



# 令和6年1月 中学校給食盛りつけ一覧表



## 全国学校給食週間(1月24日~1月30日)



「全国学校給食週間」は、学校給食の意義や役割について理解し、関心を高めることを目的として行っています。

学校給食は明治22年に始まりました。その後、戦争の影響により給食が中止されましたが、子どもたちの栄養不足が心配され、昭和21年6月に外国からの援助物資で再開されました。同年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、「学校給食感謝の日」と定められました。

昭和25年度から、冬休みと重ならないように、1月24日から1月30日までの1週間を「全国学校給食週間」として行います。

この1週間は、郷土料理の「あいませ」や地元食材を多く取り入れた献立です。給食を食べられることに感謝して、味わって食べましょう。

<p>8日(月)</p> <p><b>成人の日</b></p>	<p>9日(火)</p>	<p>10日(水)</p> <p>牛乳</p> <p>野菜のツナ和え</p> <p>手作り佃煮 麦ごはん</p> <p>高野豆腐の卵とじ</p>	<p>11日(木)</p> <p>牛乳</p> <p>紅白なます</p> <p>ぶりの照り焼き</p> <p>麦ごはん 雑煮</p>	<p>12日(金)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ</p> <p>鶏肉のごまがらめ</p> <p>麦ごはん のっぺい汁</p>
<p>15日(月)</p> <p>牛乳</p> <p>ビーフのごまソースサラダ</p> <p>麦ごはん マーボー豆腐</p> <p>スプーン</p>	<p>16日(火)</p> <p>牛乳</p> <p>フレンチサラダ</p> <p>コッペパン 冬野菜のクリーム煮</p> <p>いちごジャム</p> <p>スプーン</p>	<p>17日(水)</p> <p>牛乳</p> <p>おひたし</p> <p>鯖のピリ辛焼き</p> <p>麦ごはん 芋の子汁</p>	<p>18日(木)</p> <p>牛乳</p> <p>もやしと白菜のおかか和え</p> <p>しそふりかけ 麦ごはん</p> <p>豚肉と野菜の生姜炒め</p>	<p>19日(金)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸し野菜 チキンカツ</p> <p>麦ごはん かきたま汁</p>
<p>22日(月)</p> <p>牛乳</p> <p>ドレッシングサラダ</p> <p>福神漬 麦ごはん</p> <p>手作りポークカレー</p> <p>スプーン</p>	<p>23日(火)</p> <p>牛乳</p> <p>ヨーグルト ツナサラダ</p> <p>食パン オニオンスープ</p> <p>スプーン</p>	<p>24日(水)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ</p> <p>さめのねぎソースかけ</p> <p>麦ごはん さつま汁</p>	<p>25日(木)</p> <p>牛乳</p> <p>ナムル</p> <p>麦ごはん</p> <p>豚肉と根菜のキムチ煮</p>	<p>26日(金)</p> <p>牛乳</p> <p>ボンカン</p> <p>ひじき そぼろごはん</p> <p>なばなのすまし汁</p> <p>スプーン</p>
<p>29日(月)</p> <p>牛乳</p> <p>あいませ</p> <p>松阪とり焼き肉</p> <p>麦ごはん けんちん汁</p>	<p>30日(火)</p> <p>牛乳</p> <p>野菜のマヨネーズ和え</p> <p>しいらの緑茶から揚げ</p> <p>米粉入りパン トマトスープ</p> <p>スプーン</p>	<p>31日(水)</p> <p>牛乳</p> <p>切干大根のごま和え</p> <p>わかめごはん</p> <p>鶏肉とじゃが芋の煮物</p>	<p><b>2024年</b></p> <p>本年も学校給食及び 中学校給食共同調理場を よろしくお願いします</p>	

食器太い線 = 大わん(ピンク)

細い線 = 小わん(ブルー)

点線 = 浅い皿(パン皿)

二重線 = 大皿(カレー皿)

長い点線 = 深皿(グリーン)

スプーン はし =

食器は、よく確かめて盛りつけましょう