

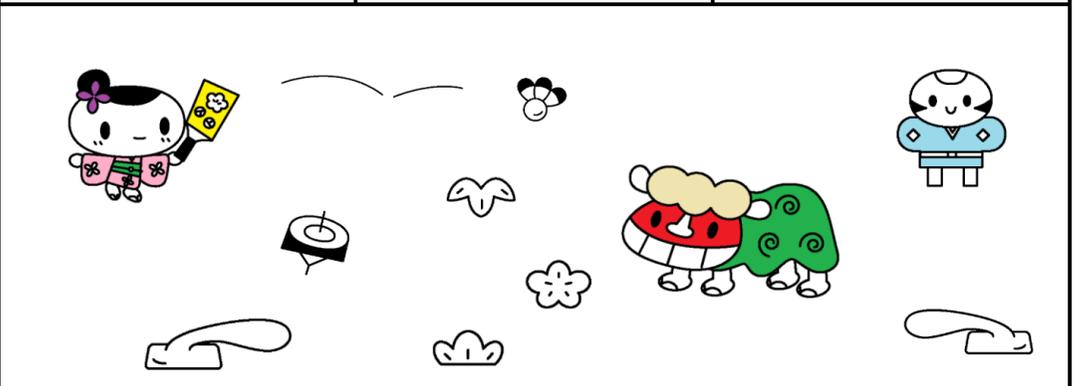
月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

◆◆ 給食目標 ◆◆
 きゅうしょく かんが
給食について考えよう!

森町のきんりん(おしまひやま管内)でとれる食材の活用よいて
 ○米 ○たまご ○キャベツ ○もやし
 ※食材の都合により、一部変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。

平均栄養摂取量 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>エネルギー (キロカロリー)</th> <th>たんぱく質 (グラム)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>幼稚園</td> <td>487</td> <td>18.8</td> </tr> <tr> <td>小学校 1・2学年</td> <td>523</td> <td>20.4</td> </tr> <tr> <td>小学校 3・4学年</td> <td>630</td> <td>23.6</td> </tr> <tr> <td>小学校 5・6学年</td> <td>747</td> <td>26.9</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>805</td> <td>28.7</td> </tr> </tbody> </table>		エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)	幼稚園	487	18.8	小学校 1・2学年	523	20.4	小学校 3・4学年	630	23.6	小学校 5・6学年	747	26.9	中学校	805	28.7	17 ソフトフランスパン・牛乳 シチュー 黄 ジャガイモ 赤 牛乳・いんげんまめ 緑 玉ねぎ・はくさい・にんじん ハムチーズカツ 黄 パン粉・小麦粉・油 赤 ぶた肉・チーズ 緑 玉ねぎ フルーツゼリー (あまなつ) 緑 あまなつゼリー もも・パイン・みかん	18 ごはん・牛乳 みそしる 赤 とうふ・わかめ 緑 長ねぎ わかどりのゴマてりやき 黄 ごま・さとう・パン粉・油 赤 とり肉 みそおでん 黄 さとう うずらたまご・とり肉・ さつまボール・こんに 赤 だいこん・にんじん・ 緑 こんにやく	19 ナポリタン・牛乳 黄 スパゲティ・油 赤 ウインナー 緑 玉ねぎ・ピーマン・にんじん アメリカンドッグ 黄 油・小麦粉・さとう・ でんぷん 赤 とり肉・ぶた肉 ツナサラダ 黄 エッグケアマヨネーズ 赤 ツナ 緑 キャベツ・きゅうり・ にんじん・玉ねぎ・レモン汁	20 ごはん・牛乳 ポークカレー 黄 ジャガイモ・油 赤 ぶた肉・牛乳・いんげんまめ 緑 玉ねぎ・にんじん・ りんご・にんにく ほうれん草と えのきのあえもの 赤 のり 緑 ほうれん草・えのき 
		エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)																			
	幼稚園	487	18.8																			
	小学校 1・2学年	523	20.4																			
	小学校 3・4学年	630	23.6																			
	小学校 5・6学年	747	26.9																			
中学校	805	28.7																				
23 ごはん・牛乳 みそしる 黄 ジャガイモ 赤 玉ねぎ・しめじ さばのみそに 黄 さとう・でんぷん 赤 さば ぶたにくとはるさめの いためもの 黄 はるさめ・油・ごま油 赤 ぶた肉 緑 にんじん・ピーマン・ 玉ねぎ・にんにく・しょうが  	24 あげパン・牛乳 黄 パン・さとう・油 ミートボールスープ 黄 マロニー 赤 ミートボール 緑 はくさい・にんじん・ 長ねぎ・しめじ オムレツ (トマトミート) 黄 油 赤 たまご・とり肉 緑 玉ねぎ・トマトピューレ カクテルフルーツゼリー 赤 とうにゅうゼリー もも・ももゼリー・パイン・ 緑 みかん・りんごゼリー・ ぶどうゼリー	25 ちゅうかどん・牛乳 黄 こめ・油・でんぷん 赤 ぶた肉・うずら卵・イカ 緑 はくさい・にんじん・ ほししいたけ・にんにく たまごスープ 黄 マロニー 赤 たまご・とうふ 緑 ほうれん草・にんじん・ 長ねぎ・しめじ ヨーグルト 黄 さとう 赤 だっしふんにゅう・ ぜんふんにゅう   	26 しおやきそば・牛乳 黄 めん・油 赤 ぶた肉 緑 キャベツ・にんじん・長ねぎ・ 玉ねぎ・もやし・ほししいたけ わかどりのピカタ 黄 パン粉・でんぷん・さとう・ 油・パン粉・小麦粉・米粉 赤 とり肉・たまご・チーズ 緑 パセリ じゃがバター 黄 ジャガイモ・バター・さとう ジョアマスカット (中学校) 黄 さとう 赤 だっしふんにゅう 緑 マスカット	27 わかめごはん・牛乳 黄 米・ごま 赤 わかめ とんじる 黄 ジャガイモ 赤 ぶた肉・とうふ 緑 玉ねぎ・にんじん・ごぼう・ だいこん・長ねぎ イカかまぼこコロッケ 黄 パン粉・でんぷん・油・ さとう・エッグケア 赤 すけとうらら・イカ 緑 玉ねぎ・にんにく ブロッコリーのおかかあえ 赤 かつおぶし 緑 ブロッコリー																		

30 ごはん・牛乳 ハヤシライス 黄 ジャガイモ 赤 ぶた肉・だっしふんにゅう・ いんげんまめ 緑 玉ねぎ・マッシュルーム・ にんじん・トマトピューレ あますあえ 黄 さとう 赤 ツナ 緑 キャベツ・きゅうり・ にんじん	31 こくとうパン・牛乳 やさいスープ 赤 ベーコン 緑 玉ねぎ・コーン・ピーマン・ キャベツ・にんじん スパニッシュオムレツ 黄 ジャガイモ・ エッグケアマヨネーズ 赤 たまご・ウインナー 緑 玉ねぎ・ピーマン・にんじん フルーツしらたま 黄 カラフルしらたま 緑 パイン・もも・みかん・バナナ
--	--



1月24日 ~30日 全国学校給食週間

学校給食の歴史

明治22(1889)年に山形県にある私立忠愛小学校で、貧しくお弁当を持ってこられない子どもたちのために昼食を提供したのが始まりとされています。その後、全国へ広まりますが、戦争による食料不足のため、中止せざるをえなくなりました。

戦争が終わり、昭和22(1947)年に学校給食が再開されます。子どもたちの栄養不足を改善するため、外国の支援団体などから届けられた脱脂粉乳や小麦粉、缶詰などを使った給食が提供されました。

脱脂粉乳で作られたミルクは、大きなミルクポットに入れて教室に運ばれました。

現在の学校給食

学校給食は当初、子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善するためのものでしたが、現在では、朝食欠食などの食習慣の乱れ、食べ過ぎや偏った食事による肥満、生活習慣病の増加などが心配されることから、さまざまなことを学ぶ「教材」としての役割を担っています。

学校給食の目標 ※「学校給食法」(平成20年6月18日改正) 第2条より

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、および望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性および協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであるということについての理解を深め、生命および自然を尊重する精神ならびに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人びとのさまざまな活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- わが国や各地域の優れた伝統的な食生活についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

※昭和21年12月11日、文部、厚生、農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられ、戦後の学校給食の方針が定まりました。同年12月24日、東京、神奈川、千葉の三都県の学校で試験給食が実施され、この日を記念日としましたが、通常は冬休みのため、1か月後の1月24日から1週間が「全国学校給食週間」になりました。

○保護者の皆様にご負担いただく給食費は、すべて子どもたちへの給食の食材費用に使われます。毎月の納入期限までに必ず納めてください。

○お支払いに行く手間や納め忘れのない『口座振替の利用』をお願いします。感染症対策として外出機会を減らすことにもつながります。