

1月

給食だより

小清水町 学校給食センター

新しい年がスタートしましたね。今年も毎日元気いっぱいにご過ごせるように、食事・運動・睡眠に気を付けて規則正しい生活を送れるようにしましょう。給食センターでは、これまで通り安心安全で美味しい給食をみなさんにお届けしていきます。今年もよろしくお祈りいたします。



学校給食は、明治22年に山形県の鶴岡市の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に行われたのがはじまりです。毎日おいしい給食を食べられることに感謝しましょう。

~小清水町の給食~

小清水町の給食は、昭和50年1月27日から試験給食を実施し、同じ年の2月から給食がスタートしました。当時は小学校6校、中学校1校の約1300人分の給食を作っていました。昔の小清水小学校や中学校では、教室で給食を食べるのではなく、学校にある大食堂でみんなが集まって給食を食べていました。平成25年1月から、現在の小清水町学校給食センターでの給食が始まりました。しかし、小学校と中学校の改築により、食堂がなくなり、各教室で給食を食べることになりました。現在は、小学校1校、中学校1校、保育所2か所、幼稚園1園の約460人分の給食を提供しています。



予定産地情報

※天候などにより変更になる場合があります。

- 小清水産：じゃがいも、たまねぎ、ごぼう
道内産：ねぎ、しめじ、もやし、しいたけ、たまご、豚肉、鶏肉、牛肉
道外産：れんこん、きゅうり(群馬)、にら(高知)、大根(神奈川)、ピーマン(宮崎)
みかん(和歌山)、小松菜、水菜、チンゲン菜、さつまいも(茨城)
りんご(青森)、キャベツ(愛知)、パプリカ(宮城)

【献立表】

※牛乳は毎日つきます
※献立を変更する場合があります

Table with 5 columns (days) and 4 rows (meals) listing school lunch menus. Includes items like 国より食材, ごはん, みそ汁, 味噌ラーメン, 豚ジャンクスカン丼, etc.

全国学校給食週間(1月24日~1月30日)

1月25日(月)~29日(金)は北海道ウィーク♪

給食では、日頃から小清水の食材や北海道の食材をなるべく使うように心がけています。今年の全国学校給食週間は、北海道ウィークとして北海道の郷土料理やご当地メニューが登場します!

- ◆25日(月)「ほっけザンギ」
◆26日(火)「豚ジャンクスカン丼」
◆27日(水)「スパカツ・ハスカップゼリー」
◆28日(木)「鮭のチャンチャン焼き」
◆29日(金)「たららの三平汁」



ざいりょうひょう



	献立名	主に体を作る もとなる食品	主にエネルギーの もとなる食品	主に体の調子を整える もとなる食品
12日(火) 小学校 777kcal 中学校 972kcal	ごはん みそ汁(大根) 鶏肉のねぎソース 枝豆とひじきのサラダ	油揚げ 鶏肉 ハム みそ 牛乳	米 小麦粉 でんぷん 油 砂糖 ごま油	大根 にんじん ねぎ もやし きゅうり 枝豆
13日(水) 小学校 620kcal 中学校 746kcal	ラーメン 豆腐焼売 三色ナムル	豚肉 豆腐焼売 みそ 牛乳	中華麺 油 ごま油 砂糖 ごま	にんじん なら もやし 玉ねぎ ねぎ ほうれん草
14日(木) 小学校 663kcal 中学校 817kcal	ごはん ごま風味豚汁 さばの塩焼き 野菜炒め	豚肉 厚揚げ みそ さば 牛乳	じゃがいも 油 米 ごま ごま油	ごぼう ねぎ もやし 椎茸 ピーマン キャベツ にんじん
15日(金) 小学校 758kcal 中学校 895kcal	ほたてカレー グリーンサラダ フルーツの チーズクリーム和え	ほたて ヨーグルト チーズ 牛乳	米 じゃがいも 油	キャベツ にんじん 玉ねぎ きゅうり
18日(月) 小学校 639kcal 中学校 833kcal	ごはん さつまい いわしのみぞれ煮 ほうれん草のツナ和え	豚肉 豆腐 いわし ツナ みそ 牛乳	米 さつまいも 砂糖	大根 ねぎ ほうれん草 もやし
19日(火) 小学校 652kcal 中学校 838kcal	コッペパン コーンポタージュ ハニーマスタードチキン キャベツと竹輪のサラダ	鶏肉 ちくわ 牛乳	パン コーン 油 はちみつ 砂糖 ごま油	玉ねぎ キャベツ きゅうり コーン
20日(水) 小学校 673kcal 中学校 835kcal	きんぴら丼 おでん かぼちゃコロケ	がんもどき 厚揚げ うずらの卵 牛乳 ウインナー	砂糖 油 ごま ごま油 米	ごぼう にんじん 椎茸 大根 ぶき
21日(木) 小学校 671kcal 中学校 816kcal	ごはん みそ汁(わかめ) 肉豆腐 白菜のごましょうゆ和え	油揚げ 牛肉 焼き豆腐 みそ 牛乳	米 油 砂糖 ごま油 ごま	大根 わかめ えのき草 ねぎ 玉ねぎ 白菜 にんじん ほうれん草
22日(金) 小学校 598kcal 中学校 762kcal	ベジタブルチャーハン たまごスープ 肉団子	焼豚 豚肉 たまご 肉団子 牛乳	米 油 ごま油 でんぷん	玉ねぎ ねぎ にんじん コーン ピーマン 椎茸 きくらげ 小松菜
25日(月) 小学校 626kcal 中学校 811kcal	五穀と野菜のまぜごはん みそ汁(じゃがいも) ほっけザンギ もやし炒め	厚揚げ ほっけ ハム みそ 牛乳	米 じゃがいも 油 ごま油	玉ねぎ もやし ほうれん草
26日(火) 小学校 664kcal 中学校 817kcal	豚ジンギスカン丼 ワンタンスープ 大根とツナのサラダ	豚肉 ハム 牛乳	米 ワンタン 砂糖 油	キャベツ 大根 きゅうり パプリカ りんご 玉ねぎ ピーマン もやし

※給食センターで使用している主な食材です

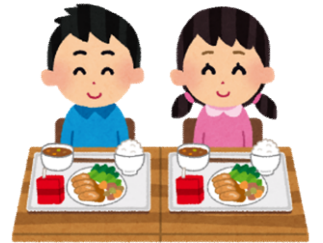
※加工品・調味料等の詳細は掲載していません

※小学校のエネルギー量(Kcal)は、3・4年生のものを表示しています。

	献立名	主に体を作る もとなる食品	主にエネルギーの もとなる食品	主に体の調子を整える もとなる食品
27日(水) 小学校 747kcal 中学校 901kcal	スパカツ ハムとキャベツのマリネ ハスカップゼリー	豚肉 チーズ ハム 牛乳	スパゲティ 油 オリーブオイル 砂糖	にんじん 玉ねぎ ピーマン 椎茸 キャベツ きゅうり
28日(木) 小学校 637kcal 中学校 766kcal	ごはん けんちん汁 鮭のチャンチャン焼き みかん	豆腐 油揚げ 鮭 みそ 牛乳	米 バター ごま油 砂糖	大根 ごぼう にんじん ねぎ 椎茸 キャベツ みかん
29日(金) 小学校 636kcal 中学校 745kcal	ひじきの炒め混ぜご飯 たらの三平汁 野菜もっチーズフライ キャベツのおかか和え	ひじき 豚肉 たら 牛乳	米 油 砂糖 じゃがいも ごま	にんじん 大根 白菜 ねぎ キャベツ

学校給食アンケートを行いました

11月に小清水小学校と小清水中学校で学校給食アンケートを行いました。みなさんの好みや食習慣を調べて、より良い学校給食にしていくために行っています。これからも継続したいと考えています。アンケート結果は、今後の給食づくりの参考にさせていただきますね。ご協力ありがとうございました。



雑煮は各家庭や地域によって味や食材などがさまざまです。もちも角もち・丸もち、汁もしょうゆのすまし仕立て・みそ仕立てのほか、入れる具もと肉やぶり、さといも、こまつな、だいこんなどいろいろあります。また、あん入りもちの雑煮や、もちを入れない雑煮のほか、雑煮を食べない地域もあります。このように、日本各地では地域や家庭ごとに多種多様な特色のある雑煮があるのです。