

2022

1月 JANUARY

今月の献立



土浦一高 / 定時制

あけましておめでとうございます! A HAPPY NEW YEAR

新しい年を迎えて

皆様のご健康とご多幸を

お祈り申し上げます



栃木県佐野市の佐野ラーメンに続く新しい郷土料理が佐野黒から揚げです。佐野はソース文化が根付いているので黒から揚げはソース味です。かんぴょうも栃木県の名産品です!



校外学習は700名以上の俳優で年間3000ステージ超を上演している劇団四季の公演を観覧予定です

今年は無年

☆☆感予染定等し防て止いのるた献め立には給食食材前のに都合必ず変手更をに洗なるて事来がてあ下りさいす☆☆

日	月	火	水	木	金
10	11	12	13	14	14
成人の日 	休	ちゃんぽんラーメン 白玉汁粉 牛乳	ごはん 佐野黒から揚げ ごぼうの含め煮 かんぴょうの卵とじ汁 牛乳	校外学習 劇団四季 昼食が出ます	
17	18	19	20	21	21
チキンライス 海老フライ ポテトサラダ クラムチャウダー 牛乳	休	チキンチーズカレー キャベツサラダ ショア	ごはん 筑前煮 ツナ厚焼玉子 なめこ汁 牛乳	チーズバーガー (パンズ・ハンバーグ・チーズ) クリスピーポテト 野菜スープ 牛乳	
24	25	26	27	28	28
けんちんうどん・そば ごぼうの唐揚げ 牛乳	ひじきまぜごはん かつおフライ 若布ときゅうりのツナ和え みそ汁 牛乳	ごはん 鮭の塩焼き 野菜のからし和え せんべい汁 牛乳	ロールパン 白花豆コロッケ マカロニサラダ ビーフシチュー 牛乳	ごはん 玄米つくね 小松菜煮浸し 豚白もつの煮込み 牛乳	
31	<p>☆☆1月24日~30日は全国学校給食週間です☆☆</p> <p>明治22年(1889年)山形県の小学校で貧困児童を対象に無料でおにぎりや焼き魚、漬物といった昼食を提供したのが給食の始まりとされています。それが子どもたちにとって大変いいものだとして認められていき日本中に給食が広まりました。大正時代には五色ごはんや具沢山のみそ汁、昭和初期にはほうれん草のホワイト煮等の洋風のおかずも出てきましたが戦争が始まり食糧不足で給食が続けられない所も多くなりました。学校給食週間は戦後アメリカからの物資援助で学校給食が再開されたことを記念して定められたもので、支援団体の援助により脱脂粉乳の提供やコッペパンやコロッケ、スープなどのおかずのついた今のスタイルに近い給食になってきました。1976年からは米飯給食も始まり、メニューの種類も増えていき現在に至っています。学校給食は食に関する知識と望ましい食習慣を身につける役割も担っています。</p>				

あさりには浅い砂利の中にある貝ということから浅瀬という名前になったという説があります

関西ではこしあんで作るのが汁粉、粒あんで作るのがぜんざいといい、関東ではどちらも汁粉(しるこ)と呼ばれます

給食でもお馴染みの筑前煮は九州地方の郷土料理です。本場九州では「がめ煮」と呼ばれています

チーズの消費量の第1位はフランスで年間一人あたり26.2kgも食べるそうです!

イギリス発祥のビーフシチューは明治初期にはすでに日本の洋食レストランのメニューになっていました

最近品薄と大騒ぎのフライドポテト。給食でいっぱい食べてね~♪

かつおは鉄分豊富で貧血予防に効果あり!

蓮根のビタミンCは美肌効果に期待大!



おいしい給食を作って給食室で待ってます!