




ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん こんだてしょうかい

～全国学校給食週間の献立紹介～

1月24日～1月30日は全国学校給食週間です。学校給食は、栄養バランスの取れた食事で成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。全国学校給食週間を通して、改めて食と健康について、家族みんなで考える1週間にしてほしいと思います。

日	献立	紹介
24日 (火) 	給食記念日おにぎり 牛乳 鮭の塩焼き 小松菜ともやしのおひたし すいとん汁	【最初の給食】全国学校給食週間初日は、全国で初めて給食が始まった山形県の学校が出していた、おにぎり・鮭の塩焼き・野菜料理を出します。今回は自分でおにぎりを作る、セルフおにぎりにしました。
25日 (水) 	コッペパン・イチゴジャム 牛乳 くじらの竜田揚げ 千切りキャベツのサラダ ポタージュスープ	【昭和初期の給食】昭和初期は、主食はコッペパンが主流でした。さらに、今では手に入りにくくなりましたが、当時は手に入りやすく安価なくじら肉がよく出されていたそうです。
26日 (木) 	ロヒ・ビーラッカ(鮭とご飯の パイ) 牛乳 ロソツリ(チョップドサラダ) ヘルネケイト(エンドウ豆の スープ)	【世界の料理】今回はフィンランドの料理を出します。フィンランド料理は素材の味を生かしたシンプルな調理が基本です。北欧美味しいサーモンと使ったパイや、りんごの入ったサラダ、木曜日のスープと言われているエンドウ豆のスープを出します。
27日 (金) 	千寿葱の焼き鳥井 牛乳 東京都の小松菜のごま和え 亀戸大根のみそ汁	【東京の食材給食】東京都の千住で作られていた千寿葱を使った「千寿葱の焼き鳥井」と東京都産の小松菜を使った小松菜のごま和えや東京の亀戸で作っている大根を使ったみそ汁を出します。
30日 (月) 	昔ながらの揚げパン 牛乳 キャベツのカレーサラダ ワンタンスープ	【戦後の給食】戦後アメリカから寄贈された小麦粉でパンを作り、給食が再開されました。そのときに、古くなったパンをおいしく食べられるように、また足りないカロリーを補えるようにと考えられたのが、揚げパンです。