

# 1月のこんだて

《今月の目標》感謝して食べよう。

富山県立しらとり支援学校

令和4年1月

月	火 11日	水 12日	木 13日	金 14日
	ナン 牛乳 キーマカレー ヨーグルトサラダ	ご飯 牛乳 すき焼き 鶏そぼろ信田 塩もみ野菜	ご飯 牛乳 サクラマスのマヨネーズ焼き 小松菜のそぼろ炒め かす汁	菜飯 牛乳 鶏肉の黄金焼き 三色ひたし みそ汁 バナナ
	エネルギー 708 kcal たんぱく質 28.9 g カルシウム 334 mg	エネルギー 836 kcal たんぱく質 41.5 g カルシウム 437 mg	エネルギー 841 kcal たんぱく質 37.1 g カルシウム 430 mg	エネルギー 750 kcal たんぱく質 31.3 g カルシウム 398 mg
17日	18日	19日	20日	21日
食パン りんごジャム チキンナゲット ツナサラダ シチュー みかん	ご飯 牛乳 海老カツ ほうれん草のゆば和え 田舎汁	バターロール 牛乳 カレーうどん ゆでブロッコリー ミニトマト 卵焼き	ご飯 牛乳 いかの煮物 ごま和え ヨーグルト	ご飯 牛乳 いわしの梅煮 切干大根サラダ 炒りどり
エネルギー 787 kcal たんぱく質 29.5 g カルシウム 180 mg	エネルギー 645 kcal たんぱく質 17.7 g カルシウム 417 mg	エネルギー 642 kcal たんぱく質 28.5 g カルシウム 335 mg	エネルギー 662 kcal たんぱく質 29.7 g カルシウム 450 mg	エネルギー 779 kcal たんぱく質 35.4 g カルシウム 545 mg
24日	25日	26日	27日	28日
米粉食パン 牛乳 鬼滅ウインナー ポテトサラダ マロニースープ 豆乳プリン	ご飯 牛乳 禰豆子の竹輪 おひたし 炊き合わせ	ご飯 牛乳 鬼滅ふりかけ 鯖銀紙焼き ゆかり和え けんちん汁	炊き込みご飯 牛乳 コロケ ほうれん草ソテー みそ汁	ご飯 牛乳 天ぷら みそ汁 海藻サラダ 伊予柑
エネルギー 891 kcal たんぱく質 30.7 g カルシウム 342 mg	エネルギー 602 kcal たんぱく質 23.7 g カルシウム 383 mg	エネルギー 671 kcal たんぱく質 29.0 g カルシウム 353 mg	エネルギー 729 kcal たんぱく質 28.4 g カルシウム 349 mg	エネルギー 685 kcal たんぱく質 25.6 g カルシウム 343 mg
31日	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>○物資の都合により、献立の一部が変更になることがあります。</p> <p>下の数値は献立の栄養価を表しています。 小1～小3年はこの値の70%、 小4～小6年は80%になります。</p> </div>			
食パン 鶏肉のカレー焼き ひよこ豆とリンゴのサラダ もずくスープ いちごジャム	エネルギー kcal たんぱく質 g カルシウム mg	<div style="text-align: center;"> <p>富山県立しらとり支援学校のテーマは 「おいしく食べて鬼退治！～鬼滅の刃～」</p> <p>鬼滅の刃にちなんだメニューや、キャラクターの好きな食べ物をセレクトし得票数の多かつメニューです。</p> </div>		
エネルギー 535 kcal たんぱく質 25.9 g カルシウム 109 mg	エネルギー kcal たんぱく質 g カルシウム mg			



# 1月給食だより

富山県立しらとり支援学校

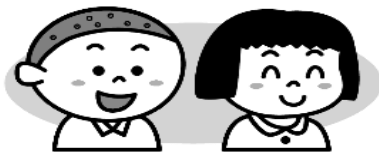


1/24~1/30  
「全国学校給食週間」

がっ こう きゅう しょく むかし いま  
学校給食の昔と今

日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある大督寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていききましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。

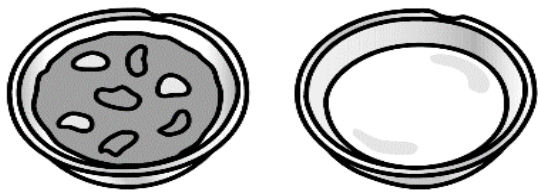
戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するためにアメリカのLARA（アジア救援公認団体）からの援助物資で学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることなどを目的に、毎年、全国でさまざまな行事が行われます。



## 昔の給食を見てみよう！



### 昭和22年ごろ

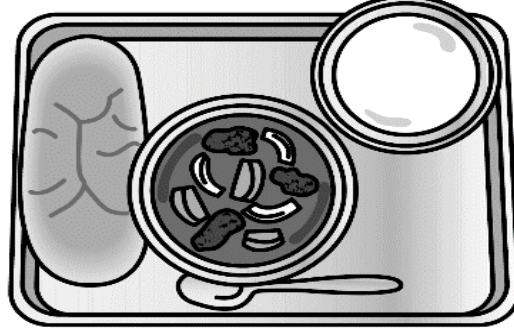


トマトシチュー・ミルク

LARA 物資の脱脂粉乳や缶詰を使って、給食が作られました。ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させた「脱脂粉乳」をお湯で溶いたもので、独特な風味で苦手な子どもが多かったようです。



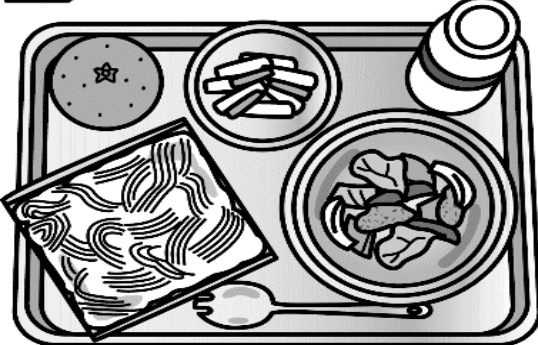
### 昭和25年ごろ



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。おかずには、当時は安価だったクジラ肉やちくわがよく使われていました。

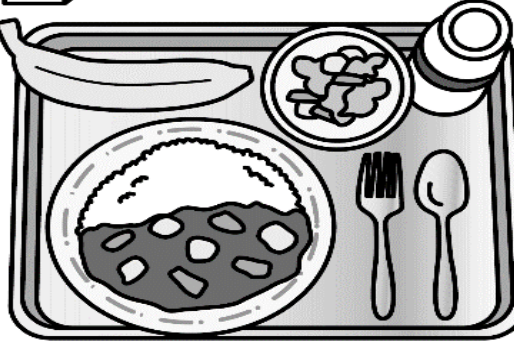
### 昭和40年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

パン以外の主食として、昭和38年ごろからソフトめん（ソフトスパゲッティ式めん）が導入されました。牛乳は、昭和33年から一部地域で供給され、昭和39年に本格的な供給が始まりました。

### 昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

昭和51年に米飯（ご飯）が正式に導入されました。当時は、ご飯を炊く設備がない所が多く、おかずを作る釜で、ご飯とおかずの両方を調理するため、回数は多くありませんでした。

### 今の給食は？



ご飯を中心とした和食の献立を基本に、郷土料理や行事食を提供しています。また、世界の多様な食文化への理解を深めることを目的とし、さまざまな国の料理も取り入れています。そして、食事の提供だけではなく、栄養バランスや地域の食文化、食べ物への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための「生きた教材」として活用するなど、「食育」の役割も担っています。



