

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

新しい年がはじまりました。

食を楽しみ、健康な1年を過ごしましょう！

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
全国学校給食週間（1月24日～30日）

『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

お弁当を持てない児童に、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



焼魚



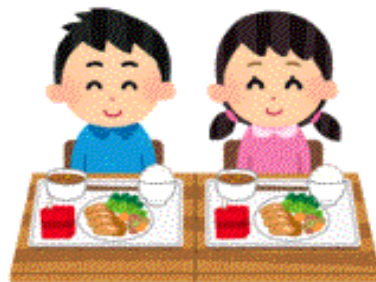
漬物の
漬物

< 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

昭和32年、各学校で給食室の整備がはじまる

昭和33年、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 | そばろ親子丼、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 | ミートスパゲティー、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 | |