## 

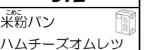
☆日標:日本型食生活の良さを見直そう



## 定献立表 為今學糕 為今學糕

令和5年 雄物川学校給食センター

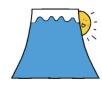
N L W . L TT TT TT					
月	火	水	木	金	
16日	17日	18日	19日	20日	
ごはん	丸パン 電	ごはん 🧝	ごはん	菱ごはん ここ	
鶏肉のみそ焼き	チョコクリーム	ジョア(マスカット)	さんまのかば焼き	チキンカレー	
ひじきソテー 鉄	えびフライソースがけ(2本)		白菜の煮びたし	かに風味サラダ	
八杯豆腐汁	野菜とポテトのサラダ	もやしのツナあえ	根菜汁	福神漬け	
いちごゼリー	コーンポタージュ	豆腐とわかめのみそ汁		<u></u>	
23日	24日	25日	26日	27日	
ごはん	ごはん		野菜たっぷりみそラーメン	ごはん	
揚げ膝のソースがらめ	鮭の塩焼き	鶏肉のピリ 発焼き	塩味ゆで姉	いわしの生姜煮	
春雨サラダ	大根のうま煮	ごぼうサラダ	************************************	キムチ遊め	
チンゲン菜のスープ	ほうれん草のみそ汁	えび入りわかめとゆばのスープ	(Ca)	じゃが芋とえのきのみそ汁	
	<b>■ ±</b> 1.	1	[SF]	きゅうしょくしゅうかん	
チーズ	☆いぶりがっこ(2枚)	みかん		給食週間フルーツゼリー	



土佐酢あえ スパゲティミートソース かみなり洋 野菜スープ

#### スマホから簡単アクセス!

献立表や、過去の給食を写真付き で紹介しています。 ぜひご覧ください! 横手市HPからもアクセスできます。





あけましておめでとうございます。冬休みもあっという間に終わり、学校がス タートしました。朝の冷えこみがきびしい季節ですが、規則正しい生活とバラン スのとれた食事で元気に過ごしましょう。

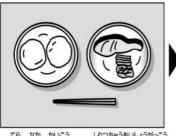
1月24日~30日は「全国学校給食週間」です。学校給食について考え、地 域の食材や料理についても理解を深める一週間にしましょう。

# **₹給食の移り変わり ⊙Ё⊜÷⊙Ё⊜÷⊙Ё⊜÷⊙Ё⊜÷**

明治 22 年

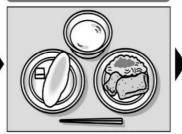
ごはん

鶏肉の塩こうじ揚げ



てら なか かいこう しりつちゅうあいしょうがっこう 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 おく しえんぶっし だっしぶんにゅう こ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



郷土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。



#### 給食費は 1月25日が 納期限(引き落し日)

となっております。





## 

## 和食で 栄養バランスを



和食の基本は、主食である米飯と汁物 に、おかずを2、3種類組み合わせた食 事です。米飯を中心に魚や肉などの料理 や何種類かの野菜やいも、豆類などの料 理、だしのきいた実だくさんの汁物を組 み合わせると栄養バランスがとれます。

☆今月の横手市統一料理は 「いぶりがっこ」です。 雄物川学校給食センターでは 24日(火)に提供します。 郷土の味をお楽しみに♪

今	月	の	平	圪	. 持	₹ 耳	Z <u>5</u>	量	
小学校	エネ	エネルギー(kcal)				たんぱく質(g)			
	基	基準		今月		基準		淣	
	6	50	664		21.1~ 32.5g		20	6.7	







### 給食レシピ紹介、

(分量は4人分です)

#### < ごぼうサラダ >

ツナ25g、ごぼう 1 本、酢少々、きゅうり1/2本、にんじん30g、コーン缶25g、【白すりごま 大さじ2/3、白いりごま 大さじ1/2、マヨネーズ 大さじ 4、みそ 大さじ1/2、粒マスタード 大さじ1/4、塩少々、こしょう少々】

- ① ごぼうは4cmくらいのせん切りにして、酢を少々入れた水で茹でる。食べられるかたさになったらざるにあげて冷ます。
- ② きゅうり、にんじんはせん切りにする。
- ③①と②、汁を切ったツナとコーン、【】の材料を合わせてあえる。味は塩で調整して出来上がり。