

令和4年12月23日 宫城県立石巻支援学校

★:高等部のリクエストメニューです。

★(噛め):よくかんでたべよう献立

▼・高寺部のリクエストメニューです。 ★(嗯の)・よくかんでにへよつ勘立				
月	火	7 K	木	金
	10	11	12	13
/ フォーク持参				お正月献立
	きつねうどん			ごはん
スプーン持参	ほうれんそういりたまごやき			ぶりフライ
《栄養価の表示》	∽ れんこんサラダ	給食なし	給食なし	⇔ あつあげといとこんぶのいりに
上段二小				おじゃがもちぞうに
下段=中・高				みかん
I礼ギ- たん白質 脂質 食塩相当量	614 24.7 29.5 3.8			634 25.5 20.0 2.4
(kcal) (g) (g) (g)	644 25.7 31.3 4.0			771 30.6 24.5 2.8
16	17	18	19	20
岩手の郷土料理(せんべい汁)			青森の郷土料理(十和田パラ焼き風)	
ゆかりごはん	こめこパン	むぎごはん	ごはん	★カレーライス
さんまのみぞれに	トマトミートオムレツ	くじらのごまみそあえ	とわだバラやきふう	かいそうサラダ
☆ ちくぜんに	はくさいとコーンのサラダ	⇔ きりぼしだいこんのサラダ	こまつなとじゃこのおひたし	ヨーグルト
せんべいじる	にくだんごいりクリームシチュー	やまがたふういもに	わかめのみそしる	
615 25.8 19.3 2.0	604 23.3 25.8 3.4	637 34.9 20.1 2.4	613 22.6 26.5 2.7	631 22.4 19.4 3.3
712 29.4 20.6 2.2	796 30.3 32.6 4.2	785 42.7 24.3 2.4	768 27.8 33.9 3.5	756 26.3 22.1 3.9
23	24	25	26	27
宮城の郷土料理(油麩丼)	±,,,,, = 1,,,	秋田の郷土料理(きりたんぽ)	リクエストメニュー	福島の郷土料理(ソースカツ井)
あぶらふどん	かけうどん	むぎごはん	ごはん	ソースカツどん
	さつまいものてんぷら	ぶたにくのしょうがやき		もやしとピーマンのソテー
とうふのみそしる	わかめとみずなのサラダ	☆ きんぴらごぼう	◆くきわかめのいりに ピロかられるころ	ふのりのみそしる
		きりたんぽじる チーズ	ピリからみそしる	アセロラゼリー
505 004 454 00	E40 404 000 00	• • •	555 000 400 05	000 040 470 00
525 22.4 15.1 2.3 638 26.7 17.3 2.6	546 18.4 20.8 3.2 628 20.5 24.9 3.4	655 27.6 25.0 2.4 760 30.3 26.9 2.6	555 26.8 16.3 2.5	608 21.9 17.6 3.2 756 27.3 22.2 4.0
638 26.7 17.3 2.6	628 20.5 24.9 3.4 31		652 29.8 17.7 3.0	
30	31	1月の総	8食目標 給食について	考えよう
むぎごはん	こめこきなこパン	✓ 給食を作ってくれた	人や食べ物の命に感謝	して食べていますか?
 チヂミ	ハンバーグケチャップソースがけ		ロチャレンジしていま	
キャベツのナムル	だいこんサラダ	✓ 給食の歴史を知って		
キムチスープ	コーンスープ		CV.05/3 :	
てづくりミニむしパン				
578 21.9 18.4 2.2	577 24.8 21.5 3.5			
744 26.4 23.9 3.0	758 31.9 27.1 4.4			
今月の平均栄養摂取量				
ナットラン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・				
(小) エネルギー 599/572k	1 1 2/	行事や物資の入荷状況などにより献立を変更する場合があります。		
たんぱく質 24.5/21.5	10011			
1	-			

1月24日~1月30日は全国学校給食運用です。

全国学校給食週間とは、学校給食の意義や役割について理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われ ています。全国各地で学校給食に関するさまざまな行事が企画されています。今回は、昭和の給食メニューを紹介します。

ので, ぜひご覧ください。

昭和30年代

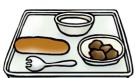
25.0/20.3g

3.3/2.5g

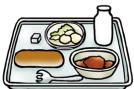
脂質

21.1/15.9g

食塩相当量 2.8/2.0g



パンが主食で、脱脂粉乳をお湯に 溶いて作るミルクとおかず一品と いう献笠が多かったようです。くじら対もよく登場しました。先割れ スプーンで食べました。



昭和40年代

パンに合わせた浮嵐メニューがよく 出ました。飲み物も牛乳に変わり、 学校給食用の個包装チーズも作られ、 乳製品が家庭に普及するきっかけに もなりました。

昭和50年代

HPには、献立表・給食だよりのほかに給食写真を掲載しております

米飯給食が始まりました。カレー ライスが食べられるようになり、 **肉じゃがなどの和食も出るようになっ** て、内容がとても豊かになりました。 はしも使われるようになりました。



