

給食だより



令和7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

あたら とし
新しい年がはじまりました。

しあく たの けんこう ねん す
食を楽しみ、健康な1年を過ごしましょう！

新春

『学校給食週間』とは、給食に携わる皆さんに感謝し、給食について考えてもらう1週間です。

この機会に給食の歴史、また給食の思い出について振り返ってみましょう。

<日本最初の学校給食>

- 明治22年、山形県鶴岡市の小学校ではじまる
- お弁当を持ってくることができない児童に、おにぎり、焼魚、漬物が提供されたといわれている



おにぎり



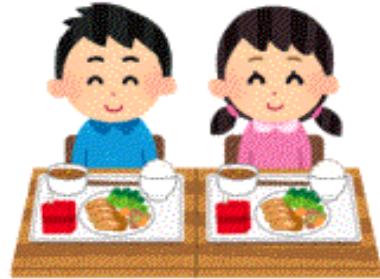
やきさかな
焼魚



つけもの
漬物

<愛知県夜間定時制高校の給食>

- 昭和24年、一宮高校、半田高校で給食がはじまる
- 各学校で給食室の整備がはじまる
- 牛乳、主食、主菜、副菜等の完全給食がはじまる



ペッパー

スパイスの王様と称され、和洋中さまざまな料理に欠かせないペッパー。肉、魚、野菜どんな食材の美味しさも引き立ててくれます。ピリッとした辛さが特徴で、料理に辛味でアクセントをつけてキリッと引き締め、香りで深みが加わります。ブラックペッパー、ホワイトペッパーの他にグリーンペッパー、ピンクペッパーなどがあります。



1月

給 食 献 立

愛知県立大府高等学校

日	曜	献 立
1	木	
2	金	
3	土	
4	日	
5	月	
6	火	
7	水	カレーライス、コールスローサラダ
8	木	ご飯、豚肉とじゃが芋の中華風炒め、ししゃもフライ、豆腐スープ
9	金	そぼろ親子丼、竹輪ともやしの和え物、餅入りすまし汁
10	土	
11	日	
12	月	
13	火	ご飯、鶏肉のてりかけ、野菜炒め、味噌汁
14	水	ご飯、ダッカルビ、卵スープ
15	木	ご飯、関東煮、れんこんのマヨ和え
16	金	フィッシュバーガー、ひき肉と白菜のクリームシチュー
17	土	
18	日	
19	月	中華飯、厚焼き卵、もやしと青梗菜の和え物
20	火	ご飯、ポークソテー、洋風炒め、南瓜のスープ
21	水	ご飯、鯖の竜田揚げ、千草和え、味噌汁
22	木	ミートスペゲティー、白菜のごまサラダ
23	金	ご飯、鶏肉のはちみつレモン焼き、ポテトソテー、味噌汁
24	土	
25	日	
26	月	ご飯、白身魚の和風ソース、ひじきの炒め煮、味噌汁
27	火	ご飯、麻婆豆腐、中華和え、わかめスープ
28	水	小ライス、味噌煮込みうどん、大根サラダ 【愛知を食べる学校給食の日】
29	木	ミルクロールパン、大豆とチキンのトマト煮込み、県産五目入り根菜コロッケ
30	金	高菜炒飯、切り干し大根の和え物、中華スープ
31	土	