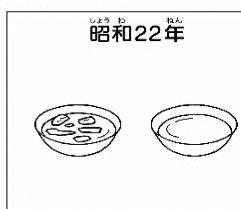
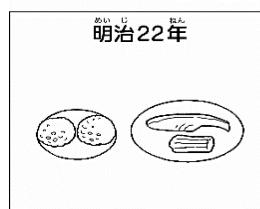
ニセコ町の食材を味わう～ふるさと給食～

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ね！

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

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→



いま きゅうしょく 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？

おにぎり・塩さけ
なづけもの
菜の漬物

ミルク(脱脂粉乳)
トマトシチュー

コッペパン・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・甘酢和え
果物(黄桃)・チーズ

カレーライス・牛乳・塩のみ
果物(バナナ)・スープ