

12月給食だより

寒河江市立南部小学校

きいろのなかま：熱や力のもとになるもの あかのなかま：血や肉や骨をつくるもとになるもの みどりのなかま：体の調子をととのえるもの
 ねらいにそったこんだてには アンダーラインが引いてあります。

献立の ねらい	日 曜	よ て い こ ん だ て め い	おもなしょくひんのはたらき		
			きいろのなかま	あかのなかま	みどりのなかま
立派な お祝い メニュー	1 (金)	おやこどん 牛乳 ささかまのいそべあげ ちくさあえ じゃがいもじる	ごはん とうもろこし じゃがいも	牛乳 ささかま じゃがいも おやこどん	ほうろく じゃがいも じゃがいも じゃがいも
	4 (月)	しおむすび 牛乳 しおます なすぼしいため はくさいじる (めいじ22年のきゅうしょく)	ごはん じゃがいも	牛乳 しおます じゃがいも なす	じゃがいも じゃがいも じゃがいも
	5 (火)	コッパン シャム 牛乳 くじらのたつたあげ ゆできゃべつ たまごスープ (しょうわ27ねんのきゅうしょく)	コッパン シャム じゃがいも たまご	牛乳 くじら たまご じゃがいも	キャベツ じゃがいも じゃがいも
	6 (水)	ごはん あじつけのり 牛乳 さばのみそに あさづけ えのきじる (ごはん給食がはじまったころのこんだて)	ごはん とうもろこし	牛乳 のり さば じゃがいも あさづけ	はくさい じゃがいも じゃがいも じゃがいも
	7 (木)	しょくパン マーガリン 牛乳 はるさめサラダ カレーシチュー もちのかんづめ (しょうわ40ねんのきゅうしょく)	パン マーガリン はるさめ じゃがいも とうもろこし じゃがいも	牛乳 パン じゃがいも じゃがいも じゃがいも	じゃがいも じゃがいも じゃがいも
8 (金)	ごはん 牛乳 ハンバーグ きのことソースかけ じゃがりター キャベツのスープ デザート (げんたい) のきゅうしょく)	ごはん じゃがいも ハン-	牛乳 きのこと ソース ハン-	じゃがいも じゃがいも じゃがいも	
かたかた かたかた かたかた	11 (月)	ごはん 牛乳 ちんげんさいのちゅうかいのため はるまき たまねぎのみそじる だいずとごさかな	ごはん じゃがいも	牛乳 はるまき じゃがいも たまねぎ	ちんげんさい じゃがいも じゃがいも じゃがいも
	12 (火)	チーズパン 牛乳 チキンソテー ぶどうゼリー じゃがいものシャキシャキサラダ わかめスープ	チーズパン じゃがいも チキンソテー ぶどうゼリー	牛乳 チーズパン じゃがいも じゃがいも	じゃがいも じゃがいも じゃがいも
	13 (水)	ごはん 牛乳 こうやどうふのあまからに ゆかりあえ いしかりじる	ごはん じゃがいも じゃがいも さとう	牛乳 こうやどうふ じゃがいも じゃがいも	じゃがいも じゃがいも じゃがいも
	14 (木)	アーモンドパン 牛乳 エビグラタン ブロッコリー コーンスープ (1年オードブル給食)	アーモンドパン マカエ パン じゃがいも	牛乳 アーモンドパン じゃがいも じゃがいも	じゃがいも じゃがいも じゃがいも
	15 (金)	ビビンバ 牛乳 キムチスープ アセロラナタデココゼリー (幸生小学校6年生のこんだて)	ごはん さとう じゃがいも	牛乳 ビビンバ じゃがいも じゃがいも	じゃがいも じゃがいも じゃがいも
郷土料理・ 特産物を 味わおう	18 (月)	ごはん せいさいづけ 牛乳 たまごやき ちくぜんにもやしじる みかん	ごはん とうもろこし じゃがいも	牛乳 せいさいづけ じゃがいも じゃがいも	せいさいづけ じゃがいも じゃがいも じゃがいも
	19 (火)	みそラーメン 牛乳 えびしゅうまい ヨーグルト	みそラーメン じゃがいも	牛乳 みそラーメン じゃがいも じゃがいも	みそラーメン じゃがいも じゃがいも
	20 (水)	ゆかりごはん 牛乳 フライドチキン おかかあえ さといもじる	ごはん じゃがいも じゃがいも さとう	牛乳 ゆかりごはん じゃがいも じゃがいも	じゃがいも じゃがいも じゃがいも
	21 (木)	エビフライカレー ぶくじんづけ 牛乳 だいこんサ ラダ クリスマスデザート	ごはん じゃがいも じゃがいも マーガリン デザート	牛乳 エビフライ じゃがいも じゃがいも	じゃがいも じゃがいも じゃがいも
	22 (金)	給食なし (2学期終業式)			

ねんまつ ねんし やす
年末・年始のお休みは 12月23日(土) ~ 1月 8日(月) までです。

がっき
3学期のしぎょうしきは 1月 9日(火)です。

がっき はじ
3学期のきゅうしょくは 1月10日(水)から始まります。

給食の歴史を探ろう

明治22年

全国ではじめて、山形県の鶴岡市で



お弁当をもってくるのが
できない子ども達へ、昼食
を提供したのが、日本の
学校給食のはじまりです。

昭和7年

国の交付金で貧困児童を対象に、全国各地
で、学校給食が行われました。

昭和19年

戦争で食糧が少なくなり、米、みそ等の
特別配給での
学校給食が実施されま
した。配給もなくなり、
給食は中止されました。



昭和21年
12月24日

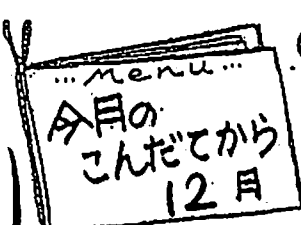
戦争が終わり、子ども達の体格も
悪くなりました。



日本の子ども達の栄養の悪さ
におどろいたアメリカの大統領
は、パンを作る小麦粉と、
カルシウムたっぷりのスキムミルク
と、缶詰などを援助しました。

そして、再び給食が始められるように
なりました。その贈呈式が12月24日に
行われたので、「給食記念日」と定め
ました。

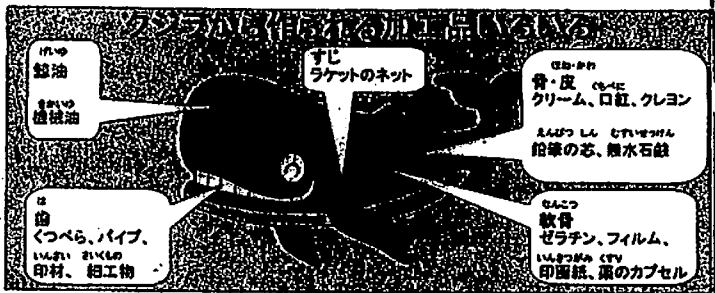
その後、昭和48年ごろまでにスキムミルク
から牛乳に代わり、昭和51年ごろに
米飯給食が導入され、内容も多様化
してきました。



なす干し

夏の間、毎日食べきれない
ほじ採れるなすを干して、
保存がきくようにし、野菜
のない時期に食べるようにしたのは、
昔の人の知恵です。

なす干しは、「借金を返す」と語呂
をあわせ、年末に食べる人が多いようです。

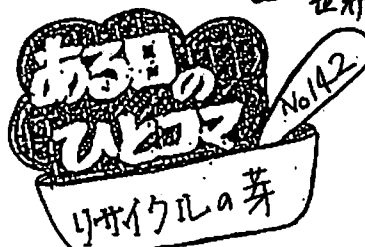


海の幸として大切にされてきました。
今は、捕るのが規制されているので、
貴重な食べ物になっています。肉だけ
でなく、すべてをすすることなく利用することは
世界でも類を見ない日本の文化です。

青菜漬

村山地方の
つけもの代表は

青菜漬です。つけものとして
食べる他、煮たり、あえたり、冬の
間いろいろ工夫に食べられます。



牛乳パックのリサイクル
をしています。

ちよと汚れてしまった
牛乳パックをすてしまおうと、
ゴミ箱に入れようとした時、そばに
いた3年生から
「あれ？ すてちゃうの？」
「リサイクルしないの？」と

止められました。捨てれば「マイ入です」
が、リサイクルすれば「資源として
役立ちます。子どもが当たり前
のこととして、リサイクルをしていると感
じうれしく思いました。

冬至かぼちゃ

昔から冬至の日には「冬至かぼちゃ」とい
て各家庭で、あずきかぼちゃを作って食べ、
かせをひかないように、病気にかからない
ようにと願いました。



今年の冬至は12/22です。
かぼちゃのビタミンAとあずきの
ビタミンB1で、寒い季節に
をたえましよう。