

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

こんげつしょくせい さろま牛、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物があるんだ!」「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。



曜日 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のたらき			スプーン・ フォークの 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	わかめごはんのもど	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、じらたき	
	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		
	ジュリエンヌスープ	ベーコン		キャベツ、だいこん、たまねぎ、にんじん、バセリ	
	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	
	まつかせや 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	
	わかとり 若鶏ごま照り焼き	わかとりごまてりやき			
	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	
	かいせん 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、パブリカ、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) 若保育誕生日会	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	
	チキンオーブン焼き	チキンオーブンやき			
	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) 浜保育お楽しみ会	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、じらたき	
	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、パイんかん	
27(火) 若保育運動会	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、スチムミルク、とうにゅう	スパゲティ、オリーブオイル、サラダあぶら、パスター、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		
	パイん缶			パイんかん	
28(水) ふるさと給食	牛丼(もち麦ごはん)	サロマきゅう	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	
	おおづき 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	ワインナー		キャベツ、たまねぎ、にんじん、パセリ	
	十勝大豆コロッケ		とかちだいすコロッケ、サラダあぶら		
	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) 若小スキー遠足	ピピンバ	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	
	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。

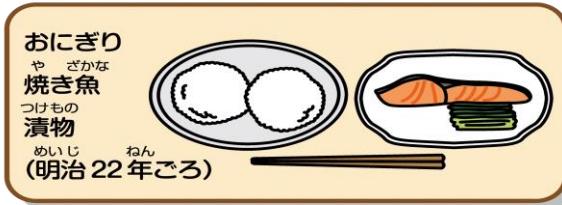


1/24～1/30は
「全国学校給食週間」です

にほん がつこうきゅうしょく 日本の学校給食のあゆみ

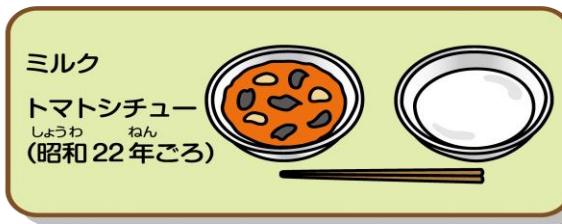
学校給食の始まり

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つ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。



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。



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。主食はパンを中心でしたが、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。



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。