

令和5年度



1月学校給食予定献立表



Instagram 「安曇野市学校給食」



安曇野市北部給食センターホームページ

今月の給食目標

郷土の食べ物を知ろう(給食記念日)

安曇野市北部学校給食センター

Main table with columns for date, main dish, milk, nutrients (energy, protein, fat, salt), ingredients, and notes. Includes illustrations of people and food items.

23 火	スパ ゲッ ティ	牛乳	◇青のりポテト ◇ツナと大豆のサラダ ◇ミートソース	607 26.4 24.2 2.9	kcal g g g	835 35.5 29.9 4.0	kcal g g g	ウインナー ツナ だいす ぶたにく	ぎゅうにゅう あおのり	にんじん	きゅうり たまねぎ マッシュルーム カットトマト	スパゲッティ じゃがいも	ひまわりゆ	西小4年欠食	ミートソースにはマッシュルーム というきのこが入っています。
24 水	ごはん	牛乳	◇サバの塩焼き ◇野沢菜漬けあえ ◇豚汁 ◆はちみつゆずゼリー (学配)	558 24.2 17.1 1.6	kcal g g g	706 30.2 20.2 2.1	kcal g g g	サバ ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう	のざわな にんじん	キャベツ きゅうり だいこん ごぼう ながねぎ	こめ こんにやく じゃがいも はちみつゆずゼリー	南小5,6年欠食	全国学校給食週間 (1月24日~30日) 給食が始まった当時の献立を再現 します。	
25 木	黒糖 パン	牛乳	◇グラタン ◇さつま芋サラダ ◇野菜スープ	693 22.5 27.0 3.1	kcal g g g	881 27.7 33.6 3.9	kcal g g g	ウインナー とりにく	ぎゅうにゅう チーズ クリームチー ズ バター	にんじん	たまねぎ きゅうり はくさい ホールコーン	こくとうコッ ペ パン さつまいも はちみつ マカロニ こむぎこ	ノンエッグマ ヨネーズ	冬限定の「さつま芋サラダ」の登 場です。クリームチーズやマヨ ネーズ、はちみつ、粒マスタード で味付けをします。	
26 金	ごはん	牛乳	◇手作りのイカフライ ◇磯香あえ ◇和風ポトフ	593 26.1 19.3 2.1	kcal g g g	736 29.7 22.8 2.6	kcal g g g	イカ とりにく	ぎゅうにゅう きざみのり	にんじん	キャベツ しょうが だいこん はくさい ながねぎ	こめ バターミック ス パンこ じゃがいも	ひまわりゆ	かつお昆布だしでだしをとって、 和風のポトフに仕上げます。	
29 月	ごはん	牛乳	◇厚揚げのねぎみそがけ ◇ごぼうサラダ ◇らびき汁 ◆いちごクレープ (学配)	715 25.5 28.0 1.5	kcal g g g	891 32.1 33.8 2.1	kcal g g g	あつあげ とりにく みそ いかくん ゆしどうふ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	ながねぎ ごぼう きゅうり セロリ だいこん	こめ さとう でんぶん さといも いちごクレープ	ひまわりゆ ノンエッグマ ヨネーズ ごまあぶら	ごぼうサラダはイカくんも入っ て、かみゆえのあるメニューで す。	
30 火	ごはん	牛乳	◇油淋鶏 ◇もやしのあえもど ◇もちもちキムチ汁	610 25.5 19.0 2.1	kcal g g g	770 31.6 22.5 2.9	kcal g g g	とりにく ぶたにく なると	ぎゅうにゅう	にら にんじん	ながねぎ もやし はくさい きゅうり はくさいキムチ おろしにんにく おろししょうが	こめ でんぶん さとう おじゃかもち ホール	ひまわりゆ ごまあぶら いりごま	冬が旬の長ねぎがたっぷり入った ねぎダレを揚げたとり肉にかけま す。	
31 水	ツナと昆 布の混ぜ ごはん	牛乳	◇マロニーの炒め物 ◇大根サラダ ◇もずくスープ	557 23.0 15.5 3.4	kcal g g g	702 28.3 17.8 4.6	kcal g g g	ツナ ぶたにく さきみフレ ク かまぼこ	ぎゅうにゅう しおこんぶ もずく	にんじん ピーマン	にんにく しょうが ほししいたけ だいこん きゅうり えのきたけ ながねぎ	こめ さとう マロニー	北小2,4年欠食	ツナと塩昆布が入ったごはん です。うちでも手軽に作れるメ ニューです。	

- ※ 都合により献立が変更になる場合があります。
- ※ 主食のパン製造工場では、同一製造ラインで卵を含む製品を生産しています。
- ※ 主食の麺製造工場では、同一製造ラインでそばを含む製品を生産しています。
- ※ アレルギー等により明細献立、食品の成分配合表が必要な場合はセンターまで連絡してください。

☆9日 鏡開き献立
☆16日 郷土料理の日 (愛知県)
☆19日 安曇野の日
☆10日 北小希望献立
☆18日 大寒献立
☆24日~30日 全国学校給食週間

給食を作っている様子をご覧ください



フライヤーで「トンカツ」を揚げている様子の動画です。

大きな釜で「そばろ井の具」を作っている様子の動画です。




【給食費納付のお願い】
口座引き落とし日
1月31日(水)

よろしく
お願いします。

全国学校給食週間 1月24日~30日

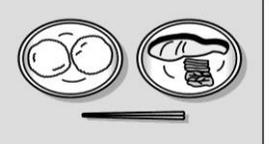
明治22年、山形県の小学校で家が貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちへ昼食を出したのが、学校給食の始まりとされています。その後、学校給食の取り組みは全国へと広がりましたが、昭和16年に太平洋戦争が起こり、徐々に食料不足となり実施することができなくなりました。



戦後、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、学校給食の必要性が叫ばれるようになり、アメリカの民間団体(ララ)から贈られた物資で給食を再開することになりました。昭和21年12月24日、東京、神奈川、千葉の三都県の学校で試験的に学校給食を再開することになり、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、冬休みと重なるため、1か月後の1月24日~30日が「全国学校給食週間」となりました。

給食の移り変わり

◆明治22年



お寺の中に開校された私立忠義小学校の献立の一例。米飯と野菜や魚のおかずが中心でした。

◆戦後(昭和25年ごろ)



パン・ミルク・おかずが基本で、外国などから贈られた支援物資の脱脂粉乳や小エディエー豊かです。また、バランスの良い食事のお手本となるよう、「教材」としての役割も担っています。

◆現在

