

1月すくうるらんち

[NO.616]

◎牛乳と煮干しは毎日つきます。

令和7年 12月 22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】	16日
			<ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいも…ニセコ・もやし…道内 ・ピーマン…道内・赤パブリカ…道内 ・長ねぎ…道内・にんじん…ニセコ ・ごぼう…道内・キャベツ…ニセコ ・玉ねぎ…道内・グリンピース…道内 ・だいこん…ニセコ・しょうが…道内 ・にんにく…道内・コーン…道内 ・白菜…ニセコ・ブロッコリー…道内 ・パセリ…道内・みずな…道内 ・りんご…余市・えだまめ…道内 ・チンゲンサイ…道内・レタス…関東 ・れんこん…道内・なめこ…道内 ・ほうれんそう…道内・しめじ…道内 ・こまつな…道内・黄パブリカ…道内 ・たけのこ…道内 	ごはん だいこんとあげのみそ汁 チーズインハンバーグ プロッコリーのツナ和え
19日	20日	21日		赤 牛乳 にぼし あぶらあげ みそ チーズインハンバーグ まぐろ 黄 ごめ マヨネーズ 緑 だいこん にんじん ブロッコリー もやし 小 休み 中 760kcal
ごはん いもとわかめのみそ汁 かぼちゃひき肉フライ カラフルサラダ さつまいもチップス	しょうゆラーメン 揚げたこ焼き くらげのサラダ	ごはん 五目みそ汁 さばのみそ煮 糸かまサラダ	まるパン コーンスープ タンドリーチキン シーザーサラダ	ちらし寿司 すまし汁 秋刀魚のしょうが煮 磯香和え 温州みかんゼリー
赤 牛乳 にぼし わかめ とうふ みそ ぶたにく ハム	赤 牛乳 にぼし ぶたにく つと たこ くらげ	赤 牛乳 にぼし とりにく あぶらあげ みそ ぶたにく さばのみそ煮	赤 牛乳 にぼし ベーコン 生クリーム とりにく ハム	赤 牛乳 にぼし とりにく あぶらあげ のり ひじき たまご とうふ さんま ちくわ
黄 ごめ フライのころも あぶら ドレッシング さつまいもチップス	黄 ラーメン あぶら あげだま たこやきのきじ ドレッシング	黄 ごめ マヨネーズ	黄 パン さとう ドレッシング	黄 ごめ さとう かんぴょう あぶら 心 みかんゼリー
緑 じゃがいも 長ねぎ かぼちゃ コーン たまねぎ きゅうり 赤パブリカ	緑 しょうが にんにく にんじん もやし たまねぎ はくさい ほうれんそう 長ねぎ メンマ キャベツ きゅうり	緑 にんじん だいこん しいだけ ふき たまねぎ はくさい ほうれんそう 長ねぎ コーン キャベツ	緑 たまねぎ にんじん とうもろこし いんげん コーン しょうが にんにく にんじん キャベツ きゅうり	緑 しいだけ にんじん こまつな 長ねぎ キャベツ ほうれんそう もやし
小 601kcal 中 742kcal	小 528kcal 中 616kcal	小 605kcal 中 715kcal	小 674kcal 中 819kcal	小 609kcal 中 709kcal
26日ふるさと給食	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日リクエスト給食
ごはん さつま汁 チキンカツ えだまめ和風サラダ	おやこどん 味つきいなりもち だいこんサラダ	ごはん 白菜と旨のスープ 麻婆豆腐	甘納豆パン ミネストローネ ほっけガーリックフライ 温野菜サラダ	わかめごはん 肉ボールスープ 鶏肉の竜田揚げ 華風サラダ お米のタルト
赤 牛乳 にぼし あぶらあげ さつまあげ みそ とりにく ひじき	赤 牛乳 にぼし とりにく つと たまご	赤 牛乳 にぼし ふたにく レバー とうふ みそ かにかま わかめ	赤 牛乳 にぼし ベーコン ほっけ	赤 わかめ ぶたにく たまご とりにく ハム くらげ
黄 ごめ さつまいも カツのころも ドレッシング	黄 うどん でん粉 さとう 味つきいなりもち ドレッシング	黄 ごまあぶら ごま さとう でん粉 ドレッシング	黄 パン マカロニ オリーブ油 じゃがいも フライのころも あぶら さつまいも ドレッシング	黄 でん粉 はるさめ さとう あぶら お米のタルト
緑 だいこん にんじん たまねぎ 長ねぎ えだまめ 赤パブリカ もやし	緑 にんじん たまねぎ しいだけ こまつな 長ねぎ だいこん みずな きゅうり	緑 しめじ たもぎだけ まいだけ はくさい にんじん 長ねぎ しょうが にんにく もやし	緑 たまねぎ にんじん ハセリ にんにく トマト ブロッコリー コーン かぼちゃ	緑 しいだけ ほうれんそう はくさい にんにく しょうが きゅうり レタス
小 607kcal 中 763kcal	小 594kcal 中 703kcal	小 582kcal 中 711kcal	小 619kcal 中 754kcal	小 868kcal 中 998kcal

◎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。

ぜんこくがっこきゅうしょくしゅうかん

全国学校給食週間

1月26日～29日

始まりは明治22年（1889年）。山形県の小学校で、お弁当を持ってこら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、「生きた食材」としての役割もあります。

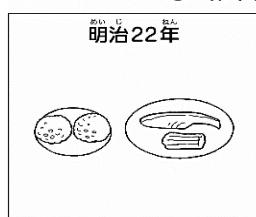
昭和21年（1946年）12月24日、一部の都県で学校給食を再開することになり、給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としました。冬休みと重ならないよう1か月後の1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。

ニセコ町は山に囲まれていて自然豊かな町です。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用しています。1月26日～29日の給食では、改めてそのおいしさに気づいてもらいたく、ニセコ産の食材をたくさん使用し給食だよりでも紹介しています。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！

学校で食べている給食。いつから始まったんだろう？

いま きゅうしょく くら 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ませんか？

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→



おにぎり・塩さけ
なづけの
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



ソフトパンのカレーあん
かけ・牛乳・甘酢和え
くだもの果物（黄桃）・チーズ



カレーライス・牛乳・塩もみ
くだもの果物（バナナ）・スープ

