

27	金		ご飯 八宝菜 春巻き 豆腐サラダ 牛乳	豚肉 うずら卵 春巻き 木綿豆腐 牛乳 わかめ	にんじん たまねぎ 白菜 切干大根 きゅうり ホールコーン きくらげ	米 ビタミン強化米 砂糖 片栗粉 サラダ油 (米油) 米油	890	29.3	37.1	3.3	1年 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ 2年 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ 3年 ○ × ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
30	月		ご飯 豚肉と長葱の炒め物 のっぺい汁 ぼんかん 牛乳	豚肉 鶏肉 牛乳	葉にんにく ピーマン にんじん 小松菜 長ねぎ 大根 ぼんかん	米 ビタミン強化米 砂糖 さといも こんにやく 片栗粉 サラダ油 (米油)	751	38.8	27.0	2.3	1年 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ 2年 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ 3年 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
31	火		焼きそばパン チキンナゲット ひじきのサラダ 抹茶プリン 牛乳	豚肉 チキンナゲット あおさ 牛乳 ひじき	にんじん 小松菜 たまねぎ キャベツ ホールコーン	コッペパン 中華めん 砂糖 抹茶プリン サラダ油 (米油) 米油 白ごま	835	35.1	33.8	3.9	1年 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ 2年 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ 3年 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

★今月の献立メモ★

- ・11日(水)は、正月の行事食です。「紅白なます」は、紅白の水引をイメージして、細く切った大根とにんじんで表現したもので、平和を願う縁起物とされています。砂糖、塩などで甘酸っぱい味付けにします。また、正月といえば「雑煮」ですが、給食では白玉を使って白玉雑煮として提供予定です。
- ・23日(月)は、募集献立で選ばれた「梅しそささみのお茶の葉揚げ」を提供予定です。鶏のささみに練り梅、秦野産のお茶の葉、しそを下味としてつけ、衣をつけて揚げるメニューです。ほんのりと香るお茶の葉と梅のさっぱりとした味付けで、おいしく食べられます。



～給食費について～

1月分の引き落としは、**27日(金)**です。
※前日までに残高の確認をお願いします。

★保護者の方へ★

秦野市学校給食センターにて、保護者の給食試食会を実施予定です。1月19日(木)南中学校をスタートに、順次学校ごとに実施していきます。詳細について、後日お知らせします。



★自慢の献立コンテスト★ たくさんのご応募ありがとうございました♪

～生徒・保護者部門～

- 市長賞 「梅しそささみのお茶の葉揚げ」 竹之内 愛琉さん (西中学校 2年生)
 教育長賞 「さつまいもシチュー」 瀬戸 結愛さん (西中学校 2年生)
 教育長賞 「ひき肉の炒り豆腐」 金子 幸文さん (南中学校 保護者)

～生産者部門～

- 市長賞 「中華うま煮」 永浜 敬子さん (宮村農園の生産者)
 教育長賞 「古谷さん家のジャーマンポテト」 古谷 昇さん (菩提の生産者)

～商業者部門～

- 市長賞 「鶏肉の甘酒照り焼き」 株式会社 米専門店やまぐちさん
 教育長賞 「鎮江香酢で本格的！彩りたまご炒め」 コントレイルマーケット
 伊澤 芳美さん

令和4年度の中学校給食の取り組みとして、市立中学校に在籍する生徒とその保護者、市内で営む生産者と商業者より、みなさんの自慢の献立を募集しました。全31名の方から41作品が集まり、7名の方が入賞となりました。12月15日には、市長及び教育長から表彰状が授与されました。入賞となった献立は、令和5年1月以降、順次中学校給食の献立に取り込んでいく予定です。お楽しみに♪

12月15日広報はだの「中学校給食特集号」で、募集献立等について掲載しています！ぜひ見てみてください。



学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための1週間です。

学校給食は長い歴史の中で、時代とともに変化してきました。昔の給食と今の給食を比べたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか？

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

明治22年 <p>おにぎり・塩さけ・菜の漬物</p>	昭和22年 <p>ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー</p>	昭和25年 <p>コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュスープ・コロッケ・せんキャベツ・マーガリン</p>	昭和40年 <p>ソフトめんのカレーあんかけ・牛乳・甘酢あえ・果物(黄桃)・チーズ</p>	昭和52年 <p>カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スープ</p>
--------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	--------------------------------------------------

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。