~給食予定~

". 12日 (火) 3学期給食スタート

★矢沢小: 20日(火)3学期給食スタート 21日(木)全学年給食なし

19日 (水) 全学年給食なし 21日 (木) 全学年給食なし 矢沢学校給食センタ

会和	in 2	<u>し</u> 年度					ティスク 主子中和良なし 矢沢学校給食センター			
וירו			いき	としっかりしよう			ZWI ZWIZ		_ + 11 15	
	Г	こんだてめい			血や肉になるもの	熱や力になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギー たんぱく實		
	曜	主食	牛乳	おかず	赤の食品	黄の食品	緑の食品	/h	ф	
	H		1 3 0	00 70 9	牛乳	こめ		Ť	$\vec{\Box}$	
12		ごはん		ぶりのてりやき	ぶり	さとう		17	882	
	火		MILK	のりずあえ	まぐろ のり	さとう オリーブオイル	にんじん キャベツ もやし とうもろこし	1/		
				しらたまもちのおぞうに	とりにく はななると	しらたまこ	にんじん しいたけ だいこん せり	1/		
				みかん			みかん	1	34.6	
	水	テーブル ロール パン	MILK		牛乳	こむぎこ さとう マーガリン		T	\vdash	
40				ハンバーグ ピザソースやき	とりにく ぶたにく チーズ	でんぷん マッシュポテト	たまねぎ マッシュルーム ピーマン]/	871	
13				グリーンサラダ		さとう あぶら	キャベツ きゅうり ブロッコリー セロリ			
				コーンポタージュ	ベーコン 牛乳 なまクリーム	バター さとう こむぎこ	にんじん たまねぎ とうもろこし パセリ	1	37.1	
14		ごはん	MILK		牛乳	こめ				
	木			とりとだいずのごまがらめ	とりにく だいず	かたくりこ あぶら さとう ごま			885	
				あおなのしらすあえ	ちりめんじゃこ		こまつな はくさい えのきたけ にんじん			
				てづくりひっつみじる	とりにく	なんぶこむぎこ かたくりこ	にんじん ごぼう だいこん しめじ ねぎ		30,8	
15		ごはん	MILK		牛乳	こめ			791	
	金			あげぎょうざ(2こ)	ぶたにく	でんぷん こむぎこ あぷら	キャベツ たまねぎ にら		191	
				やきにくキャベツ	ぶたにく	ごまあぶら あぶら	にんじん たまねぎ キャベツ ピーマン しょうが にんにく		29.4	
				クッパふうスープ	たまご	でんぷん	にんじん だいこん たけのこ きくらげ ねぎ		20.4	
18	月	ごはん	MILK		牛乳	こめ			901	
				さばのみそに	さば					
				かぼちゃのそぼろに	ぶたにく	さとう	かぼちゃ しょうが えだまめ			
				のっぺいじる	とうふ	さといも	にんじん はくさい しめじ ねぎ こんにゃく		329	
				ぽんかん			ぽんかん			
20	水	ミルクパン	HILK		牛乳	こむぎこ マーガリン		627	7 762	
				チキンマスタードやき	とりにく	さとう				
				ウインナーとやさいのソティー	ウインナー	あぶら	にんじん たまねぎ キャベツ エリンギ ピーマン	29.7		
				ミネストローネ	ベーコン だいず	オリーブオイル じゃがいも マカロニ	にんじん たまねぎ セロリ トマト バジル			
				みかん(小のみ)			みかん			
22	金	ごはん	MILK		牛乳	こめ		736 25.7	928	
				めだまやき	たまご あおのり				30.9	
				フルーツヨーグルト	まつぼっくりヨーグルト かんてん		りんご おうとう はくとう ラ・フランス パインアップル ぶどうかじゅう			
				ハヤシシチュー	ぶたにく なまクリーム	じゃがいも ルウ あぶら	にんじん たまねぎ マッシュルーム しょうが にんにく パセリ			
25	月	ごはん	MILK	<岩手のこんだて)学校給食週間	牛乳	こめ		843	3 1012	
				やさいかきあげ メニュー	- 10 11 - +1 -71	こむぎこ あぶら	たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく			
				ほうれんそうののりおかかあえ	のり かつおぶし		にんじん ほうれんそう もやし		7 000	
				ひえカレーうどん	とりにく なると	うどん ひえ ルウ かたくりこ	にんじん たまねぎ しめじ ねぎ	25.7	7 30.1	
				がんづき	たまご	こむぎこ さとう はちみつ		\vdash	\vdash	
26	火	こだい まい ごはん		<岩手のこんだて>	牛乳	こめ こだいまい		605	755	
			MILK	さけのしおやき	さけ すきこんぶ だいす あぶらあげ ちりめんじゃこ	ナレニ		- 600	755	
				すきこんぶのおにつけ		さとう	にんじん ごぼう ほそたけ ほししいたけ こんにゃく	1		
				しみだいこんのみそしる 花巻産りんごゼリー	とうふ	さとう	にんじん しみだいこん しめじ わらび ねぎ りんご果汁(花巻産ジョナゴールド)	29.7	7 36.1	
				と考定りがことり	牛乳	こめ	りがこれが、(16巻座グヨグコール)・)	H	\vdash	
27	水	こめこ 丸パン	MILK	いわてどりのバターグリルチキン	とりにく	はちみつ バター	しょうが にんにく	629	781	
				ペンネのいなきびミートソース	ぶたにく チーズ	いなきび ベンネ オリーブオイル	にんじん たまねぎ マッシュルーム ピーマン トマト	30.7		
				たまごスープ	ベーコン たまご	はとむぎ でんぷん	にんじん たまねぎ とうもろこし ピーマン		7 38.1	
		ごはん		< 京好都市 神奈川県平塚市の料理>	4乳	20 C703/70	12.00.00 /COMMC COODED C 10	609	+	
28			AFT.	あじフライ	あじ	こむぎこ パンこ あぶら			772	
	木		MILK	にびたし	ちりめんじゃこ あぶらあげ		こまつな にんじん はくさい もやし			
				じゃがいもとわかめのみそしる	とうふ わかめ	じゃがいも	にんじん ねぎ	23.1	28.0	
		ごはん		< 京好都市 青森県十和田市の料理>	牛乳	こめ	13.00	t	+	
29				いかのこうみやき	いか あおのり	ごま		665	840	
	金		MILK	とわだバラやき	ぶたにく	あぶら さとう	にんじん たまねぎ たけのこ りんご にんにく しょうが			
				せんべいじる	. とりにく	かやきせんべい	にんじん ごぼう だいこん ほししいたけ こんにゃく ねぎ		34.2	
					1	į.				

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くることのできない子ども 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っていきました。

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愛小学校 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 麦などを使って作られました。

◆現 在



郷十食や行事食を取り入れるなど、バラ エティー豊かです。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。

♪給食週間メニュー♪

1月24日(金)~30日(木)は、学校給食週間メニューとして、花巻市の友好都市と岩手の郷土料理に花巻市の雑穀や 食材を取り入れたメニューになっています。お楽しみに♪

25日(月)花巻産の雑穀と特産野菜の料理 ひえカレーうどん

花巻産ひえを使用して商品化した「ひえカレールー」でつくる「ひえカレーうどん」と、岩手の郷土料理のおやつ「がんづき」 を食べて、昔から続いてきた食についておうちの人たちと話してみましょう。

岩手県は雑穀の有数な産地です。古代米の黒米は体を健康にする性質があることから「薬米」ともいわれ、昔から不老長寿の米 として大切に食べられてきました。「凍みだいこん」は、寒干し大根ともいい北国の雪の多いところで昔から保存食として軒先に つるし干しして食べられてきたものが今に伝えられています。去年に引き続き、今年もみそ汁にしました。うまみがぎゅっと詰 まってこころ温まる味になっています。楽しんで食べてください。

27日(水)岩手鶏のバターグリルチキン、いなきび入りミートソース、ハトムギ入りたまごスープ

岩手県は、鶏肉の生産量全国第3位です。安全で美味しいといわれている岩手の鶏肉を、はちみつ等の下味を付けて焼きました。 いなきびを入れたミートソースのペンネと、ハトムギの入ったたまごスープと一緒に岩手の食材を味わってください。

平塚市の特産小松菜と鰺、しらすを取り入れた献立です。神奈川県中部の湘南地域にある平塚市は、南は駿河湾に面しているの でしらすや鯵などがとれ、美味しい魚の干物も有名です。野菜は小松菜などが作られていることが知られています。 花巻市と平塚市は、平塚が市になって50年を記念し、花巻市を「平塚市民 休養の郷」と選んだことで交流が始まりました。

29日 (金) 花巻市の友好都市 青森県十和田市の料理 十和田バラやき せんべい汁

昔は十和田市の三本木原あたりは植物も生えないようなところだったそうですが、花巻市出身の新渡戸傳(つとう)さん(新渡 戸稲造さんの祖父)が三本木原開拓を進めたことがきっかけとなり、花巻市と十和田市の交流が始まりました。

十和田市で食べられている「バラ焼き」は、B-1グランプリでゴールドグランプリを受賞したこともある、バラ肉とたまねぎを 美味しく味付けして広く皆さんに食べられているお料理だそうです。せんべい汁は、青森県の南部と岩手県の県北地方で食べられ てきた、季節の野菜たっぷりの中に堅焼きのおせんべいを割り入れた美味しい汁です。

花巻市の友好都市について学んで話しあったいしながら、味わって食べてください。



★今月の栄養価(月平均)

小学校:エネルギー 678kcal たんぱく質 27.2g

脂質 20.7g 塩分 2.0g

中学校:エネルギー 848kcal たんぱく質 33.2g 脂質 24.6g

塩分 2.5g