

1月給食だより

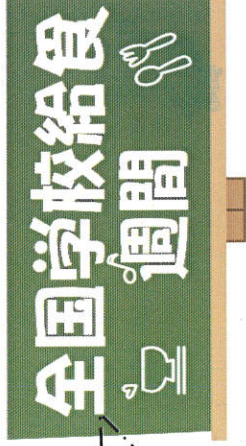
広陵町・香芝市共同
中学校給食センター
スマイル
2022年1月号

新年あけましておめでとございます。いよいよ学年最後の学期となります。規
た。年末年始は生活習慣が乱れやすく、食べ過ぎや運動不足になりがちです。規
則正しい食生活を心がけるとともに、意識して体を動かしましょう。

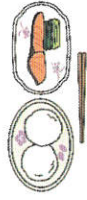
1月24日から30日は

全国学校給食週間は、昭和25年から始
まった取り組みで、学校給食への理解や関心を
深めることを目的に実施しています。

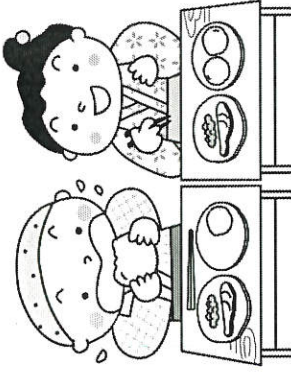
学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の忠
愛小学校で、十分に食事がとれなかった子ども
たちに昼食を提供したことが始まりと言われ
ています。このときの昼食として提供した献立
は、「おにぎり・塩鮭・菜の漬物」だったそう
です。学校給食週間は、給食の意義や役割につ
いて、理解と関心を深めるための1週間です。
日々、食べ物の命を頂いていることや給食に関
わる多くの人に感謝の気持ちをもち、給食を
いただきますように。



昔の給食



明治22年・日本初の給食



奈良県産食材（1月使用分）

- 米 パン 米粉 ぶなしめじ こんにやく 豚肉 青ねぎ 小松菜
- 大根 祝い大根 キャベツ 白菜 金ごま 錦糸卵
- 大和ポークとなすのメンチカツ 奈良県産里芋コロケ
- はくたくとうどん 奈良いちご&ブルーベリーゼリー 根菜つくねバーグ
- 奈良県産ねぎ入り鶏団子 奈良のキャベツメンチカツ 味付しめじ
- 黒米 かしば香るみそ 酒かす

給食センタースマイル😊 学校給食週間の献立

<p>1月24日(月)</p> <p>キャベツの金ごま 塩昆布和え</p> <p>さばの かしば香るみそだれかけ</p> <p>ごはん</p> <p>かしのすき焼き</p>	<p>1月25日(火)</p> <p>奈良の紅白なます</p> <p>奈良のキャベツメンチカツ</p> <p>ごはん</p> <p>奈良のねぎ団子入りかず汁</p>	<p>1月26日(水)</p> <p>根菜バーグの デミグラスソースかけ</p> <p>奈良のフルーツポンチ</p> <p>米粉パン</p> <p>野菜たっぷり冬ボトフ</p>
<p>1月27日(木)</p> <p>大和ポークとなすのメンチカツ</p> <p>小松菜の肉炒め</p> <p>減量ごはん</p> <p>はくたくうどん</p>	<p>1月28日(金)</p> <p>奈良県産里芋コロケ</p> <p>奈良県野菜の海藻サラダ</p> <p>黒米ごはん</p> <p>大和ポークカレーの具</p>	<p>お楽しみに!!</p>

毎月19日は 食育の日

令和3年度の食育の日は「世界の料理」をテーマに実施します。

今月の食育の日は1月19日「アメリカの料理」

アメリカの食文化は、いくつもの国や民族の食文化が合わさり、生まれました。
広い土地を利用して、とうもろこしや小麦、大豆などの農業や、畜産業がさかん
です。食育の日に、『チキンのバーベキューソース』、『あさりのチャウダラー』が
登場します。バーベキューソースは、ケチャップやウスターソース、にんにくな
どを合わせたソースです。チャウダラーには、様々な種類がありますが、その発祥
の地とされる北東部のニューイングランドでは、あさりと
同じ二枚貝であるホンビノス貝を使った白いクリームスー
プ仕立てのクラムチャウダラーが有名です。お楽しみに!!



通信欄

食物アレルギーの対応を希望される方は、学校へお問い合わせください。
広陵町・香芝市共同中学校給食センター使用給食食材の産地と
原材料・アレルギー情報を、香芝市教育委員会保健給食課のホーム
ページに掲載しています。