



# 1月の献立



## 1月給食だより

安芸高田市給食センター  
平成26年1月

### 給食について考えよう

1月24日～31日は全国学校給食週間です。

明治22年に始まった給食は、途中、戦争のため中止されました。戦後、食糧難による児童の栄養状態が悪化していたため、世界の人々からの支援物資の寄贈を受け、昭和21年1月から給食を再開することができました。給食再開にむけ、昭和21年12月24日、児童25万人に対して、試験的に学校給食を実施することになりました。

それ以来、12月24日を学校給食感謝の日と定めていましたが、支援物資を寄贈してくれた人々に感謝の気持ちを忘れないようにするために、また、学校給食を通して、食に関する正しい知識と望ましい食習慣などについて理解や関心を深めるため、昭和25年に冬休みと重ならない1月24日から30日までの一週間を学校給食週間に定められました。

### ☆給食の歴史



おにぎり 焼き魚 漬け物

明治22年 学校給食が始まった頃の給食です。  
保護者が野菜などを持ちよって、みそ汁を作ってくれることもありました。



脱脂粉乳 みそ汁

昭和20年代 学校給食が再開された頃の給食です。  
世界の人々に感謝して、いただきました。



コッペパン ジャム 脱脂粉乳  
くじら肉の竜田揚げ せんきやべつ

昭和27年 全国の小学生を対象に学校給食が始まった頃の給食です。  
安芸高田市でも昭和31～33年頃学校給食が開始されました。



ごはん 牛乳 トンチキレモン  
旬野菜のみそ汁 みかんゼリー

平成25年 「ひろしま給食」の献立です。  
給食は、食育の教材として活用されるようになりました。

学校給食は、その時代に合った役割を持ち、変化をしながら続いています。  
この機会に、ご家庭で給食について話をしてみてください。世代によって、また、育った地域によって、新しい発見があるかもしれません。

### 【平均栄養量】

エネルギー 643Kcal たんぱく質 24.6g 脂肪 18.2g  
カルシウム 341mg 食物繊維 4.1g 塩分相当量 2.2g

\*平均栄養量は、小学校4年生の食事量に相当する値です。

	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)
	備蓄カレーライス 牛乳 ツナサラダ チーズ	ごはん 手作りふりかけ 牛乳 豚肉と大根の煮物 ひじきの みそマヨ和え	ごはん 牛乳 ぞう煮 ぶりの照り焼き 紅白なます	ごはん 牛乳 ちゃんぽんめん 揚げぎょうざ ほうれん草の ナムル
13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)
【成人の日】 	紅鮭菜めし 牛乳 ちゃんこ煮 ごぼうサラダ	ごはん 牛乳 さつまいもの みそ汁 ししゃもの天ぷら かぶの柚子香和え	ごはん 牛乳 ポークビーンズ いかとブロッコリー のサラダ	ごはん 牛乳 すき焼き風煮 大根の かりぼり和え みかん
20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)
ごはん 牛乳 豆乳スープ キャベツの メンチカツ ゆかり和え	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 からし和え ビーフン	ごはん 牛乳 もずくのみそ汁 鶏肉の梅焼き れんこんの金平	ごはん 牛乳 おやこ煮 ほうれん草の おひたし キウイフルーツ	セルフおむすび 牛乳 のっぺい汁 鮭の塩焼き 菜漬け和え
27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)
ごはん 牛乳 コンソメスープ 卵とチーズの オープン焼き マカロニサラダ	ごはん 牛乳 かきたま汁 いかリングの から揚げ 煮ごめ 【広島県郷土料理】	ごはん 牛乳 肉じゃが 春雨の酢の物	ごはん 牛乳 かす汁 かきフライ がじつ和え 【広島県郷土料理】	ふわふわどんぶり 牛乳 小松菜の磯香和え オレンジ