



*都合により、献立の内容を変更することがあります *食材の下線は北杜市産食材、二重下線は県内産の食材を使用する予定です。

日曜日	行事等	献立名	あかのなかま 体を作る	みどりのなかま 体の調子を整える	きいろのなかま 力になる
11火	白州小 白州中 給食開始	むぎごはん 牛乳 ごぼういりつくね ひじきのいりに こまつなのみそしる くだもの(きっかみかん)	牛乳 ぶたにく ひきにく だいず ひじき ツナ にぼし 油あげ わかめ みそ	ごぼう ねぎ しょうが にんじん とうもろこし えだまめ たまねぎ こまつな みかん	米 麦 パンこ 三温糖 片栗粉 ごま油 三温糖
12水	泉小 給食開始	ライむぎパン 牛乳 マカロニグラタン ブロッコリーサラダ ポトフ くだもの(りんご)	牛乳 とりにく 牛乳 チーズ ウィンナー りんご	たまねぎ パセリ ブロッコリー カリフラワー みずな とうもろこし もやし たまねぎ にんじん じゃがいも こまつな りんご	パン マカロニ 油 ホワイトルウ パンこ 油 三温糖 ごま
13木	泉小 5・6年 なし 長坂中 給食開始	むぎごはん 牛乳 いかのチリソース ナムル もずくスープ(たまごなし) てづくりゼリー (長中のみ)はちみつゆずゼリー	牛乳 とりにく ウィンナー あさり	しょうが にんにく もやし にんじん こまつな きくらげ にんじん キャベツ えのきたけ ねぎ	米 麦 片栗粉 油 三温糖 ごま 三温糖 ごま油 ごま 油 ゼリー(いちご) ゼリー(はちみつゆず)
14金	長坂小 給食開始	むぎごはん 牛乳 すきやきふうじ だいのカラッとあげ こまつなごまマヨあえ やきプリンタルト	牛乳 ぶたにく やきどうふ だいず おさかなめん	しょうが たまねぎ にんじん しらたき はくさい ねぎ えだまめ こまつな だいこん	米 麦 油 三温糖 片栗粉 油 ごま 三温糖 マヨネーズ やきプリンタルト パン
17月		ミニコッペパン 牛乳 ポイルブランク やきそばいりやさいソテー パイタンスープ くだもの(りんご)	牛乳 ウィンナー ぶたにく なると	しょうが たまねぎ にんじん キャベツ もやし しいたけ たまねぎ にんじん チンゲンサイ	油 やきそばめん パイタンスープ りんご
18火		しこくまいりわかめごはん 牛乳 あかうおのごまだれやき ごもくきんぴら だいこんのみそしる ミニぶどうゼリー	牛乳 わかめ あかうお とりにく さつまあげ にぼし 油あげ わかめ みそ	ごぼう にんじん こんにゃく さやいんげん だいこん ほうれんそう	米 麦 三温糖 片栗粉 ごま ごま油 三温糖 ごま ミニぶどうゼリー パン
19水		はちみつパン 牛乳 ぐだくさんオムレツ ペーじゃがに とりにくいりやさいスープ ヨーグルト	牛乳 ぐだくさんオムレツ ベーコン とりにく ヨーグルト	にんにく たまねぎ にんじん さやいんげん はくさい にんじん もやし こまつな	油 じゃがいも ごま油
20木	長坂中 なし	むぎごはん 牛乳 ちくわのにくみそあんかけ かいそうサラダ キムチじる あじつけこざかな	牛乳 ちくわ とりにく みそ かいそうミックス ぶたにく とうふ みそ こざかな	しょうが たまねぎ もやし きゅうり ブロッコリー にんじん とうもろこし にんじん だいこん はくさい キムチ たら	米 麦 てんぷらこ 油 三温糖 片栗粉 ごま ごま油
21金		むぎごはん 牛乳 さばのみそに はくさいのあさづけ さわにわん おさつスティック	牛乳 さば みそ こんぶ かつおぶし ぶたにく	しょうが ねぎ はくさい にんじん きゅうり ごぼう にんじん だいこん えのきだけ たけのこ みつば	米 麦 三温糖 ごま 片栗粉 おさつスティック
24日~28日は全国学校給食週間~山梨の食めぐり~					
24月		こめこパン 牛乳 とりにくのうめジャムやき ほうれんそうのサラダ ラビオリスープ くだもの(りんご)	牛乳 とりにく ハム ぶたにく ラビオリ	にんにく ほうれんそう もやし パプリカ にんにく たまねぎ にんじん こまつな りんご	パン うめジャム ごま 三温糖 油 油
25火		あまなっとうのおせきはん 牛乳 あじのたつたあげ ごぼうのあまずいため だいずのみそしる ピーチゼリー	牛乳 あじ ぶたにく にぼし だいず とうもろこし	しょうが ごぼう れんこん にんじん しいたけ しらたき だいこん にんじん えのきだけ ねぎ	米 麦 あまなっとう 三温糖 片栗粉 油 ごま油 三温糖 じゃがいも ゼリー(ピーチ)

日曜日	行事等	献立名	あかのなかま 体を作る	みどりのなかま 体の調子を整える	きいろのなかま 力になる
26水	白州小 4・5・6年 なし	ミニあけのきんときパン 牛乳 がんもどきののもの あさおだいこんサラダ よしだのうどん くだもの(きっかみかん)	牛乳 がんとどき にぼし かつおぶし ぶたにく 油あげ みそ	あけのきんとき あさおだいこん きゅうり キャベツ とうもろこし にんじん はくさい ねぎ きっかみかん	パン 三温糖 油 三温糖 ごま油 ごま 油 うどん
27木	白州小 4年 なし	むぎごはん 牛乳 ふじざくらポークカレー やさしいソテー フルーツポンチ	牛乳 ふじざくらポーク ウィンナー	しょうが にんにく たまねぎ にんじん りんご にんにく こまつな もやし キャベツ みかん パイン ナタデココ	米 麦 油 じゃがいも ルウ 油 ゼリー(りんご)
28金	長小5年 白小3年 なし	おかつかにんじんごはん 牛乳 ほっけのしおやき いそかおりあえ みみ ヨーグルトレーズン	牛乳 とりにく 油あげ ほっけ けずりぶし のり にぼし ぶたにく みそ	おかつかにんじん たけのこ しいたけ こまつな もやし にんじん だいこん しめじ かぼちゃ ねぎ	米 麦 油 三温糖 みみ ヨーグルトレーズン
31月		ミニこどもパン 牛乳 あげぎょうざ ちゅうかあえ やさいたつぷりチャンポンめん くだもの(ぼんかん)	牛乳 フライぎょうざ ぶたにく いか あさり	だいこん にんじん こまつな きくらげ にんにく しょうが たまねぎ にんじん はくさい もやし たけのこ しいたけ	パン 油 三温糖 ごま油 ごま 油

1月24日~1月28日は「全国学校給食週間」です



学校給食の歴史は、明治22年、山形県鶴岡市の忠愛(ちゅうあい)小学校で、お弁当を持ってこられない児童を対象に、昼食(おにぎり・焼き魚・漬物)を出したのが始まりです。その後、給食は全国に広まりましたが、第二次世界大戦が激しくなると給食は中止になり、食べるものが不足したため、たくさんのお子どもたちが苦しみました。

戦後も食糧難は続き、子どもの栄養不足が心配されました。「ララ(アジア救済団体)」から脱脂粉乳が寄贈されると、昭和21年12月24日から東京、神奈川、千葉で学校給食が再び始まり、この日が給食記念日となりました。ただし12月24日が冬休みに入るため、1ヵ月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」としたのです。子どもたちの食生活を取り巻く環境が大きく変化し、偏った栄養摂取、肥満など懸念される問題も見られる今日、「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、生涯にわたって健康的で心豊かな食生活を送るために、とても重要な役割を果たしています。



鶴岡市のお寺「大督寺」

忠愛小学校は、大督寺の境内にありました。このお寺のお坊さんが、一軒一軒お経を唱えながら民家を回り、米やお金をいただき、弁当を持ってこられない子どもたちに昼食を作りました。現在の住職の話によると、その当時の昼食の魚は、川魚が主流だったそうです。



大督寺敷地内に「学校給食発祥の地」の記念碑

昭和34年に学校給食70周年記念式典開催され、記念碑が建立されました。