



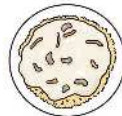
むかわ町学校給食センター
 鶴川学校給食センター
 42-2211
 穂別学校給食センター
 45-2888

冬の寒さが本格的になってきましたが、風邪をひいたり、体調を崩している人はいませんか？ 冬休
 み明けも元気に過ごせるよう、バランスのよい食事を心がけて、元気にすごしましょう。

平成、令和、給食の歴史

昭和の終わりから学校給食は、それまでのパン中心から米飯給食も取り入れ、多彩な給食となり
 ました。そして、平成元年(1989)年、学校給食は100周年を迎えました。平成からこれまでの給食の
 あゆみを振り返ってみましょう。

お米の大凶作



平成5(1993)年は、記録的
 な冷害でお米が不足し、
 海外から緊急輸入しまし
 ました。食味の遅いで敬遠さ
 れたタイ米と一緒に国産
 米を給食に納品してもらえないところもあり、タイ
 米をおいしく食べてもらえる工夫をしました。

阪神淡路大震災 での炊き出し



平成7(1995)年1月に
 起きた阪神・淡路大震災で
 は、学校給食施設を活用し
 た炊き出しが行われました。
 休校措置で出せなくな
 った給食を被災者支援に振り替えた自治体
 もありました。

0157事件



平成8(1996)年の、
 0157による死亡事故
 をきっかけに給食の
 衛生管理が厳格されま
 した。それまでは並で
 使われることがあつた
 野菜も、この後からはしっかりと加熱して出すよ
 うになりました。

地場産米の利用拡大



戦前からの旧・
 食糧管理法が廃止さ
 れ、平成12(2000)年
 には米飯給食への政府
 助成金もなくなった
 め、各地で給食に地元のとれたお米を使う動
 きが急拡大しました。

日韓ワールドカップ



平成14(2002)年
 のサッカーW杯では、
 参加国チームのホーム
 タウンになる自治体も
 多くありました。この
 イベントをきっかけにさまざまな世界の料理
 が給食によく登場するようになったといわ
 れます。

食育スタート!



平成17(2005)年、栄養
 教諭制度が始まり、食育
 基本法も制定されました。
 学校教育全体で食育を推進
 することが明確になり、その「生きた教材」とし
 て健康・栄養だけでなく郷土料理や行事食な
 ど食文化を伝えたり、教科等の学びに生かされ
 する給食の工夫も行われています。

東日本大震災



平成23(2011)年、3
 月、東日本大震災が起こ
 り、広い範囲での津波被害
 や原発事故も重なりました。
 流通がストップし、給
 食施設も大きな被害を受ける中、再開された
 学校で子どもたちに何とか給食を届けよう
 と、力を合わせ、「炊き出し給食」を行った
 地域もあります。

食物アレルギー対応



平成24(2012)
 年、12月、給食
 後、食物アレルギー
 が原因で亡くな
 ってしまうとい
 う痛ましい事故が起こりました。国では食物ア
 レルギー対応指針を策定しました。どの子も
 安全に、かつ楽しく給食時間を過ごすための
 取り組みが進められています。

新型コロナウイルス禍



令和2(2020)年3月、感染
 拡大で全国一斉休校が要請さ
 れました。再開後も分散登校な
 どで、しばらくは簡単に配食
 できる献立が求められていま
 した。「献食」の中、電子黒板
 や動画資料の活用など、楽しく学んで食べら
 れる給食時間にする工夫も続けられています。

全国学校給食週間です!



1月24~30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。学校給食は、明治
 22(1889)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、
 戦争のため中断されました。戦後、食糧難による子どもの栄養状態の悪化を
 背景に、給食実施の必要性が指摘され、世界からも給食用物資の寄贈があり
 ました。

そして昭和22(1947)年、ついに学校給食は再開されたのです。世界からの善意に感謝の気持ちをあらためて
 示すとともに、学校給食が戦後再びスタートできたことの意義を考え、その発展を期し、また日本の学校給食
 の一番の特徴といえる教育の一環として給食が行われていることを、子どもたちだけでなく学校関係者全員が
 あらためて再確認する意味でも、この「全国学校給食週間」の取り組みを大切にしたいと思ひます。

子どもたちの食生活を取り巻く環境が変化し、食塩のとりすぎ、肥満傾向や逆に若年女性のやせなどが懸念さ
 されている今日、学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるためにとても
 重要な役割を果たしています。

むかわ町の学校給食週間メニュー

1/24~1/30は学校給食週間です。穂別地区の教職員の皆さんにアンケートを
 とり、その結果をもとに献立を作成いたしました。1月の給食を通して、提供予定ですので、
 お楽しみに!



先生方のアンケートより

- 先生方の思い出給食より
 →あげパン(1/20) →焼きそば(1/24)
 - みなさんの所属学校(学級)の人気メニューより
 →カレーライス(1/25)…今回は少し大人味、からさを増して提供です。
 →ラーメン(1/26)
 →さばのみそ煮、人参シリシリ(1/27)
- を献立に入れました。ご協力して下さった教職員の皆さんありがとうございます。



1/19 むかわ食育の日~むかわ町の地場産物を食べよう~

- むかわ町でとれた根菜を使った、「根菜うどん」を提供します。
 味付けに、むかわ町の「マルスズキ」さんが製造した、「鯉風味めんつゆ」を使用します。

1/30 お正月料理を味わおう

- お雑煮→正月料理のひとつにお雑煮があります。ももとは歳神様に供えたもちを元日の
 朝一番にくんだ水(若水)で煮ました。お雑煮は地域や家庭によっていろいろ味が違
 います。ぜひ調べてみましょう。
- ぶり→成長とともに名前が変わる出世魚のひとつで、縁起がいいとされています。
 ごぼう→細く長く生きることができるよう、という願いがこめられています。



1月 予定献立表

月	火	水	木	金
【1月平均栄養価】				
【エネルギー表示の見方】	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
小低 1,2年生	小低 518kcal	24.7g	20.7g	2.3g
小中 3,4年生	小中 604kcal	27.3g	22.4g	2.5g
小高 5,6年生	小高 677kcal	29.6g	23.8g	2.8g
中 中学生	中 759kcal	33.4g	26.7g	3.2g

●牛乳は毎日つきます。

●日付に○がついている日は、スプーンまたはフォークがつきます。

<p>【むかわ産の食材】</p> <p>米・じゃがいも・ごぼう・大根・人参・長ねぎ・ほうれん草・しいたけ・干しいたけ・かつお風味めんつゆ</p> <p>※天候不順等により、産地が変わる場合があります。</p> 	17	<ul style="list-style-type: none"> きなこ揚げパン ミートボールスープ レモンサラダ 	18	<ul style="list-style-type: none"> ごはん しいたけのみそ汁 鮭のごま味噌焼き じゃがいものそぼろ煮 	19	<ul style="list-style-type: none"> めん 根菜うどん 揚げ豚肉と大豆の甘みそがらめ キャベツのおかか和え 	20	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 白菜のみそ汁 開拓丼 もやしカレーサラダ
	<ul style="list-style-type: none"> みそ・煮干し(いわし)・昆布・豆腐(大豆)・長ねぎ・油揚げ(大豆)・えのき 	<ul style="list-style-type: none"> 白菜・人参・玉ねぎ・じゃがいも・パセリ・ベーコン(豚肉)・小松菜・コンソメ(鶏肉・豚肉・魚類パウダー・酵母エキス)・食塩・コショウ 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・大豆・中濃ソース(砂糖・トマト・オニオン・にんじん・酢・塩・でん粉・たん白加水分解物・香辛料)・脱脂粉乳・ごめ油・すりおろしりんご・とろけるカレーフレーク(小麦粉・油・砂糖・でん粉・食塩・カレー粉・さつまいも・白菜・キャベツ)・パネモントカレー(小麦粉・豚脂・カレーパウダー・でんぷん・オニオン・脱脂粉乳・トマト・チーズ・ミルクカルシウム・バナナペースト・醤油・はちみつ・ソース・脱脂大豆・ココア・バター・ミルクパウダー・こんぶエキス・りんご・ガーリックパウダー・豚肉・プラウナルウ)・にんにく・カレー粉・ソニオン(大豆) 	<ul style="list-style-type: none"> 玉ねぎ・人参・もやし・豚肉・キャベツ・長ねぎ・コーン・バター(乳)・中華だし(大豆・豚肉・鶏肉・チキストリン・酵母エキス)・コショウ・鶏ガラスープ・つと(たら・でん粉)・みそ・ラーメンスープ(みそ・醤油・玉ねぎ・にんにく・砂糖・豚肉・油・ごま・小麦・大豆・卵・香辛料・鶏肉・調味料・香料) 				
	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉・玉ねぎ・鶏肉・パン粉・大豆たんぱく・でんぷん・調味料・ヒロリン酸鉄・小麦・大豆・植物油・加工でん粉・増粘多糖類・ごめ油 	<ul style="list-style-type: none"> 蒸し中華麺(小麦粉・食塩・かんすい)・なたね油・人参・玉ねぎ・キャベツ・豚肉・ウスターソース・中濃ソース(砂糖・トマト・オニオン・にんじん・酢・塩・でん粉・たん白加水分解物・香辛料)・醤油・オイスターソース(かきエキス・ほたてエキス・魚露・砂糖・かき・たん白加水分解物・昆布エキス・酵母エキス・水あめ)・食塩・コショウ・あおさ・ごめ油 	<ul style="list-style-type: none"> キャベツ・人参・コーン・エッグアア(大豆)・三温糖・酢・ヨーグルト(乳)・食塩・コショウ 	<ul style="list-style-type: none"> 玉ねぎコロッケ(玉ねぎ・ツナ・パン粉・人参・上白糖・マヨネーズ・マーガリン・清酒・豚肉・焼成カルシウム・食塩・調味料・香辛料・生パン粉)・バターミックス・油・小麦・卵・乳・大豆)・ごめ油 				
	<ul style="list-style-type: none"> 大根・人参・海菜サラダ(昆布・赤とさかのり)・わかめ・星わかめ・白とさかのり)・ソフトチキン油漬(鶏肉)・青じそドレッシング(糖類・醤油・酢・たん白加水分解物・発酵調味料・レモン果汁・かつお節エキス・魚露・青じそ・小麦・大豆) 	<ul style="list-style-type: none"> ブロッコリー・コーン・チーズ(乳)・善りこまドレッシング(小麦・大豆・油・ごま・酵母エキス) 	<ul style="list-style-type: none"> みかん・酢 	<ul style="list-style-type: none"> キャベツ・ほうれん草・ソフトチキン油漬(鶏肉)・大豆・チーズ(乳)・ごめ油・酢・食塩・三温糖 				

30	<ul style="list-style-type: none"> ごはん お雑煮 ぶりフライ 五目さんびら 	31	<ul style="list-style-type: none"> バターロール さつまいもシチュー タンドリーチキン ハムサラダ
<ul style="list-style-type: none"> 米・麦 	<ul style="list-style-type: none"> 小麦粉・砂糖・食塩・イーストフード・鶏卵・マーガリン 	<ul style="list-style-type: none"> 米・麦 	<ul style="list-style-type: none"> 小麦粉・砂糖・食塩・イーストフード・鶏卵・マーガリン
<ul style="list-style-type: none"> ミニもち(もち米・でん粉・こんにゃく粉)・豆腐(大豆)・長ねぎ・人参・鶏肉・昆布・かつお節・醤油・酒・食塩・めんつゆ(かつおぶし)・さばぶし・煮干し・小麦・大豆 	<ul style="list-style-type: none"> さつまいも・人参・玉ねぎ・鶏肉・パセリ・ごめ油・牛乳・脱脂粉乳・ベシヤメルソース(小麦・豚脂・バター・でん粉・乳・大豆)・コショウ・小麦粉・コンソメ(鶏肉・豚肉・魚露・パウダー・酵母エキス)・食塩 	<ul style="list-style-type: none"> さば・みそ(大豆)・砂糖・発酵調味料・でん粉 	<ul style="list-style-type: none"> キャベツ・ほうれん草・ソフトチキン油漬(鶏肉)・大豆・チーズ(乳)・ごめ油・酢・食塩・三温糖
<ul style="list-style-type: none"> ぶり・パン粉(小麦)・バターミックス(大豆)・コショウ・ごめ油 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉・酒・食塩・コショウ・ヨーグルト(乳)・カレー粉・トマトクチャップ・ウスターソース・醤油 	<ul style="list-style-type: none"> みかん・酢 	<ul style="list-style-type: none"> キャベツ・ほうれん草・ソフトチキン油漬(鶏肉)・大豆・チーズ(乳)・ごめ油・酢・食塩・三温糖
<ul style="list-style-type: none"> ごぼう・人参・いんげん・鶏肉・つきこんにゃく・ごめ油・醤油・三温糖・みりん・ごま 	<ul style="list-style-type: none"> ほうれん草・もやし・人参・コーン・ハム(豚肉)・青じそドレッシング(糖類・醤油・酢・たん白加水分解物・発酵調味料・レモン果汁・かつお節エキス・魚露・青じそ・小麦・大豆) 	<ul style="list-style-type: none"> みかん・酢 	<ul style="list-style-type: none"> キャベツ・ほうれん草・ソフトチキン油漬(鶏肉)・大豆・チーズ(乳)・ごめ油・酢・食塩・三温糖

むかわ食育の日の「根菜うどん」には
むかわ町の「マルスヌキ」製造の
「かつお風味めんつゆ」を使用します。

1月24日～30日は
全国学校給食週間です。
その期間の給食については
ぜひ給食だより面で詳しく確認してみてください！