

栄養指導目標

日本型食生活のよさを見直そう

横手市大森学校給食センター

月	火	水	木	金																			
16日 ごはん メンチカツ 中華くらげサラダ ほうれん草のみそ汁	17日 食パン (チョコクリーム) ほたてグラタン こんにやくサラダ ミネストローネ	18日 ごはん さけの塩焼き 大根のそぼろ煮 みそかきたま汁	19日 チキンカレー 福神漬 かに風味サラダ はちみつレモンゼリー	20日 ごはん ぎょうざ もやしとハムのナムル ごま坦々スープ																			
23日 ごはん 白身魚のり塩フライ 肉野菜いため もずくのみそ汁	24日 横手だいすき給食 ごはん ねぎそぼろたまごやき 県産牛肉のしぐれ煮 冬野菜のまごころみそ汁 りんご	25日 横手だいすき給食 ごはん あっふる豚のガーリックやき シバポンあえ 納豆汁 いぶりがっこ★	26日 なめこうどん 野菜かきあげ 錦糸たまごあえ 原宿ドック (ココアバナナ)	27日 ごはん 鶏肉の塩こうじからあげ 土佐酢あえ かみなり汁																			
30日 ごはん さばのカレーてりやき 切干大根の煮物 キャベツのみそ汁	31日 セルフハンバーガー (ハンバーグ・スライスチーズ) ブロッコリーのサラダ コーンスープ	横手市農家会の 手作り「まごころみそ」 を使います。	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">エネルギー(kcal)</th> <th colspan="2">たんぱく質(g)</th> </tr> <tr> <th>基準</th> <th>今月</th> <th>基準</th> <th>今月</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小学校</td> <td>650</td> <td>659</td> <td>21.1~ 32.5g</td> <td>26.3</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>830</td> <td>818</td> <td>27.0~ 41.5g</td> <td>31.6</td> </tr> </tbody> </table>			エネルギー(kcal)		たんぱく質(g)		基準	今月	基準	今月	小学校	650	659	21.1~ 32.5g	26.3	中学校	830	818	27.0~ 41.5g	31.6
	エネルギー(kcal)		たんぱく質(g)																				
	基準	今月	基準	今月																			
小学校	650	659	21.1~ 32.5g	26.3																			
中学校	830	818	27.0~ 41.5g	31.6																			

※感染症の流行により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

あけましておめでとございます。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1週間にしましょう。



大森給食センターでは、24日・25日を「横手だいすき給食」として、地域の食材をいんだんに使った給食を予定しています。



給食の移り変わり

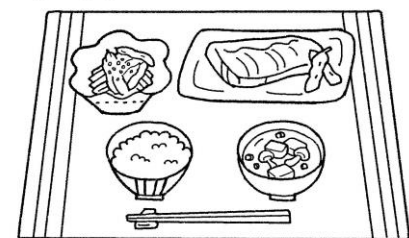


明治22年
お寺の中に開校された私立忠愛小学校の献立の一例。米飯と野菜や魚のおかずが中心でした。

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。

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。

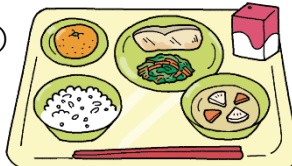






○給食費は、1月25日(水)が納期限(引落日)です。

★今月の横手市統一料理は、1/25「いぶりがっこ」です。

ありがとう!

大森学校給食センターの歩み

施設の老朽化や少子化に伴い、3月末をもって、大森学校給食センターは閉所となります。
4月から、大森小学校と横手明峰中学校の給食は、雄物川学校給食センターで調理し、配送されます。
これまでの感謝の気持ちを、地域のみなさんや子どもたちに届けることができるよう、最後まで、安全でおいしい給食づくりを精一杯がんばります。残り3か月、どうぞよろしくお願ひします。

年	できごと
1973年 (昭和48年)	<p>大森町共同調理所が開所。(旧大森中学校の近く)</p>  <p>センター方式による学校給食がスタート。</p> <p>当時は、小学校5校(前田小、坂部小、白山小、川西小、大森小) 中学校1校(大森中)あわせて1000食の調理。</p> <p>坂部小への配送は 何分かつたのかな…</p>
1999年 (平成11年)	<p>大森学校給食センターを新築。</p> <p>(今の大森給食センター)</p> <p>860食の調理。</p>  <p>大森町の農家グループ「みどり会」 が給食へ野菜の納品を開始。</p> <p>昔は、ピン牛乳、 ごはんは赤い弁当箱に 入っていたよ。</p> 
2008年 (平成20年)	<p>食数は570食ほどに減る。</p>
2009年 (平成21年)	<p>大雄中学校への配送がスタートする。</p> <p>700食の調理。(大森小、大森中、大雄中)</p>  
2012年 (平成24年)	<p>横手明峰中への配送がスタートする。</p> <p>860食の調理。(大森小、明峰中)</p>  <p>新しく、大きな学校への配送は 給食センターもドキドキ!</p>
2023年 現在	<p>大森小、横手明峰中の2校</p> <p>590食を職員13名で調理しています。</p> 

横手市ホームページ内で、大森給食センターの献立やレシピを紹介しています。

「こんにちは!大森給食センター」で検索🔍

または、こちらのQRコードから→

