

～ 24日から30日は全国学校給食週間【兵庫県の食材を知り、味わおう】～

| | 24日(水) | 25日(木) | 26日(金) | 29日(月) | 30日(火) | 31日(水) |
|-----------|---|---|---|--|---|--|
| こんだて | ごはん ぎゅうにゅう かす汁 きゃべつ入り平つくね 白菜のおかか和え | コッペパン ぎゅうにゅう コンソメスープ チキンピーズ もちむぎ麺サラダ | ごはん ぎゅうにゅう 白菜の味噌汁 揚げ鯛の甘辛がけ ひじきの煮物 | もちむぎごはん ぎゅうにゅう 味噌汁 チキンカツ(ソースがけ) ポイルきゃべつ | ごはん ぎゅうにゅう 姫路おでん だしまき卵 三色和え | ごはん ぎゅうにゅう 白菜の肉団子スープ かぼちゃひき肉フライ 海藻のツナ和え |
| | アレルギー物質 | アレルギー物質 | アレルギー物質 | アレルギー物質 | アレルギー物質 | アレルギー物質 |
| こんだてざいりょう | □ ごはん ○ ぎゅうにゅう ○ ぶたにく □ しょうが □ サラダあぶら △ だいこん △ にんじん △ こんにやく ○ あぶらあげ △ 青ねぎ さけかす ○ みそ けずりぶし しお ○ しゃべつひらつくね △ はくさい △ こまつな △ にんじん ○ かつおぶし □ さとう しょうゆ みりん | □ コッペパン ○ ぎゅうにゅう △ だいこん/たまねぎ △ にんじん/ブロッコリー ○ ポークウインナー コンソメ しょうゆ しおこしょう ○ とりにく ○ だいず △ たまねぎ/にんじん ケチャップ △ トマト 赤ワイン □ さとう/みりん りょうりしゆ とりがらスープ しおこしょう □ サラダあぶら □ もちむぎめん △ きゃべつ △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし しそドレッシング | □ ごはん ○ ぎゅうにゅう △ はくさい/にんじん ○ わかめ ○ あぶらあげ △ えのきだけ △ 青ねぎ ○ みそ けずりぶし ○ たい □ でんぶん □ だいずあぶら □ さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ ○ ひじき △ にんじん/いんげん △ こんにやく ○ だいず ○ とりにく □ さとう/みりん しょうゆ りょうりしゆ かつおだし □ サラダあぶら | □ ごはん ○ もちむぎ精麦 ○ ぎゅうにゅう □ じゃがいも △ たまねぎ △ にんじん ○ あぶらあげ △ しめじ △ 青ねぎ ○ みそ けずりぶし ○ チキンカツ □ だいずあぶら □ ピーフンチャーのもと □ デミグラスソース △ トマト とんかつソース しょうゆ □ さとう △ きゃべつ △ きゅうり □ さとう しょうゆ みりん カレーこ | □ ごはん ○ ぎゅうにゅう △ だいこん □ じゃがいも △ にんじん ○ あつあげ △ こんにやく ○ ノンフライつくね ○ ミニウインナー けずりぶし しょうが □ さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ ○ だしまきたまご △ ほうれんそう △ もやし △ にんじん □ さとう しょうゆ みりん | □ ごはん ○ ぎゅうにゅう ○ にくだんご △ はくさい □ はるさめ △ にんじん ○ とうふ チキンピヨン しょうゆ とりがらスープ しおこしょう △ かいちやくひきにくフライ □ だいずあぶら ○ かいちやくミックス △ きゅうり ○ まぐるあぶらづけ □ 白ごま □ さとう しょうゆ みりん |
| | アレルギー物質 | アレルギー物質 | アレルギー物質 | アレルギー物質 | アレルギー物質 | アレルギー物質 |

1月24日から30日は 全国学校給食週間



全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの方々に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。

1月24日～30日の1週間、福崎町給食センターでは「兵庫の食材を知り、味わおう」をテーマに給食を提供します。福崎町や兵庫県でとれる食材を多く取り入れ、地域の料理もたくさん出てきます。

24日(水) 「粕汁」

兵庫県は国内最大の日本酒の生産地です。日本酒の醸造過程で出る酒粕で煮込んで作る郷土料理です。

ひょうごけん 兵庫県

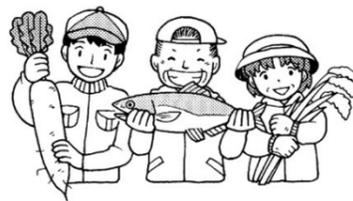


25日(木) 「福崎町産・兵庫県産食材を食べよう」

福崎町産食材：大根、にんじん、ブロッコリー、きゃべつ、水煮大豆、もち麦麺
兵庫県産食材：小麦(コッペパン使用)、鶏肉

26日(金) 「兵庫県の魚介を味わおう」

瀬戸内海側で水揚げされた「マダイ」を使用します。
「ひじき」も兵庫県でとれたものを使用します。



29日(月) 「カツ飯」

加古川市発祥のご当地メニュー。ごはん平たくしたカツをのせ、デミグラスソース系のタレをかけたものをお皿に盛り、お箸で食べます。カツ飯のタレは給食センターで作ります。

30日(火) 「姫路おでん」

姫路市の郷土料理。おでんに生姜しょうゆをかけて食べます。
給食ではいつもより生姜風味をきかせたおでんに仕上げます。

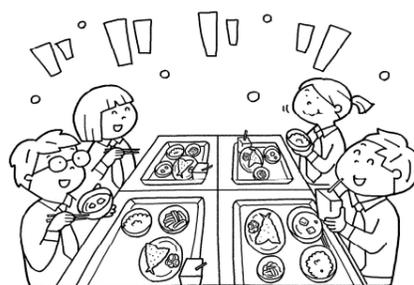
給食が始まったのはいつから？

日本の学校給食は、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において、明治22年に無償で始まったとされています。その目的は、貧困児を救うためのものでした。

給食に牛乳が出るのはどうして？

成長期に骨量が高めることは、骨づくりや骨粗しょう症予防のために重要です。牛乳はカルシウムを豊富に含み、吸収率も優れているため給食に出されているのです。

給食は共食の時間



学校給食は、多くの人と一緒に会食をする時間です。みんなで楽しく食事をするためには、食器やはしの持ち方、並べ方、食事の姿勢などの基本的な食事のマナーを身につけて、食事の場にふさわしい会話をしましょう。相手を思いやり、楽しい雰囲気の中で食べられるように心がけましょう。

今月の福崎町産野菜

- だいこん はくさい きゃべつ にんじん
- ブロッコリー ほうれんそう こまつな
- だいず とうがん じゃがいも

給食の主な材料について、使用予定の産地を福崎町ホームページで公開しています。こちら合わせてご覧ください。

○赤の食品・体をつくるもの(たんぱく質・むきしつ) □黄の食品・熱や力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう) △緑の食品・体の調子をととのえるもの(ビタミン)

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。

卵：たまご 乳：乳 麦：小麦 蕎麦：そば 豆：落花生 卵：えび 蟹：かに ア：アーモンド 鮑：あわび 竹：いか ら：いくら 乳：オレンジ

加：カシューナッツ キ：キウイフルーツ 牛：牛肉 く：くるみ ゴ：ごま 鮭：さけ 鯖：さば 豆：大豆 鶏：鶏肉 バ：バナナ 豚：豚肉 マ：まつたけ 珥：もも 芋：やまいも り：りんご せ：ゼラチン

※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。

大麦：大麦・もち麦