

月	火	水	木	金
<p>日付 エネルギー たんぱく質 食塩相当量 (kcal) (%) (g)</p> <p><b>7</b> 811kcal 14% 1.8g 美味しお献立</p> <p>ごはん 牛乳 マーボー豆腐 春雨サラダ</p> <p>献立名</p>	<p><b>8</b> 806kcal 15% 1.6g チキンライス 牛乳 アジフライ ごぼうサラダ</p>	<p><b>9</b> 834kcal 16% 3.1g レーズンパン 牛乳 さつまいもの米粉シチュー 寒天入りヘルシーサラダ</p>	<p><b>10</b> 793kcal 18% 2.3g ごはん 牛乳 鶏肉の塩から揚げ 昆布あえ 生揚げのみそ汁</p>	
<p><b>盛りつけ図</b> ○お椀2種類 (大…ピンク) (中…グリーン) ○皿1種類 あります。 ※牛乳は毎日提供されるため省略しています。</p>				
<p><b>13</b></p> <p>成人の日</p>	<p><b>14</b> 778kcal 19% 2.6g ミートソーススパゲッティ 牛乳 チキンカツ わかめサラダ いちごゼリー</p>	<p><b>15</b> 810kcal 16% 2.9g はちみつパン 牛乳 ポークビーンズ こんにゃくサラダ</p>	<p><b>16</b> 800kcal 18% 2.1g ごはん 牛乳 さばの香り焼き ごまあえ のっけい汁</p>	<p><b>17</b> 846kcal 13% 2.1g ごはん 牛乳 さつまいものかき揚げ かまぼこのおかかあえ ちゃんこ鍋</p>
<p><b>20</b> 838kcal 17% 2.9g ミルクパン 牛乳 ハンバーグデミグラスソース 粉ふき芋 イタリアンスープ</p>	<p><b>21</b> 801kcal 17% 2.6g 五目ごはん 牛乳 メンチカツ からしあえ</p>	<p><b>22</b> 783kcal 14% 2.4g ごはん のりふりかけ 牛乳 おでん 小松菜とキャベツの和え物</p>	<p><b>23</b> 845kcal 16% 2.3g 黒パン 牛乳 ししゃもフライ ペンネアラビアータ 豆乳スープ</p>	<p><b>24</b> 880kcal 13% 2.4g ごはん 牛乳 昔のカレー 海藻サラダ みかん</p>
<p><b>27</b> 816kcal 17% 3.1g きな粉揚げパン 牛乳 ツナサラダ とんこつワタンスープ ヨーグルト</p>	<p><b>28</b> 785kcal 16% 2.5g ごはん 牛乳 いわしの生姜煮 ひじきの煮物 スタミナ豚汁</p>	<p><b>29</b> 823kcal 16% 2.9g きのこスパゲッティ 牛乳 コロッケ ブロッコリーとコーンのサラダ ミニロールパン</p>	<p><b>30</b> 785kcal 18% 2.5g セルフおにぎり (ごはん・のり・ 鮭の塩焼き) 牛乳 即席漬け すいとん汁</p>	<p><b>31</b> 778kcal 16% 2.8g コッペパン チョコクリーム 牛乳 オムレツ 小松菜サラダ ミネストローネ</p>

給食週間 (24日~)

全国学校給食週間 (24日~30日)

## 全国学校給食週間です

1月24日~30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。学校給食は、明治22(1889)年に山形県鶴岡市で初めて実施されて以来、各地に広がりましたが、戦争のため中断されました。



戦後、食糧難による子どもの栄養状態の悪化を背景に、給食実施の必要性が指摘され、世界からも給食用物資の寄贈がありました。そして昭和22(1947)年、ついに学校給食は再開されたのです。世界からの善意に感謝の気持ちをあらためて示すとともに、学校給食が戦後再びスタートできたことの意義を考え、その発展を期し、また日本の学校給食の一番の特徴といえる教育の一環として給食が行われていることを、子どもたちだけでなく学校関係者全員があらためて再確認する意味でも、この「全国学校給食週間」の取り組みを大切にしたいと思います。子どもたちの食生活を取り巻く環境が変化し、食塩のとりすぎ、肥満傾向や逆に若年女性のやせなどが懸念されている今日、学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるためにとても重要な役割を果たしています。