



給食こんだて表

平成 28 年度 兵庫県立視覚特別支援学校

日付	副食	食 品 名			栄 養 価	
		血・肉・骨をつくる	力や体温となる	体の調子を整える	熱量 (kcal)	蛋白 (g)
11 (水)	【お正月献立】 ごはん 牛乳 ぶりの照り焼き 紅白なます お煮しめ お雑煮	牛乳,ぶり	米,麦,砂糖,ごま油,もち	だいこん,にんじん,ごぼう,れんこん,たけのこ,昆布,いんげん	781	32.0
12 (木)	【高等部理療科リクエスト献立】 ごはん 牛乳 ホイコーロー ポテトサラダ とうふとわかめのみそしる	牛乳,豚肉,ハム,とうふ	米,麦,砂糖,油,じゃがいも,マヨネーズ	キャベツ,たまねぎ,にんじん,にんにく,きゅうり,グリーンピース,とうもろこし,青ねぎ	746	27.1
13 (金)	コッペパン 牛乳 鶏肉のレモン漬け 海と畑のサラダ こんさいスープ	牛乳,鶏肉,ツナ	コッペパン,片栗粉,油,砂糖,ドレッシング	レモン,キャベツ,にんじん,ひじき,ごぼう,だいこん,かいわれだいこん	709	28.2
16 (月)	ハヤシライス 牛乳 ビーンズサラダ	ショア,豚肉,大豆,ハム	米,麦,ドレッシング	たまねぎ,にんじん,マッシュルーム,グリーンピース,レモン	717	26.3
17 (火)	【震災献立】おむすびの日 ゆかりごはん 牛乳 おむすびのり 厚焼きたまご 豚汁 みかん	牛乳,卵,豚肉,油揚げ	米,麦,さつまいも	赤しそ,のり,たまねぎ,にんじん,もやし,青ねぎ,みかん	696	24.9
18 (水)	ごはん 牛乳 あげ米粉ぎょうざ マーボ白菜	牛乳,米粉ぎょうざ,とうふ	米,麦,油,片栗粉	たけのこ,はくさい,干しいたけ,青ねぎ	709	30.9
19 (木)	ごはん 牛乳 鶏肉の塩焼き 切り干し大根の煮物 けんちんじる	牛乳,鶏肉,油揚げ,厚揚げ,とうふ	米,麦,さといも,こんにゃく,片栗粉	切り干し大根,にんじん,干しいたけ,いんげん,だいこん,青ねぎ	686	31.4
20 (金)	ごはん 牛乳 すごもりたまご もやツナサラダ はくさいのカレー味スープ	牛乳,牛肉,豚肉,鶏肉,ツナ,卵	米,麦,ドレッシング	ほうれん草,もやし,赤ピーマン,はくさい,たまねぎ,にんじん,青ねぎ	699	30.4
23 (月)	ごはん 牛乳 八宝菜 ブロッコリーときざみ昆布のサラダ	牛乳,卵,いか,豚肉,ハム	米,麦,油,片栗粉,ごま,マヨネーズ	はくさい,にんじん,たけのこ,干しいたけ,きくらげ,たまねぎ,とうもろこし,しょうが,とうもろこし,ブロッコリー	703	27.7
24 (火)	【学校給食週間】兵庫めぐり ごはん 牛乳 あわじたまねぎコロッケ しそキャベツ あじつけのり はくさいスープ	牛乳,ミートボール	米,麦,油,コロッケ	キャベツ,にんじん,はくさい,赤しそ,のり,たまねぎ,とうもろこし	720	24.1

日付	副食	食 品 名			栄 養 価	
		血・肉・骨をつくる	力や体温となる	体の調子を整える	熱量 (kcal)	蛋白 (g)
25 (水)	【学校給食週間】 兵庫めぐり かつめし ジョア 東播磨 ブロッコリーのおかかあえ 小松菜のスープ	ショア, 豚肉, かつお節, ベーコン	米, 麦	ブロッコリー, こまつな, にんじん, かいわれだいこん	735	29.3
26 (木)	【学校給食週間】 兵庫めぐり ごはん 牛乳 但馬 阪神 ハタハタの塩焼き れんこんのきんぴら かすじる	牛乳, ハタハタ, ちくわ, 豚肉, 厚揚げ	米, 麦, こんにゃく, 砂糖, じゃがいも	れんこん, にんじん, たまねぎ, 青ねぎ	663	29.8
27 (金)	【学校給食週間】 兵庫めぐり ごはん 牛乳 西播磨 姫路おでん(しょうが醤油) ばちじる	牛乳, 鶏肉, ごぼうてん, あつあげ, かまぼこ	米, 麦, 砂糖, 油, じゃがいも, マヨネーズ	だいこん, しょうが, たまねぎ, にんじん, 干しいたけ, 青ねぎ	688	29.9
30 (月)	【学校給食週間】 昔の給食 コッペパン 牛乳 いちごジャム クジラの竜田揚げ ゆでキャベツ カレーミルクスープ	牛乳, 鯨肉, ベーコン	パン, 片栗粉, 油, シヤム, じゃがいも	キャベツ, にんじん, たまねぎ, いんげん	720	29.7
31 (火)	ごはん 牛乳 さわらのみそ焼き れんこんサラダ 大根のみそしる	牛乳, さわら, あつあげ	米, 麦, 油, ごま	白ネギ, れんこん, きゅうり, だいこん, にんじん	695	30.7
1月平均					711	28.8


※ 材料、天候の都合により、献立を変更することがあります。

※ アレルギー除去食には、*印がついています。

1月24日～30日

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん

全国学校給食週間



がっこうきゅうしょく れきし

学校給食の歴史

明治22(1889)年に山形県にある私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのために昼食を提供したのが始まりとされています。その後、全国へ広まりますが、戦争による食料不足のため、中止せざるをえなくなりました。

戦争が終わり、昭和22(1947)年に学校給食が再開されます。子どもたちの栄養不足を改善するため、外国の支援団体などから届けられた脱脂粉乳や小麦粉、缶詰などを使った給食が提供されました。

※昭和21年12月11日、文部、厚生、農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられ、戦後の学校給食の方針が定まりました。同年12月24日、東京、神奈川、千葉の三都県の学校で試験給食が実施され、この日を記念日としましたが、通常冬休みのため、1か月後の1月24日からの1週間が「全国学校給食週間」になりました。

現在の学校給食

学校給食は当初、子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善するためのものでしたが、現在では、朝食欠食などの食習慣の乱れ、食べ過ぎや偏った食事による肥満、生活習慣病の増加が心配されることから、学校給食はさまざまなことを学ぶ“教材”としての役割を担っています。