

令和6年1月分 夜間定時制学校給食献立表

鞍手高校定時制

日	曜	献立名					備考
		主食	主菜	副菜(汁物)	(デザート等)	牛乳	
9	火	ご飯	ぶりの照り焼き	白玉雑煮	紅白なます		牛乳 17:15
10	水	麦ご飯	ハンバーグオニオンソース	いんげんのソテー	白菜とベーコンのスープ		牛乳 4年生リクエスト
11	木	ご飯	鶏の天ぷら	筑前煮	大根とキャベツのみそ汁	ムース	牛乳
12	金	ご飯	すき焼き煮	海藻サラダ	豆腐のすまし汁		牛乳
15	月	麦ご飯	鶏肉のゆずこしょうマヨネーズ焼き	粉ふきいも	春雨スープ		牛乳 4年生リクエスト
16	火	ポークカレー(麦ご飯)		ハムとキャベツのサラダ		ミカンゼリー	牛乳 4年生リクエスト
17	水	ご飯	磯辺煮	切干大根の炒め煮	さといものみそ汁		牛乳
18	木	麦ご飯	さわらの西京焼き	肉じゃが	村雲汁		牛乳 17:15
19	金	ご飯	グラタン(鶏肉、玉ねぎ、ブロッコリー、マカロニ)		中華スープ		牛乳 ♣19日食育の日
22	月	麦ご飯	豚肉と厚揚げの甘辛煮	キャベツのおかか煮	えのきのすまし汁		牛乳
23	火	ご飯	煮込みおでん	れんこんのきんぴら	いりこのアーモンドがらめ		牛乳
24	水	ご飯	鮭の塩焼き	がんもどきの煮物	けんちん汁		牛乳
25	木	スパゲッティミートソース		じゃこと冬野菜のサラダ		揚げパン	牛乳 リクエスト
26	金	麦ご飯	鶏の竜田揚げみぞれソース	ほうれん草のごま和え	豆腐と白菜のみそ汁		牛乳 18:00
29	月	ご飯	豚肉とじゃがいもの南蛮煮	厚焼き玉子	小松菜としめじのみそ汁		牛乳 18:00
30	火	ビビンバ		きのこ小松菜の炒め物	わかめスープ		牛乳 18:00
31	水	麦ご飯	白身魚と野菜の五色揚げ	キュウリと春雨の酢の物	はんぺんのすまし汁		牛乳 18:00

♣毎月19日は「食育の日」♣

主食・主菜・副菜のそろった食事をして、野菜をしっかり食べよう。

感染症対策

- * 食事の前には、石けんを使って正しく手を洗います!!
- * 栄養バランスの良い食事、規則正しい食事健康な体づくりが大切です。

♣全国学校給食週間(1月24日~30日)

我が国における学校給食は明治22年に初めて実施されました。戦争のために中断されましたが、戦後の食糧難による子供たちの栄養状態の悪化から学校給食実施の必要性が叫ばれ、外国からの物資寄贈もあり、昭和21年12月24日に再開されました。このようなことから、12月24日を学校給食感謝の日としていましたが、新たに冬休みに重ならない1月24日~30日の1週間を「学校給食週間」とし、学校給食の意義や役割について理解と関心を深める機会としています。