



給食目標【和食について知ろう。】

Table with columns for Day (日), Meal (曜), Milk (牛乳), Main Dish (主食), Side Dish (主菜・副菜・デザート), Red Food (赤の食品), Yellow Food (黄の食品), Green Food (緑の食品), and Energy/Fiber (エネルギー/たんぱく質). Rows include dates from 8th to 30th, with a '成人の日' (Adult Day) section on the 12th.

1月24日から30日まで全国学校給食週間です。1月24日は、学校給食記念日です。今月は、給食の歴史を振り返った給食が登場するので楽しみにしてください。

1月24日～30日 全国学校給食週間 がはじまりま～す!

21日...「きな粉揚げパン」
給食のパンといえば、何も味をつけていないコッペパンと決まっていますが、今から70年ほど前から揚げパンなどの調理したパンが給食で使われるようになりました。
揚げパンは、大田区の小学校で給食を作っている調理師さんが、給食であまって少し固くなったパンをおいしく食べる方法はないかと考えたのが始まりだといわれています。
26日...「給食記念日」
山形の学校で、この学校を建てたお坊さんが貧しくてお昼ご飯を持ってこれなかったことも、おにぎりや焼き魚、漬物の昼食を出したことが始まりです。
26日は、給食の始まりといわれるごはんの献立です。
28日...「鯨のオーロラソースがけ」
今からおよそ70年前、鯨は値段も安く手に入りやすかったため、給食でもよく登場していました。その後、鯨を捕る規制により、鯨を食べる機会が少なくなりました。

※ 材料の購入等の都合により、献立が変更になることがあります。