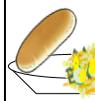
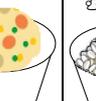
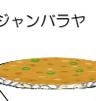
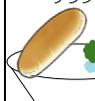


月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
<p>ぜん こく がっ こう きゅうしよくしゆうかん にじゆうよつか にち</p> <p><b>全国学校給食週間(24日~30日)</b></p> <p>戦後の食糧難の時代に、子どもたちの健やかな成長を願って、世界の国からの救援物資をもとに学校給食が始められたことを記念して定められました。</p> <div data-bbox="263 436 542 672">  <p>明治22年ごろの給食</p> </div> <p>学校給食は、明治22(1889)年に山形県鶴岡市の忠愛小学校で、貧困の児童に出したのが、始まりだといわれています。</p>			<p>9</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶりのにつけ</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>そうじ</p> 	<p>10</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>げんりょう</p>  <p>ロールパン</p> <p>だいすサラダ</p>  <p>イタリアン</p>  <p>スパゲッティ</p> 
13	14	15	16	17
<p>せいじん ひ</p> <p>成人の日</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>だいこんサラダ</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>ポークカレー</p> 	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>こくとうパン</p>  <p>アレッタ</p>  <p>サラダ</p>  <p>とうにゅう</p>  <p>チャウダー</p> 	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>とりとやさいの</p>  <p>そばろどん</p>  <p>↓</p> <p>むぎごはん</p>  <p>れんこんの</p>  <p>あえもの</p>  <p>くろまめ</p> 	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>こめこいりパン</p>  <p>しいらの</p>  <p>バーベキュー</p>  <p>ソースかけ</p>  <p>イービーシー</p>  <p>スープ</p> 
20	21	22	23	24
<p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごまあえ</p>  <p>ひじきふりかけ</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>ちくせんに</p> 	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>いかのかりんあげ</p>  <p>はくさいと</p>  <p>みずなのおかかあえ</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>みそしる</p> 	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>いちごシヤム</p>  <p>ロールパン</p>  <p>さばの</p>  <p>カレーあげ</p>  <p>ミネストローネ</p> 	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>パンサンスウ</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>マーボー豆腐</p> 	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>ロールパン</p>  <p>さわらフライの</p>  <p>トマトソースかけ</p>  <p>やさい</p>  <p>スープ</p> 
<p>筑前煮は、鶏肉と野菜などを油で炒め、甘辛く味付けした煮物です。福岡県の北西部にあたる筑前地方の郷土料理が全国に広がりました。</p>	<p>いかのかりん揚げは、かみかみメニューです。よくかむことは、全身の健康につながっています。しっかりかんで食べましょう。</p>	<p>さばには、「真鯖」と「ごま鯖」の種類があります。真鯖の方が大きく平らな形で、ごま鯖は脇にごまのような斑点があります。今日はごま鯖です。</p>	<p>マーボー豆腐は、中国の四川料理です。豚肉と豆腐を炒めて、唐辛子の入ったみそで味付けしたものです。給食では、辛さを調整しています。</p>	<p>さわらは、小さいうちはさごとと呼ばれ、大きいものはさわらと呼ばれます。1メートルをこえるほど大きくなるものもあります。</p>
27	28	29	30	31
<p>ぎゅうにゅう</p> <p>ヨーグルト</p>  <p>かぶとはくさいの</p>  <p>スープ</p>  <p>ジャンバラヤ</p> 	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>さけと豆腐の</p>  <p>いりに</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>ずいどん</p> 	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>ソース</p>  <p>ロールパン</p>  <p>ツナコロッケ</p>  <p>はるさめ</p>  <p>スープ</p> 	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>ししゃものからあげ</p>  <p>ほうれんそうと</p>  <p>もやしのおかかあえ</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>きりぼしだいこん</p>  <p>のふくめに</p> 	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>ロールパン</p>  <p>はなやさい</p>  <p>サラダ</p>  <p>チリコンカーン</p> 
<p>ジャンバラヤは、アメリカのルイジアナ州の郷土料理です。肉や魚介類、野菜を炊き込みご飯にして、香辛料を加えて作ります。</p>	<p>毎年1月24日から30日は、「全国学校給食週間」です。日本で最初に出されたときの給食は、おにぎり、焼きさけ、漬物でした。</p>	<p>絵本の中には、料理のお話がたくさんあります。今日は、「おおきくなりすぎちゃったじゃがくん」という絵本に出てくるじゃがいもを使ったコロッケです。</p>	<p>ししゃものから揚げは、かみかみメニューです。頭からしっぽまで、骨も全部食べると、たくさんかむことができ、必要なカルシウムもとれます。</p>	<p>ブロッコリーやカリフラワーは、つぼみの部分を食べるので、花野菜と呼ばれています。ビタミンCがとても多く、食物せんいの豊富な野菜です。</p>