

令和6年

# 1月分献立表

名寄市学校給食センター

黄色の中間	熱や力となり、体を動かす力のもとになる	赤の中間	血や骨や肉になり、体をつくる	緑の中間	体の調子を整える
1月の給食では、名寄産の寒締めほうれん草を使用します。通常のほうれん草よりも葉がしっかりしていて、味も濃く甘いです。給食では22日、体が温まるスープで提供します。旬の食材をおいしくいただきましょう。	1月平均栄養価 たん白質①254g ②28.7g 脂肪①19.7g ②21.6g ナトリウム①24g ②27g （※推奨量）	☆マークは 新メニューです！	18(木) 小815kcal 中941kcal	19(金) 小598kcal 中717kcal	
★ごはん ★牛乳 ★たまごとほうれん草のスープ ★豚キムチ炒め ★コーンしゃうまい(1人2口)	★ごはん ★牛乳 ★雑煮 ←名寄産もち使用 ★白菜煮びたし ★いわしみそ煮 ←骨に注意！	★かき揚げ丼 小1こ・中2こ ★天丼のたれ ★牛乳 ★豚汁 ★和なしそりー	★ハンバーグカレー ★牛乳 ★さけるチーズ	★ごはん ★牛乳 ★みそ汁(もやし・わかめ) ★さつまいもそぼろ煮 ★子持ちしやも甘露煮(1人2尾)	黄:ごはん ジャガイモ 油 赤:牛乳 ぶた肉 とり肉 チーズ 緑:にんじん 玉ねぎ コーン
黄:ごはん ごま ごま油 小麦粉 赤:牛乳 豚肉 ぶり肉 すり身 緑:ほうれん草 白菜 玉ねぎ にんじん カラット もやし コーン	黄:ごはん もち 油 さとう 赤:牛乳 ばんばん湯葉 ぶり肉 いわしみそ 緑:ごまう にんじん 離乳 白菜	黄:ごはん 小麦粉 油 ジャガイモ 赤:牛乳 しらす ぶり肉 豆腐 みそ 緑:玉ねぎ にんじん ごまつ 大根 長ねぎ ごんにゃく 和なし	25(木) 小604kcal 中680kcal	26(金) 小545kcal 中671kcal	
22(月) 小557kcal 中669kcal	23(火) 小576kcal 中678kcal	24(水) 小743kcal 中862kcal	25(木) 小604kcal 中680kcal	26(金) 小545kcal 中671kcal	
★ごはん ★牛乳 ★たまごとほうれん草のスープ ★豚キムチ炒め ★コーンしゃうまい(1人2口)	★ごはん ★牛乳 ★雑煮 ←名寄産もち使用 ★白菜煮びたし ★いわしみそ煮 ←骨に注意！	★かき揚げ丼 小1こ・中2こ ★天丼のたれ ★牛乳 ★豚汁 ★和なしそりー	★コッペパン ★牛乳 ★クリームシチュー ★ひまわりドレッシングサラダ ★オムレツ ★いちごジャム	★ごはん ★牛乳 ★かぼちゃ団子汁 ★油揚げと小松菜の炒め物 ★鮭塩焼き ←骨に注意！	黄:ごはん 油 さとう ごま 赤:牛乳 かねみそ ほらぬき油 鮭 緑:かぼちゃ 大根 長ねぎ キャベツ 小松菜 にんじん もやし
黄:ごはん ごま ごま油 小麦粉 赤:牛乳 豚肉 ぶり肉 すり身 緑:ほうれん草 白菜 玉ねぎ にんじん カラット もやし コーン	黄:ごはん もち 油 さとう 赤:牛乳 ばんばん湯葉 ぶり肉 いわしみそ 緑:ごまう にんじん 離乳 白菜	黄:ごはん 小麦粉 油 ジャガイモ 赤:牛乳 しらす ぶり肉 豆腐 みそ 緑:玉ねぎ にんじん ごまつ 大根 長ねぎ ごんにゃく 和なし	29(月) 小555kcal 中664kcal	30(火) 小588kcal 中698kcal	31(水) 小509kcal 中613kcal
★ごはん ★牛乳 ★みそ汁(高野豆腐・玉ねぎ) ★切干大根の卵 とじ ★鶏ごま照り焼き	★ごはん ★牛乳 ★みそ汁(なめこ・生揚げ) ★ひじきごまマヨネーズ和え ★ほっけフライ ←骨に注意！	★ごはん ★牛乳 ★塩ワンタンスープ ★野菜のナムル ★焼きつくね	29(月) 小555kcal 中664kcal	30(火) 小588kcal 中698kcal	31(水) 小509kcal 中613kcal
黄:ごはん 油 さとう ごま バイ粉 赤:牛乳 高野豆腐 みそ さつま揚げ ぶり肉 豚肉 とり肉 緑:小松菜 玉ねぎ 切干大根 にんじん	黄:ごはん さとう マヨネーズ ごま バイ粉 油 赤:牛乳 生揚げ みそ どり肉 ひじき ほっけ 緑:なめこ 長ねぎ キャベツ にんじん	黄:ごはん ワンタン さとう ごま油 赤:牛乳 ぶり肉 とり肉 緑:なめこ コーン 白菜 もやし にんじん きゅうり	1月 なよろさんしょくさい の名寄産食材		

まいとし がつ にち にち にち にち  
毎年1月24日～30日は、「全国学校給食週間」です！

学校給食は1889(明治22)年、山形県鶴岡市からスタートしました。今年で135年目になります。当初の学校給食は「おにぎり・塩鮭・漬物」という簡単な物で、そこから現在のみなさんが食べているような給食になるまでには、多くの人の支援と時間が必要でした。戦争による食料不足から一時中断された時期もありましたが、アメリカの団体から給食物資の支援を受けて学校給食は再開しました。1941(昭和21)年のことです。この頃からミルクやパンなどが流通するようになり、米飯ではなくパン給食が主流となりました。米飯給食が主流となるのはそれから約30年後です。日本人に合う食生活、栄養バランスなどが考えられて、時間をかけて現在のような給食へと変わってきました。



※都合により献立の一部を変更することがありますのでご了承ください。 ※給食費は忘れずに期限までに納めましょう。