

令和8年

1月

# こんだてひょう



 佐呂間町学校給食センター  
Tel 5-2555


今月使用予定の佐呂間町産食材は、サロマ牛、キャベツ、もち麦、食パン、最中です。わが町佐呂間町の食材をふんだんに使った『ふるさと給食』は1月28日(水)で今年度最後となります。「佐呂間にはこんな食べものがあるんだ!」「佐呂間の食べ物はおいしい!」という発見をして、地域のことや食べることなど、いろいろなことに興味を持ってほしいな、と思っています。



ようび 曜日 ぎょうじ 行事	今日のこんだて (牛乳は毎日つきます)	おもな材料と体内ではたらく			スプーン・ フォークの つく日
		血や肉・骨をつくる(赤)	はたらく力になる(黄)	からだの調子を整える(緑)	
14(水) 若小/浜小/佐小 冬休み	わかめごはん	わかめごはんのもと	こめ、ごま		
	みそ汁	あぶらあげ、みそ		だいこん、にんじん、ながねぎ	
	肉じゃが	ぶたにく	じゃがいも、サラダあぶら、さとう	たまねぎ、にんじん、えだまめ、ほししいたけ、しらたき	
	しょうが和え	やきちくわ、かつおぶし		こまつな、はくさい、ぶなしめじ、しょうが	
15(木) 若小/浜小/佐小 冬休み	ミルクパン		ミルクパン		
	ジュリエンスープ	ベーコン		キャベツ、だいこん、たまねぎ、にんじん、パセリ	
	とうもろこしのグラタン			とうもろこしのグラタン	
	マセドアンサラダ	ハム	じゃがいも、エッグケア	きゅうり、にんじん	
16(金) 若小/浜小/佐小 冬休み	ごはん		こめ		
	みそ汁	みそ	じゃがいも	にんじん、ながねぎ	
	松風焼き	とりにく、おから、みそ、たまご、とうにゅう	パンこ、さとう、ごま	たまねぎ、にんじん、ながねぎ、ほししいたけ	
	もやしの酢味噌和え	ハム、みそ	さとう、ごま	もやし、ほうれんそう、コーン	
19(月) 若小/浜小/佐小 冬休み	ごはん		こめ		
	みそ汁	とうふ、わかめ、みそ		にんじん	
	若鶏ごま照り焼き	わかどりごまてりやき			
	大根のそぼろ煮	とりにく	サラダあぶら、さとう、かたくりこ	だいこん、にんじん、えだまめ、しょうが	
20(火) 若小/浜小/佐小 冬休み	しょうゆラーメン	ぶたにく	ちゅうかめん、サラダあぶら	たまねぎ、もやし、ほうれんそう、メンマ、ながねぎ、しょうが、にんにく	
	海鮮しゅうまい	かいせんしゅうまい			
	スティックチーズ	スティックチーズ			
21(水) 若小/浜小/佐小 冬休み	中華風そぼろごはん	とりにく	こめ、ごまあぶら、さとう	たまねぎ、にんじん、ピーマン、パプリカ、エリンギ、しょうが、にんにく	
	春雨スープ	ぶたにく	はるさめ	はくさい、ながねぎ、ほししいたけ、しょうが	
	ベビードック	ベビードック	サラダあぶら		
22(木) 若保お誕生会	食パン		しょくパン		
	コーンスープ	ぎゅうにゅう、とうにゅう、しろいんげんまめ	さとう	コーンペースト、コーン	
	チキンオープン焼き	チキンオープンやき			
	キャベツとベーコンのサッと炒め	ベーコン	サラダあぶら	キャベツ、たまねぎ、にんじん	
23(金) 浜保お楽しみ会	ごはん		こめ		
	みそ風味すき焼き	ぶたにく、みそ	ゆでうどん、サラダあぶら、さとう	はくさい、たまねぎ、にんじん、ながねぎ、しらたき	
	ごま和え		さとう、ごま	ほうれんそう、もやし、にんじん	
	みかん缶			みかんかん	
26(月)	チキンカレー	とりにく、しろいんげんまめ	こめ、じゃがいも、サラダあぶら、カレーフレーク	たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく	
	フルーツ白玉		しらたま	みかんかん、パインかん	
27(火) 若保雪中運動会	クリームスパゲティ	とりにく、しろいんげんまめ、ぎゅうにゅう、スキムミルク、とうにゅう	スパゲティ、オリーブオイル、サラダあぶら、バター、さとう、こむぎこ	たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、マッシュルーム、パセリ	
	スパイシーポテト		れいとうポテト、サラダあぶら		
	パイン缶			パインかん	
28(水) ふるさと給食	牛丼(もち麦ごはん)	サロマぎゅう	こめ、もちむぎ、サラダあぶら、さとう、ごま	たまねぎ、しらたき、にんにく	
	もやしのサラダ	ハム	ごまあぶら、さとう、ごま	もやし、きゅうり、にんじん	
	大月さんのお菓子		もーなか(もなか)		

今月も「トップファーム」様  
からサロマ牛のもも肉をた  
くさんいただきました！

29(木)	クロワッサン		クロワッサン		
	コンソメスープ	ウインナー		キャベツ、たまねぎ、にんじん、パセリ	
	とから、だいご 十勝大豆コロッケ		とかちだいごコロッケ、サラダあぶら		
	わらう 和風スパゲティ	ベーコン	スパゲティ、サラダあぶら	たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、にんにく	
30(金)	ビビンバ	ぶたにく	こめ、サラダあぶら、ごまあぶら、さとう、ごま	ほうれんそう、もやし、にんじん、メンマ、しょうが、にんにく	
	わかめスープ	とうふ、わかめ		たまねぎ、ながねぎ、えのきだけ	
	はるまき 春巻き		サラダあぶら	はるまき	

※都合により、献立や食材を予告なく変更する場合があります。

※※1食分のカロリーをお知りになりたい方は給食センターまでお問い合わせください。



**1/24~1/30は**  
ぜん こく がっ こう きゅうしょく かい  
「全国学校給食週間」です

にほん がっ こう きゅうしょく

**日本の学校給食のあゆみ**

## 学校給食の始まり

明治 22 (1889) 年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正 12 (1923) 年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりしましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。



おにぎり  
や ぎかな  
焼き魚  
つけもの  
漬物  
めいじ  
(明治 22 年ごろ)



五色ごはん  
えいよう しる  
栄養みそ汁  
たいしゅう ねん  
(大正 12 年ごろ)



## 支援物資による学校給食の再開

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和 21 (1946) 年 12 月 24 日に LARA (アジア救援公認団体) から給食用物資の寄贈を受けて、翌 1 月に学校給食が再開されました。当初は 12 月 24 日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない 1 月 24 日からの 1 週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



ミルク

トマトシチュー  
しょうわ ねん  
(昭和 22 年ごろ)



コッペパン・ミルク

クジラの竜田揚げ  
ぎ  
せん切りキャベツ  
しょうわ ねん  
(昭和 25~30 年ごろ)



## バラエティー豊かな献立内容に

昭和 29 (1954) 年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和 51 年に米飯 (ご飯) が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。



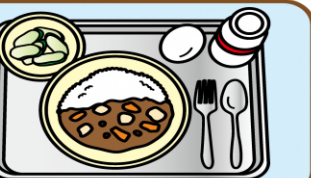
ミートスパゲッティ  
ぎゅうにゅう  
牛乳

フレンチサラダ  
しょうわ ねん  
(昭和 40~50 年ごろ)



カレーライス  
ぎゅうにゅう しお  
牛乳・塩もみ

ゆで卵  
しょうわ ねん  
(昭和 51 年ごろ)



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。