



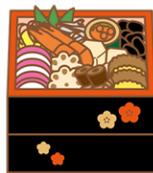
がつ たの きゅうしょく 1月のお楽しみ給食

すい しょうがつこんだて
1月11日(水) お正月 献立

すい やわたしょくいく ひ
1月18日(水) 八幡食育の日

こんだて ぎゅうにゅう
〈献立〉 ごはん 牛乳
て や ぞうに
ぶいの照り焼き 雑煮

がっきさいしょ きゅうしょく しょうがつこんだて しょうがつ
3学期最初の給食は、お正月献立です。お正月
りょうり ぞうに た きょう
には、おせち料理やお雑煮を食べますが、今日
やわたさん しろ つか きょうふうぞうに
は、八幡産の白みそを使った京風雑煮です。お
ぞうに ほんらい ぞな のうすいさんぶつ
雑煮は本来、お供えていたおもちや農水産物を
かんじつ あさ に つく りょうり とし しあわ ほう
元日の朝に煮て作る料理で、その年の幸せや豊
さく ねが しょうがつ た
作を願ってお正月に食べられてきました。



こんだて ぎゅうにゅう
〈献立〉 ごはん 牛乳
たつた やさい じる
さばの竜田あげ 野菜のすまし汁

こまつな
小松菜のかつおあえ

★まごはやさしい★

しょうじ
バランスのよい食事をするため
い しょくひん かしろもじ
にとり入れたい食品の頭文字を
とってつなげると、「まごわやさ
い」になります。給食では普段か
らたくさんとり入れるようにして
います。



こんげつ
今月は...

やさい たま さかな
野菜(小松菜、にんじん、玉ねぎ、ねぎ)、魚(さば)、
きのこ(えのきだけ)を献立に取り入れました。

きゅうしょくしゅうかん がつ にち にち 給食週間 (1月23日~27日)

にほん さいしょ きゅうしょく
(日本で最初の給食)



にほん がっこうきゅうしょく はじ ねん めいじ ねん しょう
日本の学校給食の始まりは、1889年(明治22年)といわれています。この週の
きゅうしょくこんだて きゅうしょく れきし ふ かえ こんだて きゅうしょく ひと
給食献立は、給食の歴史を振り返る献立です。給食にたずさわるたくさんの人、
おお いのち かんしゃ ところ も たいせつ
そして多くの命をいただいていることに感謝の心を持つことが大切です。

こんげつ しょくいく 〈今月の食育ピクトグラム〉

9 産地を
応援しよう



ちいき のうりんすいさんぶつ た しょく ささ のうりんすいさんぎょう ちいきけいざい
地域でとれた農林水産物を食べることは食を支える農林水産業や地域経済の
かせいか かんきょうふか ていげん やわたし まいつききゅうしょく あお
活性化、環境負荷の低減につながります。八幡市では、毎月給食で青ねぎやキャベツ
やさい こめ やわたさん
などの野菜をつかっています。米はすべて八幡産です。