

こんだてのおしらも



五所川原市立学校給食センター

						五月川赤中立子牧心及也		
			ざ い りょう			* A HE *	栄養	養 価
∃	こ ん だ て		体をつくるもとになる食品 エネルギーのもとになる食品		体の調子を整えるもとになる食品	品		ルギー
			主にたん白質・カルシウム	主に炭水化物・脂肪	主にビタミン類(A・C)	A STATE OF THE STA		kcal
15		ごはん ほたていりあつやきたまご	ぎゅうにゅう ぶたにく	ごはん はるさめ	たけのこ しいたけ パプリカ	あけましておめでとうございます。今年も	IJ١	615
15	MILK MILK	はるさめいため	ほたていりあつやきたまご	サラダあぶら さとう	はくさい にんじん たまねぎ	よろしくお願いします。今日から3学期の 給食がスタートです。しっかり食べて寒い		793
月		にくだんごのみそしる	にくだんご みそ	ごまあぶら じゃがいも		冬を乗り切りましょう!	Ů	
40		かけうどん やさいかきあげ	のむヨーグルト(ブルーベリー)	ゆでうどん ゼリー	にんじん ながねぎ ごぼう	新年をお祝いして、紅白ゼリーがつきま 	Д١	654
16		ポテトソテー	とりにく なると	じゃがいも サラダあぶら	しいたけ たまねぎ しゅんぎく	す。今年は辰(たつ)年です。辰は神話や 伝統の生き物とされる竜のことをいいま		779
火	Yogurt	こうはくゼリー (いちごあじ)	ベーコン あぶらあげ	さとう ノンエッグマヨネーズ	いちご クランベリー	す。	ľ	110
47		ごはん にくいりしのだ	ぎゅうにゅう にくいりしのだ	ごはん サラダあぶら	にんじん たまねぎ ごぼう	五所川原市の郷土料理であるごしょ山宝汁	IJ١	614
17	MILK MILK	たくあんのごまあえ	ぶたにく こうやどうふ	ごま つくねいも	だいこん きゅうり こんにゃく ながねぎ	には五所川原市産のつくねいもが使用され ています。ごしょ山宝汁は、五所川原商工	1	748
水		ごしょさんぽうじる			きくらげ たもぎたけ まいたけ しめじ	会議所女性会の方々が創作した料理です。	ľ	. 10
4.0		ごはん さばのみそに	ぎゅうにゅう さばのみそに	ごはん サラダあぶら	にんじん こんにゃく ながねぎ		Д١	690
18	MILK MILK	にんじんのこあえ	たらこ こうやどうふ こんぶ	さとう	だいこん ふき わらび	にんじんの子和え、けの汁は、青森県の冬 の家庭料理・お正月料理のひとつです。		869
木		けのしる	あぶらあげ だいず みそ		ごぼう ぜんまい	の多庭科達・80正月科達のひこうです。	'	000
40		ごはん チキンカレー	ぎゅうにゅう とりにく	ごはん じゃがいも さとう	にんじん たまねぎ にんにく		Л١	773
19	MILK MILK	ふくじんづけ	チーズ	バター カレールウ ゼリー	しょうが トマト りんご しそのは	ごしょりんパンチは今年度最後の登場で す。来年度もお楽しみに!	_	982
金		ごしょりんパンチ		もも みかん パイン だいこん うり	」) きゅうり なす れんこん なたまめ	9。 水中及 000米 00万亿:	ľ	002
00		ごはん さめのにつけ	ぎゅうにゅう さめのにつけ	ごはん じゃがいも さとう	たまねぎ にんじん こんにゃく	さめの煮付けは、青森県産のアブラツノザ	Д١	648
22	MILK MILK	にくじゃが	ぶたにく わかめ とうふ	サラダあぶら ふ	グリンピース ながねぎ	メを使用しています。三内丸山遺跡から も、さめの骨が発見されていることから、	1	791
月		あぶらふのみそしる	みそ			県内では縄文時代からさめが食べられてい たのかもしれません。	ľ	
22		ごはん にくだんご (2こ)	ぎゅうにゅう にくだんご	ごはん サラダあぶら	たまねぎ にんじん もやし	もやしは昔、食用としてではなく、薬とし	Д١	651
23	MILK MILK	もやしとあつあげのいためもの	ぶたにく あつあげ たまご	でんぷん	にら こまつな	て大切にされてきました。日本へは江戸時 代、長崎に漂着した偉人が栽培方法を伝	中	789
火		かきたまスープ	とうふ			え、食用として変化していったそうです。		
/ () ** (
0.4		ごはん チキンカツ パックソース	ぎゅうにゅう チキンカツ	ごはん サラダあぶら	にんじん ごぼう こんにゃく	1月24日から30日まで全国学校給食週間	Л٧	651
24	MILAILA	きんぴらごぼう	ぶたにく あつあげ	さとう ごまあぶら	キャベツ ながねぎ	です。給食週間だけでなく、給食が食べられることに感謝しながら毎日を過ごしま		786
水		キャベツのみそしる	みそ	ごま	えのきたけ	しょう。	·	
O.E.		ゆきにんじんパン ハムステーキ	ぎゅうにゅう ハムステーキ	ゆきにんじんパン	トマト とうもろこし	深浦市産の雪にんじんを練りこんだパンです。日本海からの潮風とミネラル成分が多	IJ١	677
25	MILK MILK	トマトペンネサラダ	とりにく ベーコン	パスタ(ペンネ)	たまねぎ にんじん パセリ	い土地、適度な積雪という条件が重なり、	ф	875
木		コーンクリームスープ		バター	ブロッコリー	野菜とは思えないフルーティーな甘さが特 徴のにんじんです。	·	
00		ごはん ほたてカレー	ぎゅうにゅう ほたて	ごはん じゃがいも さとう	にんじん たまねぎ にんにく	【食べて応援!】	小	687
26	MILK MILK	ふくじんづけ	チーズ	バター カレールウ	しょうが トマト りんご しそのは	12月に続き、1月も青森県産ほたての無償 提供があります。ほたてを食べて水産業を	_	848
金		カットりんご		だいこん うり	」 きゅうり なす れんこん なたまめ	応援し、青森県を盛り上げていきましょ う。	_	0-10
00	[ごはん にしんのてりに	ぎゅうにゅう にしんのてりに	ごはん サラダあぶら	きりぼしだいこん こんにゃく	今日のいももち汁には、普通のいももちの	/Iv	706
29	MILK MILK	きりぼしだいこんのいりに	さつまあげ あぶらあげ	さとう じゃがいももち	しめじ ごぼう ながねぎ	他に、かぼちゃ入りのいももちも使用して		851
月		いももちじる	とりにく		かぼちゃ にんじん	います。食べるときはのどにつまらない。 う注意して食べましょう。	7	551
		みそラーメン	ぎゅうにゅう やさいぎょうざ	ゆでちゅうかめん サラダあぶら	キャベツ もやし にんじん ごぼう	ごぼうは薬草として中国から伝えられ、そ	/IX	746
30			ぶたにく みそ	ごま ドレッシング	にら メンマ (たけのこ) にんにく	の後、食用として栽培されるようになりま		746
火	MILK MILK	ごまごぼうサラダ			プログラング (たいのと) たいにく ろこし しょうが きゅうり たまねぎ	した。日常的に食べられているのは、世界 中で日本と韓国だけといわれています。	Ψ	858
		ごはん	ぎゅうにゅう とうふ	ごはん サラダあぶら	ながねぎ にら にんじん			007
31		マーボーどうふどんのぐ	ぶたにく だいず わかめ	ごまあぶら でんぷん	しょうが にんにく たけのこ	麻婆豆腐は、辛みを抑えるために、2種類 のソースを混ぜて使用しています。麻婆豆		667
水	MILK MILK	わかめスープ	こうやどうふ なると	C/0131/0	もやし	腐をご飯の上にかけて食べましょう。	中	831
N,		17/3・32人一ノ	こしてにろい すめに			7/ 57		

ほんねん あんじん きゅうしょくまいにちとど あけましておめでとうございます。本年も、安全で安心な給食を毎日届けられるよう った 努めてまいりますので、どうぞ宜しくお願いいたします。

しんねん むか あら がっき はじ ふゆやす ちゅうせいかつ みだ 新年を迎え、新たに3学期が始まりました。冬休み中に生活リズムが乱れてしまって いませんか?寒くて起きるのがつらい時期ですが、早寝早起きをし、朝ごはんを食べて げんき とうこう 元気に登校しましょう。



※魚や肉、ベーコンには、骨がついていることがあるので、気をつけて食べてください。

おはしを使って上手にとりましょう。 ※献立の変更があるかもしれません。その際は、ご了承下さい。 ※献立の材料・栄養価を知りたい方は、

給食センター (34-2832)まで、お問い合わせ下さい。

| 1/24~1/30全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷

がっこうきゅうしょくきげん めいじ ねん やまがたけん だいとくじ 学校給食の起源は、明治22(1889)年にさかのぼります。山形県の大督寺という てら なか お寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってくることができない子どもたちに、昼食を った。また。ことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、 ^{せんそう} しょくりょう ふそく えいきょうちゅうだん 戦争による食料の不足などの影響で中断されてしまいました。

せんご こ れいようじょうたいあっか しんばい ねん がっ にち 戦後、子どもたちの栄養状態の悪化の心配から、1946年12月24日にアメリカの ら、きゅうしょくぶっしきそう LARAが給食物資を寄贈したことが始まりです。この日を「学校給食感謝の日」とし、 げんざい ふいやす かさ がつ にち にち ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 現在では、冬休みと重ならない1月24日~30日を「全国学校給食週間」としています。



アメリカから寄贈され 電和 25 年ごろ た小麦粉を使い、パン・がた せんきゅうしょく はじ 全給食」が始まりまし た。おかずには、当時 は安価だったクジラ肉 やちくわがよく使われ コッペパン・ミルク・ カレーシチュー ていました。

お 多く、おかずを作る釜 び、ご飯とおかずの両 5500 かい 方を調理するため、回

_ちの 数は多くありませんで した。



パン以外の主食とし

て、昭和38年ごろか らソフトめん (ソフト ue