

ぎゅうにゅうにほ 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～ まじろ みどり あか | 今月のニセコ産の食材 こめ たまねぎ じゃがいも さつまいも にんじん とうふ たまご キャベツ ほうさい だいこん | 【11月使用した野菜等の産地】 ・じゃがいも…ニセコ・もやし…道内 ・ピーマン…道内・赤パプリカ…道内 ・長ねぎ…道内・にんじん…ニセコ ・こぼろ…道内・キャベツ…ニセコ ・玉ねぎ…道内・グリーンピース…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・黄パプリカ…道内 ・だけのこ…道内 | 16日 ごはん だいこんとあげのみそ汁 チーズインハンバーグ ブロッコリーのツナ和え 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 こめ 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 | 23日新年お祝い給食 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 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 こめ さとう かんぴょう あぶら ふ みかんゼリー 緑 しいたけ 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 609kcal 中 709kcal |
| 19日 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 赤 牛乳 にぼし わかめ とうふ みそ ぶたにく ハム 黄 こめ 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 緑 じゃがいも 長ねぎ かぼちゃ コーン たまねぎ きゅうり 赤パプリカ 小 601kcal 中 742kcal | 20日 しょうゆラーメン 揚げたこ焼き くらげのサラダ 赤 牛乳 にぼし ぶたにく つと たこ くらげ 黄 ラーメン あぶら あげだま たこやきのきし ドレッシング 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 小 528kcal 中 616kcal | 21日 ごはん 五目みそ汁 さばのみそ煮 糸かまサラダ 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 黄 こめ マヨネーズ 緑 にんじん だいこん しいたけ ぶき ただのこ れんこん 長ねぎ きゅうり コーン キャベツ 小 605kcal 中 715kcal | 22日 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 新メニュー 赤 牛乳 にぼし ベーコン 生クリーム とりにく ハム 黄 パン さとう ドレッシング 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 小 674kcal 中 819kcal | 23日新年お祝い給食 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 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 こめ さとう かんぴょう あぶら ふ みかんゼリー 緑 しいたけ 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 609kcal 中 709kcal |
| 26日ふるさと給食 ごはん さつまいも チキンカツ えだまめ和風サラダ 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 黄 こめ さつまいも カツのころも ドレッシング 緑 だいこん にんじん たまねぎ 長ねぎ えだまめ 赤パプリカ もやし 小 607kcal 中 763kcal | 27日ふるさと給食 おやこうどん 味つきいなりもち だいこんサラダ 赤 牛乳 にぼし とりにく つと たまご もちいなりもちあぶらあげ 黄 うどん でん粉 さとう 味つきいなりもち ドレッシング 緑 にんじん たまねぎ しいたけ こまつな 長ねぎ だいこん みずな きゅうり 小 594kcal 中 703kcal | 28日ふるさと給食 ごはん 白菜と茸のスープ 麻婆豆腐 きゅうり ちゅうかあ きゅうり 赤 牛乳 にぼし ぶたにく レバー とうふ みそ かにかま わかめ 黄 こまあぶら こま さとう でん粉 ドレッシング 緑 しめじ たもぎたけ まいたけ はくさい にんじん 長ねぎ しょうが にんにく もやし 小 582kcal 中 711kcal | 29日ふるさと給食 甘納豆パン ミネストローネ ほっけガーリックフライ おんやさい 温野菜サラダ 赤 牛乳 にぼし ベーコン ほっけ 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 緑 たまねぎ にんじん パセリ にんにく トマト ブロッコリー コーン かぼちゃ 小 619kcal 中 754kcal | 30日リクエスト給食 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 とりにく たまご とりにく ハム くらげ 黄 でん粉 はるさめ さとう あぶら お米のタルト 緑 しいたけ 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 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。

ぜんこくがっこう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、「生きた食料」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？

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

| 明治22年 | 昭和22年 | 昭和25年 | 昭和40年 | 昭和52年 |
|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | | | |