


1月



1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です



※本日使用の食材にのみ産地記入があります。

種類・品名	産地	和食		和食とは、米飯を中心に「一汁三菜」を基本とする日本の伝統的な食文化の総称です。2013年にはユネスコ無形文化遺産にも登録されました。
じゃが芋				
玉ねぎ				
人参	鳩山町	<div><div>学校給食の始まり</div><p>明治 22 (1889) 年、山形県の私立慈愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大誓寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を供つて食事を用意していました。大正 12 (1923) 年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなりました。</p><div><div>おにぎり 焼き魚 漬物 (明治 22 年ごろ)</div><div>五色ごはん 菜羹みそ汁 (大正 12 年ごろ)</div><div></div></div></div>		
長ねぎ				
キャベツ				
大根	千葉県			
小松菜	埼玉県東松山市			
もやし	栃木県			
しょうが				
にんにく				
豚肉				
鶏肉				
		今日の給食画像		
				
今日の献立	牛乳・ごはん・鰯フライ(ソースかけ)・小松菜のおひたし・大根の味噌汁			

