



Main table with columns for date, menu items, food groups (1-6), energy, and family food. Includes rows for days 8 through 31.

*学校給食では「地産地消」に取り組んでいます。できる限り佐世保産・県内産の食材を使用しています。 *栄養価は中学年(3・4年生)の値です。

★今月の献立紹介★

1月24日～30日の1週間は「全国学校給食週間」です。長崎県や佐世保でとれる食材や郷土料理を取り入れています。

- 24日(木)・・・長崎県の郷土料理である「ちゃんぽん」や長崎県産のきびなごを使った「きびなごごまフライ」を実施します。
25日(金)・・・江上・指方地区で作られている「江上ぶんとん」を取り入れています。すっきりとした甘さと果肉の歯ごたえが特徴です。
28日(月)・・・長崎県産の米粉を使った「米粉パン」や世知原茶を使った「世知原茶マフィン」を取り入れています。
29日(火)・・・くじらの赤肉を使った「くじらのごまみそがらめ」や長崎県のひよつづるを使った「ひよつづるの吸い物」を実施します。
30日(水)・・・長崎県でとれたひじきを使った「ひじきごはん」や郷土料理である「浦上そばろ」を実施します。

全国学校給食週間 1月24日～30日

明治22年、山形県の小学校で家が貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちへ昼食を出したのが、学校給食の始まりとされています。その後、学校給食の取り組みは全国へと広がりましたが、昭和16年に太平洋戦争が起これ、徐々に食料不足となり実施することができなくなりました。戦後、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、学校給食の必要性が叫ばれるようになり、アメリカの民間団体(ララ)から贈られた物資で給食を再開することになりました。昭和21年12月24日、東京、神奈川、千葉の三都県の学校で試験的に学校給食を再開することになり、給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」とし、冬休みと重なるため、1か月後の1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。



★今月の地元の食材★

【佐世保産】
精白米・牛乳・煮干し・キャベツ・きゅうり・大根・ほうれん草・パセリ
江上ぶんとん・世知原茶マフィン

【長崎県産】
お魚コロッケ・わかめ・大豆・さつまいも
にんじん・じゃがいも・葉ねぎ・はくさい・しいたけ・ひよつづる・ぼんかん

