

令和6年
スマイルカレーを食べて、今年も
笑顔でハッピーな年にしよう!

大仙市
学校給食総合センター
スマイルランチ(※ハ・ベ※)
栄養教諭 柴田 綾子



1月 予定献立表



月 火 水 木 金

☆1月 全国学校給食週間特集☆ 秋田県産たっぷりメニュー

15日
●ハタハタフライ
秋田県の沖でとれたハタハタ

23日
●県産ポークメンチカツ
秋田県産のぶた肉
●米粉クリームスープ
秋田県産の米粉を使用

19日
●とんかつ
秋田県産のぶた肉

29日
●しよっつるビーフン炒め
秋田県を代表する魚醤「しよっつる」で味付け
●まいたけのすまし汁
秋田県産のまいたけは「うま味」たっぷり

30日
●パンプキンスープ
大仙市産のかぼちゃは
甘みも栄養もたっぷり!

秋田県産メニューの日には
秋田県のマークが
ついています →

15 BOOK MENU ・ ごはん ● ハタハタフライ ・ ひじきの炒り煮 ・ なめこのみそ汁 ★ アイス風だいふく(豆乳・バナナ) ★ 給食でしか食べられないだいふく。	16 BOOK MENU ・ コッペパン【給食センターから】 ・ チーズインハンバーグ ・ 野菜ソテー ★ ポトフ ・ パテチョコレート ★ フランスの体が温まるスープ。	17 BOOK MENU ・ ごはん ・ 春巻 ・ ぶたキムチ炒め ★ トックスープ ★ トックは、うるち米から作られた韓国のお餅です。	18 BOOK MENU ・ ごはん ・ 赤魚の照り焼き ★ 根菜のおかか煮 ・ 白菜のみそ汁 ★ 根菜は体をポカポカ温かくしてくれます。	19 BOOK MENU ・ ごはん ● とんかつ ・ 野菜のごま和え ★ 肉だんごのスープ ★ 肉だんご入りのスープです。
22 BOOK MENU ・ ごはん ・ さばのみそ煮 ★ 大根のべっこう煮 ・ キャベツのみそ汁 ★ 大根をべっこう色になるまで煮込みました。	23 BOOK MENU ・ コッペパン【直送】 ● 県産ポークメンチカツ ・ ジャーマンポテト ● 米粉クリームスープ ★ 秋田県産ブルーベリージャム ★ 大仙市産のブルーベリーも使用。	24 BOOK MENU ・ ごはん ・ 棒ぎょうざ ★ マーボー豆腐 ・ たまごスープ ★ 4種類の野菜が入った、甘口のマーボー豆腐!	25 BOOK MENU ・ ごはん ・ いかクリスピーフライ ・ ポークチャップ ・ 大根のみそ汁 ★ 給食週間フルーツゼリー ★ 全国学校給食週間に記念して。	26 ※ジョア(マスカット) ★ スマイルカレー ★ (スマイルポテト) ・ 野菜と卵の炒め物 ★ カレーの上に、スマイルポテトをのせて、食べよう。
29 BOOK MENU ・ ごはん ・ とりの天ぷら ★ しよっつるビーフン炒め ● まいたけのすまし汁 ★ はたはたのだしを使ったいためものです。	30 BOOK MENU ★ ビタパン【給食センターから】 ★ 焼きメンチカツ ★ 人参ナポリタン ● パンプキンスープ ★ ビタパンにおかずをはさんで食べよう。	31 BOOK MENU ・ ごはん ・ かつおフライ ★ 肉じゃが ・ わかめのみそ汁 ★ 大仙市産のじゃがいもを使っています。	<p>○●1月の大仙市産○</p> <p>●米 ●みそ ●しょうゆ ●じゃがいも ●キャベツ ●たまねぎ ●ねぎ ●はくさい ●だいず ●かぼちゃ</p> <p>■□1月の秋田県産■</p> <p>□ぶた肉 □はたはた □しめじ □しいたけ □まいたけ □豆腐 □えだまめ</p>	

*牛乳は毎日つきます。*予定献立につき変更になることがあります。

*給食費の第9期納期限(口座振替日)は、1月25日です。

ほね このマークがあるときは
さかな ほね ちゅうい た
魚の骨に注意しながら食べましょう!

1/24~1/30 「全国学校給食週間」

学校給食は、明治22(1889)年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へ広まり、戦時中は中断されました。戦後、子どもたちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)からの援助物資で昭和21(1946)年12月24日に再開されました。この日を「学校給食感謝の日」として、給食の意義や役割についての関心をさらに高め、理解してもらうため、冬休みと重ならないように1か月遅らせた1月24日~30日の1週間を「全国学校給食週間」としました。

昔の給食を見てみよう!

昭和22年ごろの給食
脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。
トマトシチュー・ミルク

昭和25年ごろの給食
アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。
コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年代ごろの給食
パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。
ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和50年代ごろの給食
給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになりました。
カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、感謝していただきましょう。

1月 読書×給食「ブックメニューの日」

◆「ブックメニューの日」とは、絵本や物語、小説などに登場する料理や食べ物などを給食で再現、登場させる取り組みです。

<p>「パン」</p> <p>★みんなが大好きなパンが全104種!!【パンのずかん】</p>	<p>「ポトフ」</p> <p>★フランスの体が温まるスープ【世界の郷土料理事典】</p>	<p>「米粉のクリームスープ」</p> <p>★物語のクリームシチューに秋田を取り入れました!【給食アンサンブル2】</p>	<p>「根菜のおかか煮」</p> <p>★根菜が土から「こんには」をする。しかけ絵本【やさいさん】</p>
<p>「カレー」</p> <p>★カレーを通じて子どもの成長を描いた物語【カレーライス】</p>	<p>「ハタハタフライ」</p> <p>★北の海のお魚たちを紹介!【海のおおきな大百科3】</p>	<p>「肉だんごのスープ」</p> <p>★誰かのために作った料理は心も暖かい【おだんごスープ】</p>	<p>「パンプキンスープ」</p> <p>★三匹が作るかぼちゃスープは世界一おいしい!【かぼちゃスープ】</p>