





# 令和3年1月分 中学校給食盛りつけ一覧表

## 1月24日～30日は「全国学校給食週間」です

「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。  
 学校給食の歴史は、とても古く、明治22年にさかのぼります。山形県鶴岡市の小学校でお弁当を持参できない子どもたちのために、学校で調理した給食を出したことが始まりとされています。  
 その後、戦争の影響により給食が中断されましたが、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」としています。この1週間は、郷土料理の「あいまぜ」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><b>2021年</b></p> <p>本年も学校給食及び 中学校給食共同調理場を よろしく願います</p>		6日(水)	7日(木)	8日(金)	
		牛乳 切干大根のひたし 手作り田作り 麦ごはん 肉じゃが	牛乳 蒸しキャベツ 鶏肉のたまり唐揚げ 2個 麦ごはん 味噌汁	牛乳 ごま和え 鯖の塩焼き 麦ごはん 関東煮	
 <p><b>成人の日</b></p>		12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)
		牛乳 ツナと野菜の マヨネーズ和え コッペパン カレー スープ 麦ごはん 鶏ちゃん	牛乳 小松菜のひたし はんぺんのセサミ揚げ 麦ごはん 鶏ちゃん	牛乳 大豆もやしの海苔和え 鯖の西京焼き 麦ごはん けんちん汁	牛乳 蒸しキャベツ 鶏肉のごまソースかけ わかめ ごはん 大根と しめじの 卵スープ 麦ごはん
18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)	
牛乳 ひじきサラダ 麦ごはん 豚肉と 根菜の キムチ煮	牛乳 コーンサラダ コッペパン 花野菜の クリーム煮 いちごジャム スプーン	牛乳 ミートマト 鰹とじゃが芋の揚げ煮 麦ごはん 冬野菜の ぼかぼか スープ	牛乳 和風サラダ あおさじゃこ ふりかけ 麦ごはん 高野豆腐の 親子煮	牛乳 フルーツの ヨーグルト和え 福神漬 麦ごはん 手作り ポークカレー	
25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	
牛乳 あいまぜ 肉味噌 ひじきそぼろ ごはん	牛乳 いちご チキンとポテトの マイヤーレモン揚げ 米粉入り パン キャベツ スープ	牛乳 蒸しキャベツ 豚肉の伊勢茶煮 麦ごはん 大根と 厚揚げの 煮物	牛乳 蒸し野菜 きすフライ 変わりソースかけ 麦ごはん 芋の子汁	牛乳 りんごゼリー なばな入り かきたま汁 豚肉のしぐれ煮 ごはん	

いちごは箸などを使って上手に食べてください

点線=浅い皿(パン皿)      食器太い線=大わん(ピンク)      細い線=小わん(ブルー)  
 二重線=大皿(カレー皿)      長い点=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**