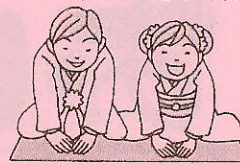


1月よていにくんだて

今年もよろしく
おねがいします☆



2024年

平取町教育委員会

月



火



水



木



金



～1月 給食目標～

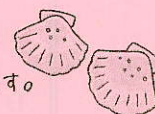
食文化や郷土食

について知ろう

1月24日(水)は、**道産食材を食べて応援!!**

麦ご飯、石狩汁、北海道産ほたてフライ、きんぴらごぼう、牛乳

※北海道産ほたてフライは北海道より寄贈いただきます。



8

成年年齢が、
2022年4月から
18歳に引き下げられました。

成人の日



1月26日(金)は、**ふるさと給食『ニシパランチ』**です。

麦ご飯、えのきと油揚げのみそ汁、びらとり和牛のすき焼き煮、寒締めほうれん草のおひたし、牛乳



※びらとり和牛は平取町畜産公社より、寄贈いただきます。



15 各学校の始業式

16日(火) 平 取中学校(給食なし)
17日(水) 振 内中学校(給食あり)
二風谷小学校(給食なし)
18日(木) 平 取小学校(給食あり)
貫気別小学校(給食なし)
振 内小学校(給食あり)
19日(金) 紫雲古津小学校(給食あり)

16

17 平取中、振内中のみ給食あり

赤	乾燥わかめ 鶏胸肉 糸かまぼこ、牛乳
黄	米 麦 白ごま 片栗粉 米ぬか油 三温糖
緑	キャベツ 玉ねぎ 竹の子 にんじん しょうが にんにく 白菜 きゅうり

18 平取小、二風谷小、振内小、平取中、振内中のみ給食あり

赤	肉うどん
黄	ココア蒸しパン
緑	小 610kcal 中 742kcal ベビーチーズ

19 麦ご飯

赤	とうふと油揚げのみそ汁
黄	鮭の焼きづけ
緑	切干し大根のいため煮

22

赤	麦ご飯
黄	かきたまみそ汁
緑	肉じゃが



23 ラッキースター
(星型にんじんはどれのカラー?)

赤	ムギライス
黄	アチキンカレー
緑	福神漬

24 道産食材を食べて応援!!

赤	麦ご飯
黄	石狩汁
緑	北海道産ほたてフライ

25 リクエストメニュー

赤	しょうゆラーメン
黄	じゃがバター
緑	小 606kcal 中 740kcal 温州みかんゼリー

26 ふるさと給食『ニシパランチ』

赤	えのきと油揚げのみそ汁
黄	びらとり和牛のすき焼き煮
緑	小 714kcal 中 889kcal 寒締めほうれん草のおひたし

リクエストメニューや北海道の郷土料理などワクワクな五日間!!

29 リクエストメニュー

赤	ハンバーガー(とうふハンバーガー)
黄	ポトフ
緑	フルーツヨーグルト

30 北海道の郷土料理

赤	麦ご飯
黄	大根と油揚げのみそ汁
緑	ジンギスカン

31 リクエストメニュー

赤	麦ご飯
黄	たまご白菜のスープ
緑	小 629kcal 中 775kcal とり肉のレモンづけ

いよいよ冬休みに突入です。

生活リズムの乱れは、からだの不調を招きます。
冬休み中も、生活リズムを崩さずにすごせるといいですね。
楽しい冬休みを・・・

丈夫な体をつくるのは



運動

★牛乳は、毎日つきます。
★都合により、献立が一部変更になることがありますのでご了承ください。

おいしいね



「おいしいね」って共感できる
この幸せを大切にしたいー
「食」の情報通信 2023 年度-No.10
2023 年 12 月 20 日発行
平取小学校 栄養教諭 島野めぐみ

3学期の給食は「全国学校給食週間」があります。ここで少し給食の始まりについてお話しますね。

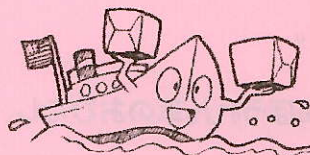
1月24日から30日は

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」です

がっこうきゅうしょく はじ
学校給食の始まり

めいじ ねん やまがたけん しょうがっこう べんとう も
明治22年、山形県の小学校で、お弁当を持ってこられない
子どもたちのためにおにぎりとおかずを出したことが、
日本の学校給食の始まりといわれています。

しかし、第二次世界大戦が激しくなると食べものが足りなく
なり、学校給食は中止しなければなりませんでした。



せかいじゅう くにぐに
世界中の国々から
「脱脂粉乳」などが
たくさん送られてきました。

せん ぞ がつこうきゅうしょく さいかい
戦後、学校給食の再開

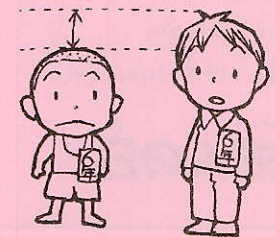
せんそう お えいようお そく こ
戦争が終わると、栄養不足の子どもたちを救うために
世界各国からの援助をもとに学校給食が再開されました。
しょうわ
昭和21年12月24日のことです。

げんざい この12月24日は多くの学校で給食がないので、1
かげつ づ がつこうきゅうしょく きねん び
ヵ月後の1月24日を学校給食の記念日としています。

がっこう がつ 1月24日から30日まで「全国学校給食週間」
は、学校給食についての
理解を深めたり、食につい
ての知識を広めたりします。



せん ぞ しょうがっこう ねんせい
戦後の小学校6年生は、
いま 4年生くらいの
からだの大きさでした。



もうい〜くつ ね〜る〜と〜 おしょうがつ〜よ
せちりょうり ぞうに わ や でんとうりょうり
お節料理やお雑煮は、我が家の伝統料理！



「おせち」というのは、季節の変わり目の「節日」
のことで、そのときに食べるのが「おせち料理」で
す。節日は、1月1日、3月3日、5月5日、7月7
日などがあります。1月1日のお節料理は、お正月の間は
料理をせず、家族みんなで楽しく過ごすようにと、日持ち
がする料理を作っておくようにしたのが始まりです。

あた とし むか いわ りょうり ざいりょう
新しい年を迎えるお祝いの料理なので、おめでたい材料
を使っています。

- ◎ 数の子・さといも〜卵やいもの数が多いことから、子孫繁栄を願って
- ◎ 黒豆〜「まめ(元氣)で暮らせるように」と願って
- ◎ たい・えび〜たいは「めでたい」、えびは腰が曲がるまで「長生きでき
ますように」と願って
- ◎ 昆布巻き・れんこん〜昆布巻きは「よろこぶ」、れんこんは穴が開いてい
るので「災が見通せる」という縁起を担いで



しょうがつ がつ に た しゅうかん むらまち じ だい
お正月に「雑煮」を食べる習慣は室町時代からありま
した。年越しのときにお供えたもちを、ほかの材料
と一緒に煮て食べたのが始まりです。
昔は今と違って、もち特別な行事のときだけ食べることでき
る大切な食べ物でした。

雑煮は、地方によって、また家庭によってずいぶん違います。
大きく分けて、関東風はすまし汁、関西風はみそ味です。もちの
形も、関東は四角い切りもち、関西は丸いもち。焼いて入れた
り、ゆでて入れたりします。

あなたのおうちはどんな雑煮かな？

ちなみにわたし(島野)の実家の雑煮は、すまし汁で四角い切りもちでした。
(父は大阪、母が岩手出身)

げん ざいりょう
原材料

のおしらせ

※給食で使用する加工品の原材料をお知らせします

- 23日 福神漬(大根、なす、きゅうり、れんこん、しょうが、なたまめ、しその葉、〔漬け原材料〜異性化液糖、しょうゆ、食塩、酵母エ
キス、とうがらし〕、酸味料)
- 24日 鮭ボール(鮭、たらすり身、玉ねぎ、植物油脂、食塩、清酒、砂糖、酵母エキス、増粘剤(加工デンプン))
北海道産ほたて貝柱フライ(ほたて貝柱(北海道産)、衣(パン粉、ミックス粉(小麦粉、パン粉、植物性たん白、食塩、大豆粉)、
打ち粉(コーンスターチ、パン粉))
- 25日 温州みかんゼリー(温州みかん果汁(濃縮還元)、砂糖、粉あめ、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC)
- 29日 パーガーパンズ(強力粉、薄力粉、グラニュー糖、天日塩、イースト(生)、マーガリン(植物性)、水)
豆腐ひじきハンバーグ(鶏肉、豆腐、豚脂、玉ねぎ、パン粉、にんじん、豚肉、ひじき、でん粉(タピオカ)、砂糖、食塩、香辛料)
- 30日 焼きビーフン(ビーフン、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、植物油脂、豚肉、きくらげ、ピーマン、オイスターソース、食塩、しょう
ゆ、チキンエキス、砂糖、グルタミン酸ナトリウム、フライドオニオン、リボヌクレオチドナトリウム、水)

がっこうきゅうしょく
学校給食アンケート
調査にご協力いただき
ありがとうございました。
ただいま集計中です。
結果をお楽しみに!!

