

令和元2年



はやおき・あいさつ・あさごはん

こんだて



<今月の給食から～じゅうねんあえ～>

【材料】4人分

- こまつな・・・2株
- キャベツ・・・葉1枚
- もやし・・・50g
- にんじん・・・1/3本

【調味料】

- えごまペースト・・・大さじ1/2
- しょうゆ・・・大さじ1
- 砂糖・・・大さじ1

【作り方】

- こまつなは3～4cm長さ、キャベツは1×4cm程度の短冊、にんじんは長さ4cmの千切りにする。もやしは水洗いする。
- ①で切った野菜をそれぞれゆでて水を切り、冷ます。
- 調味料をすべて混ぜ合わせておき、野菜と和えて出来上がり。

西郷村学校給食センター

		水	木	金
		8日 始業式 	9日 春雨サラダ わかさぎフリッター 五目ラーメン 中華種	10日 ここにこまめ いかにんじん さんまのおろし煮 黒米ごはん 七草汁
			幼稚園	幼稚園
月	火	13日 祝・成人 	14日 じゅうねんあえ まめみそ 麦ごはん すき焼き煮	15日 グリーン 茎わかめの炒め物 さわらの照り焼き 雑穀ごはん 野菜のみそ汁
		幼稚園	幼稚園	幼稚園
		16日 ひじきとキャベツのサラダ グラタン ここにこパン 豆乳スープ	17日 オーガルト 海藻サラダ ポークカレーライス	
		幼稚園	幼稚園	
20日	21日	22日	23日	24日
凍み豆腐のカレー炒め ソース アジフライ 麦ごはん のっぺい汁	ここにこまめ ビビンバ ワンタンスープ	ごま酢あえ 豚肉のバーベキューソース 麦ごはん はくさいのみそ汁	イタリアンサラダ トマトオムレツ きなこ揚げパン マカロニスープ	あさづけ 納豆 肉焼売 麦ごはん 具だくさん汁
幼稚園	幼稚園	小田倉小6年		
27日 熊倉小 リクエスト献立 	28日 おひたし くあん 鮭の塩焼き 麦ごはん すいとん汁	29日 豆小魚 肉入りきんぴら さばのみそ煮 麦ごはん こづゆ	30日 おからサラダ 鶏の照り焼き ここにこパン コーンポタージュ	31日 もちチップス ごま酢あえ ソース ローズカツ 麦ごはん 青菜と魅のみそ汁
幼稚園	幼稚園			

給食のはじまり

明治22年、山形県鶴岡市の忠愛小学校で、貧困児童を対象に無料で出されていた食事が給食のはじまりといわれています。当時の献立は、おにぎり・焼き魚・漬け物などでした。

23日からは、給食がはじまった当時の献立や、西郷村オリジナルの料理、福島県内の郷土料理などを取り入れた給食を実施します。



戦後の学校給食再開

第2次世界大戦後、日本の子どもたちの飢えを救おうと、アメリカの民間団体から脱脂粉乳や小麦、缶詰などが送られてきました。

これらの援助物資を使って昭和21年、東京・神奈川・千葉で試験的に学校給食が再開されました。

当時の献立は、コッペパン、脱脂粉乳と簡単なおかずでした。



給食で使用する食材は、村の測定器で放射性物質検査を行い、検出限界以下のものを使用しています。