



令和7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、もち麦、サロマン牛、キャベツ、食パン、よもぎもちです。そして29日(水)は令和6年度最後のふるさと給食の日、来年も「また食べたいな!」と思ってもらえるふるさと給食を目指します。

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はたらき			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(火) 若小 浜小 佐小	スパゲッティカレーソース	ぶたにく、だいす	スパゲティ、オリーブオイル、バター、こむぎこ	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、しょうが、にんにく、パセリ	
	キャベツとコーンのサラダ	シーチキン	さとう	キャベツ、コーン、にんじん	
	バナナ			バナナ、レモンじり	
15(水) 若小 浜小 佐小	ごはん		こめ		
	みそ汁	とうふ、みそ		えのきたけ、にんじん、ながねぎ	
	まつかぜや松風焼き	とりにく、おから、たまご、みそ、とうにゅう	パンこ、ごま、さとう	たまねぎ、にんじん、ながねぎ、ほししいたけ	
	きりぼしだいこん 大根の煮物	さつまあげ、あぶらあげ、ひじき	サラダあぶら、さとう	きりぼしだいこん、にんじん、さやいんげん	
16(木) 若小 浜小 佐小	コッペパン		コッペパン		
	ほうれん草のスープ	とうふ		ほうれんそう、たまねぎ、にんじん	
	ハンバーグ	ハンバーグ	さとう		
	キャベツとベーコンのさっと炒め	ベーコン	ごまあぶら	キャベツ、たまねぎ、にんじん	
17(金) 浜保 若小 浜小 佐小	いりこ菜飯	しらす	こめ、ごま	あおな	
	みそ汁	あぶらあげ、みそ		もやし、ぶなしめじ	
	いわしのみぞれ煮	いわしのみぞれに			
	らく肉じゃが	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	
20(月) 浜小 佐小	ごはん		こめ		
	みそ汁	わかめ、みそ	じゃがいも	たまねぎ	
	わかどり若鶏ごま照り焼き	わかどりごまてりやき			
	だいこん大根のそぼろ煮	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	
21(火) 若保 浜保 浜小	カレーうどん	とりにく、あぶらあげ	カレーこ、かたくりこ	たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、ながねぎ	
	やさしいゅうまい	やさしいゅうまい			
	パイン缶			パインかん	
22(水) 若小 浜小	ピピンバ	ぶたにく	こめ、サラダあぶら、ごまあぶら、ごま	メンマ、にんじん、もやし、ほうれんそう、しょうが、にんにく	
	ちゅうか中華スープ	とうふ	かたくりこ	はくさい、えのきたけ、ながねぎ	
	はるまき春巻き		サラダあぶら	はるまき	
23(木) 若小 浜小	しょく食パン		しょくパン		
	クリームシチュー	とりにく、しろういんげんまめ、ぎゅうにゅう、とうにゅう、スキムミルク	じゃがいも、サラダあぶら、バター、こむぎこ	たまねぎ、にんじん、パセリ	
	はんぺんチーズフライ	はんぺんチーズフライ	サラダあぶら		
	みかん			みかん	
24(金) 若小 浜小	ごはん		こめ		
	みそ汁	あぶらあげ、みそ		ぶなしめじ、ながねぎ	
	とりにく鶏肉とねぎの焼鳥風	とりにく	さとう、かたくりこ	ながねぎ、しょうが	
	いももち磯和え	きざみのり	さとう	ほうれんそう、もやし	
27(月) 若小 浜小	ごはん		こめ		
	みそ汁	とうふ、わかめ、みそ		にんじん、ながねぎ	
	とりにく鶏肉の塩こうじ焼き	とりにく	しおこうじ		
	きんぴらごぼう		サラダあぶら、ごま、さとう	ごぼう、にんじん、ほししいたけ、つきこんやく	
28(火) 若保	クリームスパゲッティ	とりにく、しろういんげんまめ、ぎゅうにゅう、とうにゅう、スキムミルク	スパゲティ、オリーブオイル、バター、こむぎこ、サラダあぶら、さとう	たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、マッシュルーム、パセリ	
	かいそう海藻サラダ	かいそうミックス、シーチキン	サラダあぶら、ごま、さとう	キャベツ、にんじん、きゅうり	
	プリン		プリン		

29(水)	牛丼	サロマぎゅう	こめ、もちむぎ、サラダあぶら、こま、さとう	たまねぎ、にんにく、しらたき	
ふるさと給食	キャベツの塩昆布和え	しおこんぶ	ごまあぶら	キャベツ	
	部田菓子舗のよもぎもち		よもぎもち		
30(木)	クロワッサン		クロワッサン		
	豚肉ともやしのスープ	ぶたにく	サラダあぶら、かたくりこ	もやし、ほうれんそう、にんじん、ながねぎ、にんにく	
	十勝大豆コロッケ	とかちだいずコロッケ	サラダあぶら		
	和風スパゲッティ	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	
31(金)	ごはん		こめ		
	豚汁	ぶたにく、とうふ、みそ	じゃがいも	たまねぎ、にんじん、だいこん、ながねぎ、つきこんにやく、しょうが	
	鮭の塩焼き	さけ			
	ブロッコリーのおかまヨ和え	かつおぶし	エックケア、さとう	ブロッコリー	

浜佐呂間にお店がある部田菓子舗さんのよもぎもち。よもぎの風味がかおる、色鮮やかなおもちです。給食用として小さめに作ってまいります。

※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。

ぜん ごく がっ こう きゅうしょくしゅう かん
1月24日~30日は、全国学校給食週間です!

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日~30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。



学校給食の移り変わりをみてみよう!

<p>明治22年</p>  <p>しりつちゅうあいしやうがっこう 私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。</p>	<p>戦後(昭和20~30年代)</p>  <p>しえんぶつし だっしふんにゅう 支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。</p>	<p>現在</p>  <p>ちいき 地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。</p>
---	--	--

◆1月のふるさと給食は例年、1/24~1/30に設定されている全国学校給食週間の時期にあわせて実施しており、トップファームさんに「牛について」講話をしていただいています。各小学校に順番にきてくださり、子どもたちにもわかりやすくお話していただきます。今回は若佐小学校で行われる予定です。

