

給食献立表

令和7年1月

石川県立盲学校

	7 (火)	8 (水)	9 (木)	10 (金)
	冬野菜カレーライス ほうれん草のごまサラダ ヨーグルト	ご飯 松風焼 車麩のお浸し なめこ汁	七草ご飯 ぶりの照り焼き風 炒めなます 煮しめ 正月・七草献立	パン かぼちゃのミートグラタン りんごのサラダ 高野豆腐のコーンスープ
13 (月)	14 (火)	15 (水)	16 (木)	17 (金)
成人の日	麻婆丼 バンバンジーサラダ 春雨スープ	チリコンカンスパゲッティ リクエスト じゃこレモンサラダ にんじんスープ	ご飯 とり天(大分) 梅昆布和え ごま汁	ココア揚げパン カレーポトフ 果物(いよかん)
20 (月)	21 (火)	22 (水)	23 (木)	24 全国学校給食週間
ご飯 出汁巻き卵 茎わかめの炒め物 おでん風	豚たま丼 白菜のたくあん和え さといも汁	ご飯 さばの韓国風煮 チョレギサラダ サムゲタン風 リクエスト	ご飯(特別栽培米) 肉野菜炒め きびなごカリカリフライ さつまあげのみそ汁	カリカリポテトで食が進むパスタ みんな大好きミートソース ゴマたっぷり夏野菜サラダ ふわふわかき玉スープ まるで宝石!カラフルポンチ 中学生学校給食献立コンクール↑ 入賞作品
27 (月)	28 (火)	29 (水)	30 (木)	31 (金)
全国学校給食週間 1月24日～30日 ご飯は特別栽培米です				
ご飯 ケンザッキーチキン(白山市) 野菜のごま和え とろとろなめこ汁 石川県の地場産物	セルフおにぎり(わかめ) 焼き魚(さけ) 浅漬け風 具だくさんみそ汁 明治時代の学校給食	五色ごはん 肉入りきんぴらごぼう 栄養みそ汁(すいとん汁) 大正時代の学校給食	ご飯 能登ガスエビと大豆のごまからめ れんコーンサラダ とり野菜汁 石川県の地場産物	パン ポークチョップ 付)フレンチフライ バター煮の豆 アルファベットスープ 図書コラボ給食 (ハリーポッター)

*牛乳は毎日つきます。*都合により献立を変更することがあります。

1月24日～30日は、全国学校給食週間です ～昔の学校給食を見てみよう～

この期間、学校給食の意義や役割について多くの人に知ってもらうため、全国でさまざまな行事が行われます。今の学校給食は、栄養バランスのとれた、バリエーションに豊んだ献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。また、給食を通じて、地場産物や食文化、旬の食材、食事マナーなども学ぶことができます。一方で、昔の給食はどんなものだったのでしょうか?タイムスリップして見てみましょう!!

写真/(独)日本スポーツ振興センター



1889(明治22)年の給食
おにぎり、塩鮭、漬物
山形県鶴岡町(現鶴岡市)の恵まれない子どもたちのために建てられた忠愛小学校で、昼食を無償で提供したのが始まりでした。



1923(大正12)年の給食
五色ごはん、栄養みそ汁
子どもたちの栄養改善のための方法として、給食が国から奨励されました。



1947(昭和22)年の給食
脱脂粉乳、トマトシチュー
戦後の給食。脱脂粉乳など、外国からの支援物資を使用しました。



1952(昭和27)年の給食
コッペパン、脱脂粉乳、鯨肉の竜田揚げ、せん切りキャベツ、ジャム
外国から贈られた小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの揃った給食がスタート。肉は当時安かった鯨肉が主流でした。



1977(昭和52)年の給食
カレーライス、牛乳、塩もみ、バナナ、スープ
米飯を主食とした給食が正式にスタートしました。

本校ではこの期間、生徒が授業で作成した献立や地場産物、昔の学校給食にちなんだ献立が登場する予定です。また、この期間のご飯は、金沢市産特別栽培米です。

特別栽培米とは、化学肥料・化学農薬を使う量を半分以下に減らし、代わりに自然由来の肥料などを組み合わせて生産したお米のことです。