

1月30日(火)

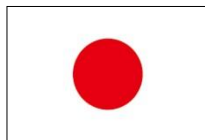
麦飯

鮭の塩焼き

野菜の即席漬け

すいとん

くだもの・牛乳



全国学校給食週間5日目

給食は明治22年に山形県の私立小学校で、貧しい農家の子どもたちのために、はじまりました。その時の献立はおにぎり・魚の塩焼き・漬物でした。戦争中は一時なくなりましたが。昭和21年に、アメリカなどからの援助物資をもとに再開されました。そして今にいたっています。給食は、私たち日本人に不足しがちな、カルシウムを一日に必要とする1/2以上の量をとれるように考えています。他の栄養は1/3です。給食はみなさんの体のことを考えて作られています。

キャベツ	:	神奈川
生姜	:	高知
にんじん	:	千葉
大根	:	神奈川
白菜	:	群馬
じゃが芋	:	長崎
長ねぎ	:	栃木
みかん	:	山口
鶏肉	:	青森
鮭	:	北海道