



一週間の給食を写真で紹介します

1月19日（月）	1月20日（火）	1月21日（水）
 <p>麦ご飯 豚丼 大豆とツナのサラダ オレンジ 牛乳</p> <p><789kcal></p>	 <p>麦ご飯 ホキ天玉揚げ 南瓜の煮物 ピーマンの胡麻油炒め さつま汁 牛乳</p> <p><789kcal></p>	 <p>麦ご飯 すき焼き れんこんのムニエル きのこ汁 牛乳</p> <p><802kcal></p>
<p>大豆は古くから日本で親しまれてきた食材です。優れた栄養価をもつことから、日本だけでなく世界で大豆に関する研究が進められています。</p>	<p>ピーマンはフランス語の「ピマン（唐辛子）」が名前の由来で唐辛子の仲間とされています。β-カロテンやビタミンCが豊富に含まれています。</p>	<p>レンコンは穴が空いていることから「先の見通せる」縁起物とされています。調理方法でシャキシャキ、ホクホク食感変わる野菜です。</p>
1月22日（木）	1月23日（金）	<p>1月22日から1月29日は宇美町立中学校給食</p> <p>昭和21年12月24日に東京都内の小学校でLARA（アジア救済公認団体）からの給食用物資の贈呈式が行われ、それ以来、この日を学校給食感謝の日と決めました。昭和25年度から、冬休みと重ならない1月24日から1月30日までの1週間を「学校給食週間」としました。</p> <p>今年の宇美町立中学校給食では1月22日のカレーの日から1月29日までを給食週間とし、初めて給食が提供された時の献立である鮭の塩焼きや、戦後米不足の時代に空腹を満たす食事としてよく食べられていたすいとんを給食週間で提供します。その他にも、季節の料理や、世界の料理、福岡県産のみかんを使ったゼリーも提供します。この週間をとおして、給食の意義や役割について理解を深め、食に関わる人への感謝の気持ちを改めて考えてみましょう。</p>
 <p>麦ご飯 チキンカレー マカロニサラダ フルーツ和え 牛乳</p> <p><836kcal></p>	 <p>麦ご飯 玉子焼き 鮭の塩焼き 金平ごぼう すいとん 牛乳</p> <p><789kcal></p>	
<p>今日はカレーの日です。1982年、社会法人全国学校栄養士協議会が子供たちに好まれていたカレーを全国の学校給食メニューとして提供をよびかけたことから1月22日が全国統一のカレーの日となりました。</p> 	<p>学校給食は明治22年に山形県の忠愛小学校で貧しい子どもたちに無償で昼食を提供したことが始まりと言われています。その頃の給食では、おにぎり、塩鮭、漬物等が提供されていました。</p>	