## |月 の予定献立表

※食物アレルキーのある児童・生徒は、給食を食べる前に 裏面の「詳細献立表」で内容を必す確認しましょう。 家庭・字級においても毎日確認してください。

食品群	体内でのはたらき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をととのえる

学校給食の栄		E=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
養基準量	小学校	650	26.8	18

5(金) 1月22日(月)~1月26日(金) Z こく 給食週 h だ このきかいに、学校給食について考え、理解を深めましょう。 7 学校給食週間の期間には、きょうど料理や、沖縄の食材をつかった料理が出ます。 また、その前の週には、図書館の本とコラボしたメニューも出ます。お楽しみに♪ 栄養価 620 Р 20.0 F 8(月) 9(火) ななくさがゆ 10(水) 11(木) かがみびらき 12(金) チンジャオロースー スパツナサラダ やさいチヂミ みたらしだんご せいじん 成人の日 牛乳 h 牛乳 もずくどん だ て さつまいも サラタ あげぱん だいこんのみそしる はるさめスーフ ななくさがゆ ごはん 栄養価 476 619 19.9 F 597 18.0 16.4 532 19.8 F 12.9 13.8 22.4 F 23.6 15(月) えほんとコラボ 16(火) えほんとコラボ 17(水) えほんとコラボ 18(木) えほんとコラボ 19(金) えほんとコラボ ★だいがくいも ぶどうゼリー やさいソテー ★ぼたもち 牛乳 牛乳 h 牛乳 ★あげぎょうさ だ グリーンサラタ て ひじきまめ はっぽうさい しそごはん シナモントースト ★ドラキュラスーフ 栄養価 650 P 20.4 F 21.0 555 Р 22.0 F 18.2 638 P 23.8 F 11.7 573 P 21.6 F 23.0 640 P 21.6 F 22.3 学校給食週間 23(火) 24(水) 学校給食週間 22(月) 25(木) 26(金) 学校給食週間 学校給食週間 学校給食週間  $\mathbb{Z}$ ヌンク-べにいもコロック V V 牛乳 牛乳 h 牛乳 ミヌダル たんかん うめアンダンス だ て うちなー やきそば とまぐろのきこみごはん もずくの あえもの なかみじる イナムドゥチ むぎごはん 522 20.8 栄養価 572 616 P 22.2 F 30(火) 31(水) 29(月) 《 今月のきゅうしょくもくひょう 》  $\mathcal{Z}$ コールスロー ひじきいため きょうどしょくについて知ろう! 牛乳 牛乳 牛乳 h ばいにくあえ ・モンフライ いわしのみそに ちんすこう だ て バーカ ヌードルスーフ かきたまじる にくじゃか もちきびごはん ごはん

※材料・天候によって献立を変更することがあります。

615 P 22.3 F 11.4 E 640 P 27.8 F 22.9 E



【明治22年頃】 山形県で、貧困児童を 対象に、おにぎりと塩鮭、 漬物が提供されたこと が学校給食の始まりと 言われています。



【昭和27年頃】 外国からの支援物資とと もに、コッペパン、脱脂粉 乳を中心とした献立です。



588 P

28.4 F

【昭和52年頃】 米飯給食が導入され、メニューが多様化し、献立 内容が充実してきました。



【現在】 地域の食材を取り入れた 地産地消献立など、食育 の視点をふまえた献立内 容となっています。

## ~学校給食の歴史~

沖縄県には、他にもたくさんの素晴らしい郷土料理があります!

毎日当たり前のように食べている給食ですが、なが~い歴史があるんですよ。 戦争の時代には、食べることができない 時代もありました。現代は、食べ物があ ふれていて、好きなものを好きな時に食 べることができます。恵まれているとい うことを感じ、感謝の気持ちを持って、 残さず食べるようにしたいですね。