

令和6年
冬休み号

いただきますいむ

名寄市
学校給食センター

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

▶ 全国学校給食週間 と 学校給食の歴史 …

日本の学校給食は明治22年（1889年）から始まりました。その後、戦争などの影響で一時中断されましたが、戦後の食糧難や児童の栄養状態の悪化を背景に、給食の再開を求める声が多くなりました。そこで、アメリカの団体から給食用物資の寄贈を受け、昭和22年1月より学校給食が再開しました。



【明治22年～おにぎり、塩鮭、菜の花漬け】



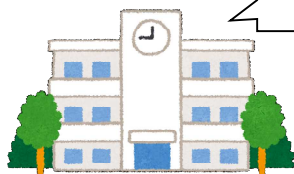
【昭和22年～トマトシチュー、脱脂粉乳】

物資の寄贈にあたって、昭和21年12月24日に寄贈式が行われました。この日が「学校給食感謝の日」と定められましたが、昭和25年度以降、食育を促進する観点から、冬休みと重ならない1月24日～30日が「全国学校給食週間」と定められました。

給食は、当たり前にあるものではありません。
たくさんの人の支えや協力があって、みなさんに
提供できています。
そんな給食、みなさんはどのように食べますか？



『学校からの要望・質問について』



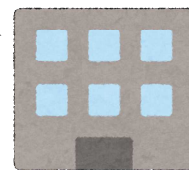
【学校】

丼の日に、汁物をつけてほしい！

汁の多い具や具の量が多い時は、汁物を入れる食缶を使うため、
入れ物がなく提供できません。

丼やパンの曜日を決めてほしい！

パンや麺は仕入れ業者さんの休みや忙しい日は避けているため、
固定の曜日で提供するのが難しいです。
丼もパンや麺、前後のつながりによって決めているので、
曜日を決めるのが難しいです。



【給食センター】

令和6年
冬休み号

いただきますいむ

名寄市
学校給食センター



きゅうしょくレシピ



たまご 卵とコーンのスープ

ざいりょう 材料： 5人分

- たまご 卵 1個
- 冷凍コーン 40g
- パセリ 少々
- ポタージュースコーン (コーンポタージュの素) 50g
- チンタンスープ (鶏がらだし) 10ml
- 食塩 少々
- 水 750ml

つく、かた 作り方

- ① 水を沸騰させ、冷凍コーンを入れて煮る。
- ② チンタンスープ、ポタージュースコーンを入れる。
- ③ 再度沸騰させ、溶き卵を流し入れる。 ※すぐにかき混ぜない!
- ④ ゆっくりとかき混ぜながら、卵に火が通るのを待つ。
- ⑤ パセリを加え、食塩で味を整える。



ふわふわたまご
とコーンの甘さが
おいしい♪



やさしい 野菜のナムル

ざいりょう 材料： 5人分

- もやし 1袋
- にんじん 1/5本
- きゅうり 1/5本
- 上白糖 小さじ1
- しょうゆ 大さじ1
- ガーリックパウダー 少々
- ごま油 小さじ1
- いりごま 小さじ1

つく、かた 作り方

- ① 野菜を洗い、にんじんの皮をむく。
- ② にんじん、きゅうりを千切りにする。
- ③ にんじんともやしをゆで、水で冷ます。
- ④ 調味料を合わせ、野菜とあえる。

やさしい野菜料理の中では
残食が少ないです!



★アレルギー給食・乳糖不耐症の申請について

すでにご存じの方もいるかと思いますが、改めてのお知らせです。
在学中にアレルギーが発症した場合や新たにアレルギー給食対応を希望される場合は、年度途中からでも対応することができます。アレルギー給食をご希望の方は、学校に相談の上、マニュアルに沿って申請を行ってください。

また、乳糖不耐症についても年度途中から対応可能です。アレルギー給食同様、学校に相談の上、申請を行ってください。

