

給食だより



令和6年度

1月号

大府高校・定時制

あけましておめでとうございます

食事の前には手洗いをして、規則正しい食生活で元気に過ごしましょう。

1月24日～30日は全国学校給食週間

『学校給食週間』とは、給食について考え、給食に携わる人々に感謝を表す週間です。

明治22年、山形県の私立忠愛小学校で弁当を持ってこることができない児童に昼食（おにぎり、焼き魚、漬け物）を提供したのが学校給食の始まりです。これが全国に広まり、今に続いています。
～給食はたくさんの人々によって作られています～

- ぎゅうにゅう 牛乳 (Illustration of a cow and a milk carton)
- やさい 野菜 (Illustration of a farmer with a basket of vegetables)
- はいたつひと 配達の人 (Illustration of a delivery person with a truck and a store)
- にく たまご 肉・卵 (Illustration of a farmer with a cow and a pig)
- こめ お米 (Illustration of a farmer with rice stalks)
- えいようし 栄養士 (Illustration of a nutritionist)
- ちょうりいん 調理員 (Illustration of a chef cooking)
- さかな 魚 (Illustration of a fisherman)

麴(こうじ)

麴とは米・麦・大豆などの穀物にコウジカビを繁殖させたものことです。米を原料として作られる米麴は日本酒、米みそ、みりん、酢などの原料、麦を原料として作られる麦麴は麦みそや焼酎などの原料、大豆を原料として作られる豆麴は豆みそを作る原料として使われます。また、麴には代謝を促進する働きがあり、消化吸収をスムーズにして胃腸の働きを助ける作用があります。



1月 給食献立

愛知県立大府高等学校

日	曜	献立	エネルギー kcal
1	水		
2	木		
3	金		
4	土		
5	日		
6	月		
7	火	カレーライス、お豆のサラダ	856
8	水	ご飯、回鍋肉、春雨スープ	709
9	木	メンチカツバーガー、クリームシチュー	831
10	金	そばろ親子丼、餅入りすまし汁	882
11	土		
12	日		
13	月		
14	火	ご飯、鯖の野菜あんかけ、キャベツのなめ茸和え、味噌汁	707
15	水	ご飯、照り焼きチキン、コールスローサラダ、南瓜のスープ	888
16	木	ビビンバ、わかめスープ	840
17	金	ご飯、焼き肉、大根サラダ、味噌汁	780
18	土		
19	日		
20	月	ご飯、ハンバーグ、洋風炒め、コンソメスープ	895
21	火	ご飯、豚肉とじゃが芋の中華風炒め、豆腐スープ	777
22	水	ドライカレーライス、コーンサラダ	785
23	木	ご飯、味噌おでん、和風和え	927
24	金	切り干し大根飯、鯖銀紙焼き、ごま和え、味噌汁	823
25	土		
26	日		
27	月	麻婆ひじき丼、厚揚げのスープ	743
28	火	もろこしうどん、さつま芋の煮物	752
29	水	ご飯、肉団子の味噌鍋風煮、たくあん和え	761
30	木	ご飯、白身魚の葱ソースがけ、添え野菜、味噌汁	804
31	金	卵サンド、ポークビーンズ	965