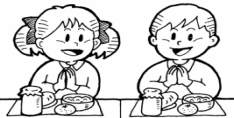
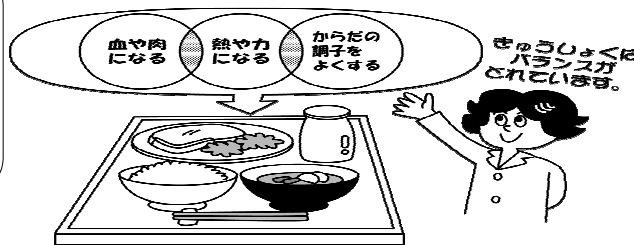




1月の献立

※保育所・幼稚園は、牛乳はつきません。

月	火	水	木	金
おいしく いただきます！ 	10 牛乳 ごはん カツカレー はるさめの酢のもの ふくしんづけ	11 牛乳 ごはん いかてんぷら 五目きんぴら もずくと うずら卵のスープ	12 牛乳 ごはん マーボー豆腐 れんこんサラダ みかんゼリー	13 牛乳 ちらしずし ぶりのてり焼き 紅白なます 白玉ぞう煮
16 牛乳 ごはん カレーにくじゃが カルちゃんサラダ チーズ	17 牛乳 ゆかりごはん やきそば 三角はるまき わかめの酢の物	18 牛乳 ごはん 酢豚 もやしのナムル こんぶ豆	19 牛乳 ごはん おやこどんぶり いかとお豆のサラダ みかん (食育の日)	20 牛乳 ごはん えびフライ タルタルソース はくさいおかか和え みぞれ汁
23 牛乳 ごはん ポークビーンズ 五色サラダ ヨーグルト	24 牛乳 セルフおむすび やきさけ だいこんかりほり和え さつま汁	25 牛乳 ごはん 八宝菜 かみかみあえ ★大学いも	26 牛乳 ごはん さばのごまみそ焼き ポテトサラダ たまごスープ	27 牛乳 ごはん とりにくの ママレード焼き 甘酢あえ ちんげんさいのスープ
30 牛乳 ごはん きゃべつのメンチカツ シーフードサラダ コーンスープ	31 牛乳 ごはん ちゃんこ煮 バンサンスー なっとう	配ぜんに配慮 ください。重 さを計って分 けています。 		

給食献立紹介

<ママレード焼き>

- 鶏肉もも60g 4切れ
- A { ママレード 大さじ2
白ワイン 小さじ1
こい口醤油 大さじ1
油 大さじ1

材料4人分

- ①鶏肉をAのたれにつけておく。
 - ②フライパンに油をひき鶏肉をまんべんなく焼く。
 - ③鶏肉に火が通ったら出来上がりです。
- *ママレードを使うことで肉が柔らかくなりおいしくできます。
センターでは、小学校・保育所と中学校の肉の大きさは変えています。

給食だよ

平成24年1月 安芸高田市給食センター

～感謝して食べよう～



新年を迎え、気持ちも新たに学年最後の学期が、スタートしました。今年も健康な体と豊かな心を育むために、魅力ある給食を目指していきます。

1月24～30日までの1週間は「全国学校給食週間」

1月24日は給食記念日です。学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市で初めて実施されて以来、各地に広がりましたが、戦争による食料不足のため一時中断されました。戦後、子どもたちの栄養不足が心配され、外国からの援助物資で再開することができました。給食物資の贈呈がされたのが12月24日だったので、冬休みと重ならないように、1月24日から1週間を「学校給食週間」として定められました。

この1週間は、学校給食の意義や役割について、たくさんの人に知ってもらい、これからの学校給食について考えてもらう取り組みをしています。

広島県の学校給食の開始は早く、全国で2番目に始まっていて、三原市大和町大草の大草小学校です。安芸高田市内の各学校でも、昭和32年ごろから学校給食が始められていました。

安芸高田市では、平成23年の4月から新しい給食センターが開始されました。皆さんの協力で、事故なく配送できています。今センターでは、給食が各施設に毎日安全に届くように、土台作り頑張っているところです。給食週間中の献立も、地産地消にこだわって、献立に工夫をしています。

現代の学校給食は、郷土料理や地場産物を多く活用した栄養バランスのよい内容で、生きた教材となるように創意工夫をしています。

毎日しっかり給食を食べていくことの積み重ねが、健康的な生活の基礎になってほしいと思います。

給食が始まったころの給食のメニュー

- ミルクは脱脂粉乳
- コッペパンに四角のマーガリン
- おかずー多くて2品
- 汁やシチューの時は1品

