

1月の予定献立表

月	火	水	木	金
8 成人の日 	9 	10 冬季全校補習 	11 冬季全校補習 	12 冬休み明け集会 チキンとキャベツのガーリック炒め エビしゅうまい わかめの味噌汁
15 牛コロッケ 春雨の五目炒め もやしと挽き肉の ピリ辛味噌汁	16 豚丼 キュウリともずくの酢の物 かき卵汁	17 鯖の和風カレー煮 もやしの塩和え 白菜とベーコンのスープ	18 肉うどん キュウリのキムチ和え 大学芋	19 ポークカレー コールスローサラダ チョコプリン
22 肉餃子 ささみとキュウリの 春雨サラダ 中華スープ	23 肉じゃが オクラのおかか和え なめこ汁	24 塩ホッケ焼き 小松菜の煮浸し けんちん汁	25 学校給食週間 (~30日) ハムカツ ふきの煮物 キャベツの胡麻味噌汁	26 学校給食週間 (~30日) だまご鍋 いぶりがっこ ポテトサラダ あきたどっさり すりおろしリンゴゼリー
29 鶏肉と野菜のケッチャップ煮 メンマの塩和え ゴボウと厚揚げの味噌汁	30 鯖の味噌煮 すき昆布煮 玉ねぎの味噌汁	31 ハヤシライス ツナサラダ イチゴのフルーチェ		

★あけましておめでとうございます★



冬休みはどんな風に過ごしたでしょうか？良い新年を迎えることができたでしょうか？

元旦早々から日本では、能登半島地震、羽田空港での航空機同士の衝突による火災など、痛ましい災害ばかりが起きています。よい1年となるよう願っています。

さて、今年度も残りわずかとなりました。卒業を予定している生徒の皆さんは今月で最後の給食となります。食事の重要性や食事を感謝して食べるということを改めて意識してみましよう。

今年も1年、安全でおいしい給食づくりに励みたいと思いますのでよろしくお願いします。



●1月24日～30日は全国学校給食週間です！！

1889（明治22）年、山形県鶴岡町（現鶴岡市）の大智寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子供に無償で昼食を用意したことが、日本における学校給食の起源とされています。戦後、栄養改善のために再開された給食ですが、時代の移り変わりとともに学校給食も変わってきています。

核家族化や両親の共働き、加工食品や外食産業の増加など、ライフスタイルや環境の変化は、家庭内の食卓事情にも大きく影響を及ぼしました。それにより、近年では栄養バランスの偏った食事が懸念されるようになってきました。そんな中、子供たちが食に関する正しい知識と食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしているのが給食です。本校でも25日、26日で郷土料理を提供する予定です。