



食品群	体内でのたはらき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をととのえる

※材料、その他の都合により献立を変更することがあります。 ※魚には小骨がある可能性があります。気をつけて食べましょう。

こ ん だ て		9(火) 3学期 始業式	10(水)	11(木) 鏡開き	12(金)
		さくらゼリー たまご焼き しそごはん につけ	やさいかきあげ うどん(めん) とりちゃんこふう うどん(しる)	ひじきいため ごはん ぞうに	しろみざかなフライ バーガーパン ミネストローネ
		ぎゅうにゅう、ぶたにく、ミニウインナー、あつあげ、こんぶ、かまぼこ、たまご	ぎゅうにゅう、とりにく、あぶらあげ、わかめ、	ぎゅうにゅう、とりにく、ひじき、ぶたにく、だいず	ぎゅうにゅう、だっしふんにゅう、無塩せきベーコン、とりにく、ホキ
		こめ、さとう、さんおんとう	こむぎこ、ごま油、でんぷん、だいず油	こめ、もちこめこ、でんぷん、だいず油、さんおんとう	こむぎこ、さとう、だいず油、パンこ、でんぷん、こめこ
みどり	しそ、こんにやく、にんじん、だいこん、きぬさや、さくらんぼ、レモン	にんじん、はくさい、だいこん、しめじ、しょうが、にんにく、たまねぎ、ごぼう、しゆんぎく	にんじん、だいこん、こまつな、しいたけ、ながねぎ、しょうが、もやし	たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、トマト、にんにく	
こ ん だ て	15(月)	16(火)	17(水)	18(木) 琉球料理の日 旧暦12/8 ムーチーの日 べにいもちだんご (小・中 3コ) べにいもジャム またはことうを のせてたべてね。	19(金) 食育の日 給食週間① ちんすこう やさしいため
あつあげのいために ごはん じゃがいものみそしる	フルーツとうにゅうかん ♥チキンカツ ごはん ♥カレー	キャベツのそぼろめし(具) ごはん だいこんのみそしる	キューピリチー ごはん チムシンジ	ごはん ビーフンスープ	
ぎゅうにゅう、とりにく、あぶらあげ、みそ、あつあげ	ぎゅうにゅう、ぶたレバー、だっしふんにゅう、とりにく、とうにゅう	ぎゅうにゅう、ぶたにく、あぶらあげ、みそ、とりにく、だいず、しらすぼし	ぎゅうにゅう、ぶたにく、ぶたレバー、かまぼこ、こんぶ	ぎゅうにゅう、かまぼこ、ぶたにく	
こめ、じゃがいも、だいず油、ごま油	こめ、じゃがいも、だいず油、マーガリン、こむぎこ、さとう、でんぷん	こめ、だいず油、さんおんとう	こめ、じゃがいも、だいず油、さんおんとう、もちこめこ、べにいも、さとう、バター、ことう	こめ、ビーフン、だいず油、さとう、ラード	
みどり	にんじん、しめじ、からしな、キャベツ、りんげん、たまねぎ、しょうが	にんじん、たまねぎ、ピーマン、にんにく、りんご、トマト、みかん、パイン、おうとう	だいこん、こまつな、にんじん、キャベツ、たまねぎ、コーン、にんにく	だいこん、にんじん、にら、にんにく、こんにやく	

21日(日)は、「南風原町教育の日」で、小・中学校の学校公開日です。(幼稚園は休みです。)

小・中学校は、21日(日)給食あり、22日(月)振替休日です。給食なしとなります。

幼稚園は、22日(月)給食なし(弁当会)、25日(木)給食ありとなります。



### 1月は全国学校給食週間があります

学校給食は、戦争のために中断されていましたが、戦後の食糧難により児童の栄養状態が悪化した事から、その必要性が叫ばれるようになり、再開することになりました。まず試験的に、昭和21年12月24日に、三都県(東京、神奈川、千葉)で実施することになり、同日に東京都内の小学校でラ(アメリカの宗教団体等からなるアジア救援公認団体)からの給食用物資の贈呈式が行われました。その日を学校給食感謝の日と定めていましたが、その後、冬期休業と重ならない1月24日から30日までの間を「学校給食週間」としました。

今回、19日(金)~25日(木)に「沖縄料理」「琉球料理」の給食にしていますので、お楽しみに♪



### 学校給食のはじまり

明治22年に山形県の小学校で提供された食事が学校給食の始まりと言われていました。当時のメニューは、みなさんの給食とどのようにちがいますか？



おにぎり 塩さけ 菜の漬物

こ ん だ て	21(日) 南風原町教育の日 給食週間② にんじんイリチー ごはん しまにんじんいり ソーキじる	23(火) 給食週間③ フーイリチー ごはん アーサイりゆしどうふ	24(水) 給食週間④ マーミナチャンプルー ごはん とりじる	25(木) 給食週間⑤ ♥シークワサー シャープベツ ♥ポロポロジュシー マクロフライ	26(金) 友好都市の料理 チキンのメープル焼き コッペパン カナダふう まめスープ
あか	ぎゅうにゅう、ぶたソーキ、こんぶ、ツナフレーク	ぎゅうにゅう、ゆしどうふ、アーサ、ツナフレーク、ふ、たまご	ぎゅうにゅう、とりにく、こんぶ、ぶたにく、どうふ	ぎゅうにゅう、ぶたにく、もずく、マクロ、だいず	ぎゅうにゅう、だっしふんにゅう、無塩せきベーコン、とりにく
き	こめ、だいず油	こめ、だいず油	こめ、だいず油	こめ、おおむぎ、パンこ、だいず油、さとう、でんぷん	こむぎこ、さとう、メープルシロップ
みどり	しまにんじん、だいこん、こまつな、にんじん、たまねぎ、ピーマン、角切大根、しいたけ、にんにく	にんじん、もやし、キャベツ、にら	にんじん、とうがん、こまつな、もやし、からしな、きくらげ、にんにく	にんじん、こまつな、しいたけ、さとうきび、シークワサー	グリーンピース、たまねぎ、キャベツ、コーン、にんにく
こ ん だ て	29(月) サバカレーぎょうざ ごはん はっぼうさい	30(火) ビビンバどん(具) ごはん わかめスープ	31(水) ♥ヨーグルト ごはん こんにゃくの たきこみごはん キャベツいり ひらつくね	<div data-bbox="1217 2195 1506 2634" data-label="Complex-Block"> <h3>お知らせ</h3> <p>毎年3月に中学3年生・小学6年生に出している「特別給食」ですが、今年は中学3年生にのみとなります。小学6年生は、ほとんどの人が南風原町内の中学校で続けて給食を食べることができると思います。そこで、「小学校卒業おめでとうメニュー」になります。</p> </div>	
あか	ぎゅうにゅう、ぶたにく、うずらたまご、なると、サバ	ぎゅうにゅう、わかめ、きぬさや、ちくわ、ぶたにく、無塩せきベーコン、ぶたレバー、だいず	ぎゅうにゅう、ぶたにく、チキアギ、とりにく、えんどうまめ		
き	こめ、だいず油、さんおんとう、ごま油、でんぷん、ラード、さとう、さつまいも、こむぎこ	こめ、だいず油、さんおんとう、ごま油、ごま	こめ、さつまいも、だいず油、ラード、でんぷん、さとう		
みどり	こまつな、はくさい、にんじん、たまねぎ、きくらげ、ヤングコーン、しいたけ、たけのこ、きぬさや、しょうが、キャベツ、トマト、にんにく	えのきたけ、ねぎ、しょうが、ほうれんそう、にんじん、もやし、にんにく	にんじん、だいこん、ごぼう、しいたけ、きくらげ、さとうきび、キャベツ、しょうが、にんにく		

南風原町は、カナダのレスブリッジ市と友好都市として交流を行っています。26日の給食は「カナダ献立」です♪

カナダといえば、「サウカエデ」が有名です。国旗にも描かれています。特産のサウカエデの樹液を集めたメープルシロップを使った「チキンのメープル焼き」です。「カナダふうまめスープ」は、グリーンピースが入ったスープです。本場では、スプリットビーと呼ばれる乾燥えんどう豆を半分に割ったものが使われます。グリーンピースは、えんどう豆を成長の途中で収穫したものです。