


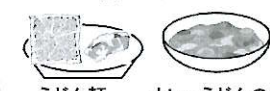
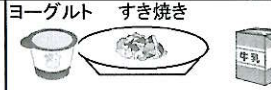










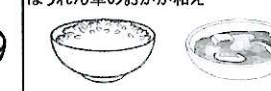





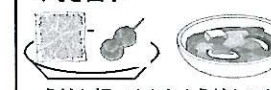












令和5年度

1月 給食献立表


各務原市立川島中学校

<p>学校給食では、『学校給食地産地消推進事業』により県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。</p> <p>○物資の都合等により、献立を一部変更することがあります。</p>	<p>9日(火)お正月料理</p> <p>黒豆 鱈の照り焼き</p>  <p>生酢</p>  <p>麦ごはん 白玉雑煮</p>	<p>10日(水)</p> <p>大根と高野豆腐の煮物</p>  <p>ミルク ココア</p>  <p>うどん麺 カレーうどんの汁</p>	<p>11日(木)</p> <p>ヨーグルト すき焼き</p>   <p>麦ごはん かき玉汁</p>	<p>12日(金)</p> <p>鮭の高麗焼き</p>  <p>炒め ナムル</p>  <p>麦ごはん 豆腐のチゲ</p>
	<p>15日(月)</p> <p>アーモンド小魚 カレーポテト</p>  <p>マーマレードチキン</p>  <p>黒コッパン 冬野菜のクリームシチュー</p>	<p>16日(火)</p> <p>わかさぎの唐揚げ</p>  <p>ひじきの炒め煮</p>  <p>麦ごはん 白菜の味噌汁</p>	<p>17日(水)</p> <p>もやしソテー</p>  <p>抹茶ピーズ</p>  <p>ソフト麺 ミートソース</p>	<p>18日(木) いい歯の日</p> <p>厚揚げのツナ入り味噌かけ</p>  <p>ほうれん草のおかか和え</p>  <p>麦ごはん 根菜汁</p>
<p>22日(月) 学校給食週間</p> <p>チョコクレープ 野菜サラダ</p>  <p>鱈のプロバンス風ソース</p>  <p>胚芽パン ポトフ</p>	<p>23日(火) 学校給食週間</p> <p>五目厚焼き卵</p>  <p>小松菜の煮浸し</p>  <p>麦ごはん ちゃんこ鍋</p>	<p>24日(水) 学校給食週間</p> <p>蓮根のきんぴら</p>  <p>みそぎ団子</p>  <p>うどん麺 けんちんうどんの汁</p>	<p>25日(木) 学校給食週間</p> <p>きざみのり 友禅ごはんの具</p>  <p>切干大根とツナの煮物</p>  <p>麦ごはん こも豆腐の味噌汁</p>	<p>26日(金) 学校給食週間</p> <p>にじますのはちみつだれ</p>  <p>ブロッコリーのごま和え</p>  <p>麦ごはん ドライ味噌カレー</p>
<p>29日(月)</p> <p>チョコクリーム イタリアンサラダ</p>  <p>ミートボールのケチャップがらめ</p>  <p>食パン マカロニスープ</p>	<p>30日(火)</p> <p>洞戸キウイ オムレツ</p>  <p>ピーズサラダ</p>  <p>麦ごはん ハッシュドビーフ</p>	<p>31日(水)</p> <p>デコパン 大根の中華煮</p>  <p>揚げぎょうざ</p>  <p>小型パン 五目ラーメン</p>	<p>今年の学校給食週間では、オリンピックの開催地の料理や岐阜県の食材を使った料理、『中学生学校給食選手権』でグランプリをとった料理を紹介します。</p>	

1月22日～26日は学校給食週間です。

学校給食は、明治時代に家が貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために、おにぎりなどを提供したのが始まりとされています。その後、学校給食は子どもたちの栄養改善のために全国に広がっていきました。第二次世界大戦で中断しましたが、戦後、子どもたちの栄養補給を目的として再開されました。これを記念して、1月24日を含む1週間を「学校給食週間」としました。学校給食週間は学校給食の長い歴史を振り返りながら、その意義や役割について理解と関心を深めてもらおうと設けられました。今、豊かな食事ができることに感謝の気持ちを持ちたいですね。

学校給食の歴史 ～昔と今の給食を比較してみよう！～

<p>明治22年</p>  <p>おにぎり 塩ざけ 菜の漬物</p>	<p>昭和20年</p>  <p>みそしる ミルク</p>	<p>昭和27年</p>  <p>コッパン ミルク ジャム くしら肉の竜田揚げ せんきゃべつ</p>
<p>昭和40年</p>  <p>ソフトめんのカレーあんかけ 牛乳 甘酢あえ 黄桃 チーズ</p>	<p>昭和52年</p>  <p>カレーライス 牛乳 塩もみ バナナ スープ</p>	<p>今の給食</p>  <p>地場産物を活用したさまざまな献立がつけられています。</p>

伝えよう日本の味

おせち料理

おせち料理は、正月に食べるお祝い料理です。『めでたさを重ねる』という意味で縁起をかつぎ、重箱につめて出します。それぞれの料理には一年を健康に、そして幸せに暮らすための願いが込められています。



雑煮(ぞうに)

雑煮は前の年の収穫や家族の無事に感謝し、新しい年も無事に過ごすことができるようにという願いを込めて一年の始めに食べます。地域によって材料や味付け、餅の形が違います。一般的に東日本では四角い切り餅を、西日本では丸餅を使い、汁の味は関東はすまし汁、関西は白みそ仕立てが多いと言われます。

