

桜井市立学校給食センター

がつ 1月17日 にち
「おむすびの日」

20 日 (月)	21 日 (火)	22 日 (水)	23 日 (木)	24 日 (金)
白ごはん 牛乳 豚のしょうが焼き 豚肉 たまねぎ にんじん しょうが 料理酒 三温糖 こいくちしょうゆ ちゃんこ汁 にんじん はくさい にら 緑豆もやし 冷凍豆腐 肉だんご カットうす揚げ ささがきごぼう こんにやく 削り節パック しょうが みそ	麦ごはん 白ごはん 大麦 牛乳 ガバオライス 豚ひき肉 蒸ひきわり大豆 すりおろしにんにく たまねぎ ピーマン 赤パプリカ こいくちしょうゆ 本みりん 食塩 三温糖 トウバンジャン ナンブラー ウスターソース 目玉焼き チンゲンサイのスーフ 鶏肉 緑豆もやし たまねぎ にんじん チンゲンサイ しょうが 中華スープの素 食塩 こしょう うすくちしょうゆ 炒め油	コッペパン 牛乳 ミートボールのトマト煮込み 肉だんご キャベツ たまねぎ にんじん しめじ すりおろしにんにく トマト水煮 スープストック トマトケチャップ ウスターソース 赤ワイン こしょう チーズ入りマセドアンサラダ じゃがいも ホールコーン 赤パプリカ きゅうり ダイスチーズ こしょう ノンエッグマヨネーズ(調理用) 食塩 フロッコリーのフリッター フロッコリー 天ぷら粉 揚げ油 食塩	白ごはん 牛乳 はるまき はるまき 揚げ油 八宝菜 豚肉 すりおろしにんにく しょうが いか たけのこ水煮 にんじん たまねぎ はくさい にら 緑豆もやし 干しいたけ 炒め油 でんぷん うすくちしょうゆ 中華スープの素	柿の葉ずし 牛乳 竜田揚げ 鶏肉 三温糖 こいくちしょうゆ 料理酒 しょうが でんぷん 揚げ油 奈良のっぺ さといも にんじん 板こんにやく 干しいたけ 厚揚げ だいこん むきえだまめ うすくちしょうゆ 本みりん 三温糖 液体こんぶだし 三輪にゅうめん 三輪そうめん カットうす揚げ にんじん カットかまぼこ 青ねぎ うすくちしょうゆ 本みりん 削り節パック

27日 ～給食のはじまり献立～ おにぎり・焼き鮭・漬物は、給食としてはじめて提供された献立とされています。	28日 ～奈良の郷土料理～ 関西では鶏肉のことを「かしわ」と呼びます。奈良県の菅原天満宮では、秋祭りの祝いの席で鶏のすき焼きがふるまわれてきました。	29日 ～桜井市の姉妹都市料理～ フランスのシャルトル市と友好関係を結んでいる桜井市。シャルキュティエールはフランス語で豚肉屋風という意味です。	30日 ～お正月の料理～ 日本ではお正月に「おせち料理」を食べる風習があります。一つ一つに意味が込められています。お雑煮には地域の特色が現れています。	24日 ～奈良の郷土料理～ 奈良の食文化は歴史が深く、多くの郷土料理があります。奈良の先人たちが受け継いできた料理を私たちが次につないでいきましょう。
---	--	--	---	---

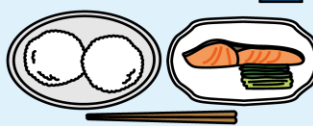
27 日 (月)	28 日 (火)	29 日 (水)	30 日 (木)	31 日 (金)
白ごはん 牛乳 鮭の塩焼き 鮭の塩焼き 豚肉と高菜の炒め物 豚肉 料理酒 ごま油 にんじん 緑豆もやし 高菜の漬物 白いりごま 三温糖 本みりん こいくちしょうゆ 飛鳥汁 鶏肉 冷凍豆腐 カットうす揚げ はくさい だいこん にんじん しめじ ささがきごぼう 青ねぎ しょうが みそ 調理用牛乳 削り節パック	白ごはん 牛乳 厚焼きたまご 厚焼きたまご かしわのすきやき 鶏肉 糸こんにやく 白ねぎ はくさい 冷凍豆腐 にんじん たまねぎ しめじ 三温糖 本みりん 料理酒 こいくちしょうゆ 白和え こまつな にんじん 干しひじき 白和えの素	食パン(2枚) 牛乳 ボークカツのシャルキュティエールソース トンカツ 揚げ油 ソテードオニオン トマト水煮 粒入りマスタード 白ワイン 三温糖 マーガリン スープストック 米酢 オレンジサラダ キャベツ きゅうり みかんシロップ漬け フレンチドレッシング グリーンポターージュ 鶏ひき肉 ほうれん草ペースト にんじん たまねぎ むきえだまめ 白いんげんペースト マーガリン 小麦粉 生クリーム 調理用牛乳 スープストック こしょう	白ごはん 牛乳 ぶりの照り焼き ぶりの照り焼き 黒豆 味付け乾燥黒豆 三温糖 お雑煮 鶏肉 白玉だんご さといも だいこん にんじん 冷凍豆腐 削り節パック みそ 白みそ	コッペパン 牛乳 カレーうどん うどん麺 鶏肉 カットうす揚げ しめじ にんじん たまねぎ 青ねぎ カレールー1 カレールー2 本みりん こいくちしょうゆ 液体こんぶだし 元氣サラダ カットベーコン キャベツ きゅうり にんじん ホールコーン 刻み昆布 糸かつお うすくちしょうゆ 米酢 三温糖 ミルメークコーヒー液体(個) ミルメークコーヒー液体



1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

学校給食は、学校にお弁当を持ってこられない貧しい子どもたちのために提供されたのがはじまりとされています。その後、各地で学校給食が広がりましたが、戦争で提供できなくなりました。戦後、子どもたちの栄養不足を改善するために、アメリカの支援物資で給食の提供が再開されました。

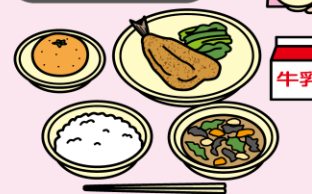
このことを記念して、「全国学校給食週間」が制定されました！

明治22年

山形の小学校で提供されたはじめての給食。

戦後(昭和20～30年代)

海外からの支援物資の小麦や脱脂粉乳を使った給食。

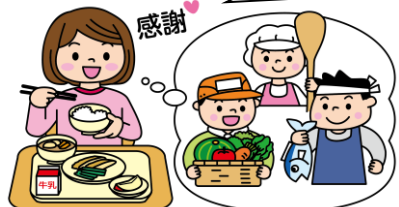
現在

地産地消の献立や、郷土料理、世界の料理など、学びにつながる給食。



子どもたちのお腹を満たすために始まった給食も、今ではさまざまな学びにつながる「生きた教材」として、私たちの学校生活を支えています。

当たり前のように、当たり前ではない学校給食に感謝して、いただきましょう。



感謝