

1月給食だより

平成 29 年度 1 月
富士宮市立学校給食センター

あけましておめでとうございます。本年も安全・安心でおいしい給食を提供できるよう取り組んでいきたいと思ひます。本年もよろしくお願ひいたします。

全国学校給食週間

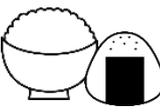
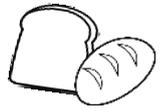
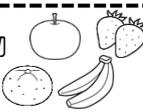
学校給食は、明治 22 年に山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の忠愛小学校で、貧困児童を救済する目的で始められました。その後全国に広がりましたが、戦争のため中断されました。

昭和 21 年 12 月 24 日、アメリカからの支援をうけ学校給食は再開され、これを記念して、毎年冬休みと重ならない 1 月 24 日から 1 月 30 日までの 1 週間を「**全国学校給食週間**」としています。

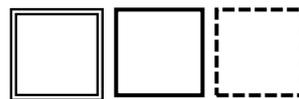
富士宮市では、学校給食の意義や役割について、理解を深め関心を高めてもらうため、1 月 23 日から 30 日に特別献立を取り入れました。

大切です朝ごはん！

3色そろった朝ごはんを作ってみよう

黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品
ご飯 	納豆 	小ねぎ 
パン 	卵 	漬物 
シリアル 	ツナ 	コーン 
	ハム 	レタス 
	チーズ 	きゅうり 
	ヨーグルト 	トマト 
	牛乳 	果物 

家庭でできる朝ごはんを家族
みんなで考えてみましょう
～食品を組み合わせてみよう～



3つの四角のそれぞれから食品を選び
組み合わせることが大切です。

調理をしなくても食べられる
もので考えると、すぐに生活
に取り入れられそうですね。



※宮っ子オリジナル朝食コンクールのメニューが
ホームページにのっているのでご覧ください。

給食レシピの紹介 ～しらすがんも～



ちりめん、桜えびなど静岡県産の食材
を使用した貝だくさんのがんもです。

【材料 -4 人分-】

- 豆腐・・・1/2丁
- 乾燥ひじき・・・大1
- 生椎茸・・・2個
- 根深ねぎ・・・6cm
- 鶏挽き肉・・・50g
- ちりめん・・・大2
- 桜えび・・・大1
- おろししょうが・・・少々
(チューブ可)
- 醤油・・・小1
- 砂糖・・・小1
- 卵・・・1/2個
- 小麦粉・・・大3
- 揚げ油

【作り方】

- ①豆腐をしっかりと水切りしておく。
- ②ひじきは戻しておく。
- ③椎茸、根深ねぎをみじん切りにする。
- ④材料を全てボールに入れて混ぜる。
- ⑤④の形を整え、油で揚げる。

高校生による和の給食コンテストで最優秀賞を受賞
したメニューを給食用にアレンジしてあります。