



# しょうがっこうよていこんだてひょう



ふとじ りょうり そつきょうせい たいじょう いちど た きゅうしょく す きゅうしょく えら こんだて  
令和 8年 1月分 太字の料理は、卒業生対象のアンケート「もう一度食べたい給食・好きな給食」で選ばれた献立です。

あきがわがっこうきゅうしょく  
秋川学校給食センター

れいわ ねん がつぶん  
令和 8年 1月分

日 曜	こんだてめい		つけるもの	おもなざいりよう			えいようか 栄養価	こんだてメモ
	パン ごはん めん	ぎゅう にゅう		おかず	おもにエネルギー のものとなる	おもにからだをつくる ものとなる		
9 ・ 金	ごはん 	ぎゅう にゅう 	あすかじる いかのたんたんソース ひじきとちくわの あまからいため	きいろのグループ	こめ じゃがいも あぶらさとう でんぶん ごま	ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ とうふ みそ いか ぶたにく ちくわ ひじき	しょうがにんじん だいこん しめじ こまつな ながねぎ たまねぎ	557kcal 28.5g
13 ・ 火	ごはん 	ぎゅう にゅう 	ななくさじる ぶりのてりやき フルーツきんとん	ぎょうじしょく 「ななくさ」	こめ あぶら さとう でんぶん さつまいも	ぎゅうにゅう とりにく ぶり	にんじん だいこん かぶ しいだけ こまつな ながねぎ せり ショウガ りんご	567kcal 23.1g
14 ・ 水	ごはん 	ぎゅう にゅう 	しらたまぞうに とりにくの ビリからやき いんげんのいためもの	ぎょうじしょく 「かがみびらき」	こめ しらたま だんご あぶら	ぎゅうにゅう とりにく なると ハム	にんじん はくさい しいだけ こまつな ながねぎ しょうが たまねぎ にんにく キャベツ さやいんげん	550kcal 24.6g
15 ・ 木	ごまあげ パン 	ぎゅう にゅう 	シェルマカロニのスープ チリコンカン ほんかん		パン あぶら ごま さとう マカロニ	ぎゅうにゅう ベーコン ぶたにく だいす	にんじん たまねぎ セロリー キャベツ にんにく トマト ほんかん	647kcal 21.5g
16 ・ 金	ごはん 	ぎゅう にゅう 	かぶのみそしる さばのつけやき きりほしだいこんの こまいため		こめ あぶら こまあぶら こんにゃく さとう ごま	ぎゅうにゅう あぶらあげ みそ さば	かぶ ながねぎ しょうが にんじん だいこん こまつな	548kcal 23.2g
19 ・ 月	ごはん 	ぎゅう にゅう 	なまあげとうすらたまごの あまからに カレー やきしょも こまつな じやここのいためもの		こめ あぶら さとう でんぶん ごまあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく なまあげ うすらたまご こもちしょも ちりめんじやこ	しょうが にんにく にんじん たまねぎ だけのこ しいだけ こまつな	626kcal 30.5g
20 ・ 火	ごはん 	ぎゅう にゅう 	サンラータン はるまき きざみこんぶの ちゅううかいため	せかいのりょうり 「ちゅうごく」	こめ ごまあぶら さとう でんぶん あぶら こんぶく こもぎこ みすあがく とく はるまき ショートニング	ぎゅうにゅう たまご とりにく こんぶ ぶたにく だいす	ながねぎ しめじ エリンギ しいだけ にんじん キャベツ たまねぎ しょうが	556kcal 17.2g
21 ・ 水	わかめ ごはん 	ぎゅう にゅう 	とんじる あつやきたまごのねぎソース きのことこまつなにびたし		こめ あぶら じゃがいも こんにゃく さとう でんぶん ごまあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ みそ たまご ざつまあげ わかめ	しょうが にんじん だいこん ごぼう ながねぎ にんにく しめじ こまつな	541kcal 23.1g
22 ・ 木	ごはん 	ぎゅう にゅう 	チキンカレー しろいんげんまめのサラダ みかん	ごま ドレッシング	こめ あぶら じゃがいも カレルウ こまドレッシング	ぎゅうにゅう とりにく しろいんげんまめ	ににく しょうが にんじん たまねぎ りんご とうもろこし キャベツ みかん	633kcal 18.5g
23 ・ 金	ゆでうどん 	ぎゅう にゅう 	けんちんうどんのつけじる ちくわのてんぶら なまあげともやしの いためもの		ゆでうどん さとう こむぎこ でんぶん あぶら	ぎゅうにゅう とりにく あぶら あくわ ぶたにく なまあげ かつおぶし	ごぼう にんじん だいこん ながねぎ しょうが ににく もやし さやいんげん	555kcal 24.5g
26 ・ 月	ごはん (あきのさん) 	ぎゅう にゅう 	たんべえじる さわらのさいやきょうだれ こまじやが		こめ こんにゃく さとう すいとん あぶら じゃがいも ごま でんぶん	ぎゅうにゅう ぶたにく さわら みそ とりにく	にんじん ごぼう だいこん ながねぎ のらぼうな こまつな しょうが たまねぎ	590kcal 25.9g
27 ・ 火	コッペパン 	ぎゅう ドリンク 	クラムチャウダー ハンバーゲチャーフィース もやしとわかめのサラダ	あおじそ ドレッシング	パン ハーテー あぶら こむぎこ さとう でんぶん ラード あおじそドレッシング	ヨーグルトドレッシング とりにく だいす いんげんまめ あさり チーズ きゅうりゅう なまクリーム ぶたにく わかめ	しょうが ににく にんじん たまねぎ マッシュルーム バセリ もやし とうもろこし トマト	594kcal 26.2g
28 ・ 水	ごはん 	ぎゅう にゅう 	ごもくじる とりにくのからあげ(2) れんこんのきんぴら		こめ でんぶん あぶら こまあぶら こんにゃく さとう こま	ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ とうふ とりにく	だいこん にんじん しいだけ こまつな ながねぎ しょうが ににく ごぼう れんこん	611kcal 21.8g
29 ・ 木	ごはん 	ぎゅう にゅう 	ポークストロガノフ ワインナーとコーンの ソテー		こめ パター こむぎこ ラード さとう でんぶん あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく なまクリーム ワインナー	ににく にんじん たまねぎ マッシュルーム トマト キャベツ グリーンピース とうもろこし もも りんご みかん いちご	606kcal 21.6g
30 ・ 金	ごはん 	ぎゅう にゅう 	こうやどうふの たまごとじる さけのしおやき ひきなり	きょうどうりょうり 「ふくしまけん」	こめ でんぶん あぶら こまあぶら さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく こうやどうふ たまご さけ あぶらあげ	にんじん たまねぎ こまつな だいこん ながねぎ	564kcal 27.2g
						平均栄養価	エネルギー 583kcal	たんぱく質 23.8g

※食材料の都合により、献立内容を変更する場合がありますのでご了承ください。

★栄養価の数値は、中学年(3~4年)を基準にしていますが、おおむね低学年(1~2年)は0.9、高学年(5~6年)は1.1の比率となっています。

\* 13日のごはんは、友好姉妹都市である宮城県栗原市産の「ひとめぼれ」です。

食物アレルギーがある児童の保護者の方へ

食物アレルギー申請をし、詳しい情報提供を希望される方には、使用食材の詳細を記した『調理指示書』と加工品等に含まれる原材料を記した『配合表』を配付しています。毎月この2点の内容を十分に確認し、お子さんに注意を促してください。

ご不明な点がありましたら、給食センターまでお問い合わせください。

TEL: 042-558-1123 FAX: 042-559-8008

せん こく がつ こう きゅうしょくしゅうかん

1月24日~30日は、全国学校給食週間です!

のし あきる野市の野菜	やさい
がつしょう (12月に使用したもの)	がつしょようてい (1月に使用予定のもの)
・ながねぎ	・キャベツ
・だいこん	・こまつな
・はくさい	・だいこん
・にんじん	・にんじん
・こまつな	・ながねぎ
	・はくさい
	・のらぼうな

30日 郷土料理 ふくしまけん 「福島県」
ほそご 細切りにした大根の ふくしまけん ほうげん ことを、福島県の方言 で「ひきな」といいま す。「ひきな」をにん あらわすなどと いつよ あまからいた に 一緒に甘辛く炒め煮し りょう た料理が「ひきな り」です。
にち きょうどりょうり 30日 郷土料理 ふくしまけん 「福島県」
ほそご 細切りにした大根の ふくしまけん ほうげん ことを、福島県の方言 で「ひきな」といいま す。「ひきな」をにん あらわすなどと いつよ あまからいた に 一緒に甘辛く炒め煮し りょう た料理が「ひきな り」です。

ほん がっこう きゅうしょくしゅく めいじ ねん やまとたけん つるおかし ちゅうあい しおがっこう べんとう もの こども でいきょう  
日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡市の忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子供たちのために提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。戦後、子供たちの栄養不足を改善するため、アメリカから贈られた物資を使い給食が再開されました。

全国学校給食週間には、学校給食の意義や役割について関心を高めることを目的として、全国で様々な取り組みが行われています。この期間には、あきる野市のご当地メニュー「だんべえ汁」を提供します。



# 中学校予定献立表



太字の料理は、卒業生対象のアンケート「もう一度食べたい給食・好きな給食」で選ばれた献立です。

令和8年 1月分

秋川学校給食センター

日 曜	献立名			つけるもの	主な材料			栄養価	献立メモ	
	主食	牛乳	お か ず		主にエネルギーになる 黄色のグループ	主に体の組織を作る 赤のグループ	主に体の調子を整える 緑のグループ			
9 ・ 金	ごはん 	ぎゅう にゅう 	飛鳥汁 いかの坦々ソース ひじきとちくわの 甘辛炒め		米 じゃがいも 砂糖 ごま でん粉	牛乳 鶏肉 油揚げ 豆腐 味噌 いか 豚肉 ちくわ ひじき	しょうが にんじん 大根 しめじ 小松菜 長ねぎ 玉ねぎ	696kcal 33.2g		
13 ・ 火	ごはん 	ぎゅう にゅう 	七草汁 ぶりの照り焼き フルーツきんとん	行事食 「七草」	米 油 砂糖 でん粉 さつまいも	牛乳 鶏肉 ぶり	にんじん 大根 かぶ しいたけ 小松菜 長ねぎ しょうが せり しょうが りんご	718kcal 28.0g		
14 ・ 水	ごはん 	ぎゅう にゅう 	白玉雑煮 鶏肉のピリ辛焼き いんげんの炒めもの	行事食 「鏡開き」	米 白玉団子 油	牛乳 鶏肉 なると ハム	にんじん 白菜 しいたけ 小松菜 長ねぎ しょうが 玉ねぎ にんにく キャベツ さやいんげん	696kcal 30.0g		
15 ・ 木	ごま揚げ パン 	ぎゅう にゅう 	シェルマカロニのスープ チリコンカン ほんかん		パン ごま 砂糖 マカロニ 油	牛乳 ベーコン 豚肉 大豆	にんじん 玉ねぎ セロリー キャベツ にんにく トマト ほんかん	829kcal 27.4g		
16 ・ 金	ごはん 	ぎゅう にゅう 	かぶの味噌汁 さばの漬け焼き 切干大根のごま炒め		米 油 ごま油 こんにゃく 砂糖 ごま	牛乳 油揚げ 味噌 さば	かぶ 長ねぎ しょうが にんじん 大根 小松菜	691kcal 28.0g		
19 ・ 月	ごはん 	ぎゅう にゅう 	生揚げとうずら卵の甘辛煮 カレー焼きししゃも(2) 小松菜とじやこの 炒めもの		米 油 砂糖 でん粉 ごま油	牛乳 豚肉 生揚げ うずら卵 子持ちししゃも ちりめんじゅこ	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ たけのこ しいたけ 小松菜	815kcal 40.9g		
20 ・ 火	ごはん 	ぎゅう にゅう 	酸辣湯 春巻き 刻み昆布の中華炒め	世界の料理 「中国」	米 ごま油 でん粉 油 こんにゃく 砂糖 小麦粉 水あめ ラード 春雨 ショートニング	牛乳 卵 鶏肉 昆布 豚肉 大豆	長ねぎ しめじ エリンギ しいたけ にんじん キャベツ 玉ねぎ しょうが	703kcal 20.7g		
21 ・ 水	わかめ ごはん 	ぎゅう にゅう 	豚汁 厚焼き玉子のねぎソース きのこと小松菜の煮浸し		米 油 じゃがいも こんにゃく 砂糖 でん粉 ごま油	牛乳 豚肉 豆腐 味噌 卵 さつま揚げ わかめ	しょうが にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ にんにく しめじ 小松菜	664kcal 26.8g		
22 ・ 木	ごはん 	ぎゅう にゅう 	チキンカレー 白いんげん豆のサラダ みかん	ごま ドレッシング	米 油 じゃがいも カレルウ ごまドレッシング	牛乳 鶏肉 白いんげん豆	ににく しょうが にんじん 玉ねぎ りんご とうもろこし キャベツ みかん	800kcal 22.4g		
23 ・ 金	ゆでうどん 	ぎゅう にゅう 	けんちんうどんのつけ汁 ちくわの天ぷら(2) 生揚げともやしの炒め物		ゆでうどん 小麦粉 でん粉 油 砂糖	牛乳 鶏肉 油揚げ ちくわ 豚肉 生揚げ かつお節	ごぼう にんじん 大根 長ねぎ しょウガ にんにく もやし さやいんげん	697kcal 31.8g		
26 ・ 月	ごはん (あきる野産) 	ぎゅう にゅう 	だんべえ汁 さわらの西京だれ こまじが		米 こんにゃく 砂糖 すいとん油 じゃがいも ごま でん粉	牛乳 豚肉 さわら 味噌 鶏肉	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ のらぼう菜 小松菜 しょうが 玉ねぎ	746kcal 31.5g		
27 ・ 火	も り	コッペパン 	クラムチャウダー パン&ケチャップソース もやしとわかめのサラダ	毒じそ ドレッシング	パン バター 油 小麦粉 砂糖 でん粉 青じそ ドレッシング ラード	ヨーグルト ドリンク クラムチャウダー パン&ケチャップソース もやしとわかめのサラダ	ヨーグルト ドリンク 鶏肉 大豆 いんげん豆 あさり チーズ 牛乳 生クリーム 豚肉 わかめ	しょうが ににく にんじん 玉ねぎ マッシュルーム バセリ もやし とうもろこし トマト	772kcal 34.1g	
28 ・ 水	も り 週 間	ごはん 	五目汁 鶏肉のから揚げ(2) れんこんのきんぴら		米 でん粉 油 ごま油 砂糖 ごま	牛乳 油揚げ 豆腐 鶏肉	大根 にんじん しいたけ 小松菜 長ねぎ しょうが ににく ごぼう れんこん	777kcal 27.0g		
29 ・ 木	ごはん 	ぎゅう にゅう 	ポークストロガノフ ワインナーとコーンの ソテー		米 バター 小麦粉 砂糖 でん粉 油 ラード	牛乳 豚肉 生クリーム ワインナー	ににく にんじん 玉ねぎ マッシュルーム トマト キャベツ グリーンピース とうもろこし もも りんご みかん いちご	771kcal 26.1g		
30 ・ 金	ごはん 	ぎゅう にゅう 	フルーツポンチ 高野豆腐の卵とじ汁 鮭の塩焼き ひきないり	郷土料理 「福島県」	米 でん粉 油 ごま油 砂糖	牛乳 鶏肉 高野豆腐 卵 鮭 油揚げ	にんじん 玉ねぎ 小松菜 大根 長ねぎ	713kcal 33.3g		
							平均栄養価	エネルギー 739kcal	たんぱく質 29.4g	

※食材料の都合により、献立内容を変更する場合がありますのでご了承ください。

\* 13日のごはんは、友好姉妹都市である宮城県栗原市産の「ひとめぼれ」です。

食物アレルギーがある生徒の保護者の方へ

食物アレルギー申請をし、詳しい情報提供を希望される方には、使用食材の詳細を記した『調理指示書』と加工品等に含まれる原材料を記した『配合表』を配付しています。毎月この2点の内容を十分に確認し、お子さんに注意を促してください。

ご不明な点がありましたら、給食センターまでお問い合わせください。

TEL: 042-558-1123 FAX: 042-559-8008

あきる野市の野菜

(12月に使用したもの) (1月に使用予定のもの)

- 長ねぎ
- キャベツ
- 大根
- 小松菜
- 白菜
- 大根
- にんじん
- 長ねぎ
- 白葉
- のらぼう菜

1月 24 日～30 日は、全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡市の忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子供たちのために提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まつたものの、戦争による食料不足で中断てしまいました。戦後、子供たちの栄養不足を改善するため、アメリカから贈られた物資を使い給食が再開されました。

全国学校給食週間には、学校給食の意義や役割について関心を高めることを目的として、全国で様々な取り組みが行われてます。この期間には、あきる野市のご当地メニュー「だんべえ汁」を提供します。





# 中学校予定献立表



太字の料理は、卒業生対象のアンケート「もう一度食べたい給食・好きな給食」で選ばれた献立です。

令和8年 1月分

五日市学校給食センター

日 曜	献立名			つけるもの	主な材料			栄養価	献立メモ
	主食	牛乳	お か ず		主にエネルギーになる 黄色のグループ	主に体の組織を作る 赤のグループ	主に体の調子を整える 緑のグループ		
9 ・ 金	ごはん 	ぎゅう にゅう 	飛鳥汁 いかの坦々ソース ひじきとちくわの 甘辛炒め		米 じゃがいも 油 砂糖 ごま でん粉	牛乳 鶏肉 油揚げ 豆腐 味噌 いか 豚肉 ちくわ ひじき	しょうが にんじん 大根 しめじ 小松菜 長ねぎ 玉ねぎ	696kcal 33.2g	
13 ・ 火	ごはん 	ぎゅう にゅう 	七草汁 ぶりの照り焼き フルーツきんとん	行事食 「七草」	米 油 砂糖 でん粉 さつまいも	牛乳 鶏肉 ぶり	にんじん 大根 かぶ しいたけ 小松菜 長ねぎ せり しょうが りんご	706kcal 28.0g	
14 ・ 水	ごはん 	ぎゅう にゅう 	白玉雑煮 鶏肉のピリ辛焼き いんげんの炒めもの	行事食 「鏡開き」	米 白玉団子 油	牛乳 鶏肉 なると ハム	にんじん 白菜 しいたけ 小松菜 長ねぎ しょうが 玉ねぎ にんにく キャベツ さやいんげん	696kcal 30.0g	
15 ・ 木	砂糖揚げ 	ぎゅう にゅう 	シェルマカロニのスープ チリコンカン ほんかん		パン 砂糖 マカロニ 油	牛乳 ベーコン 豚肉 大豆	にんじん 玉ねぎ セロリー キャベツ にんにく トマト ほんかん	761kcal 25.5g	
16 ・ 金	ごはん 	ぎゅう にゅう 	かぶの味噌汁 さばの煮き焼き 切干大根のごま炒め		米 油 ごま油 こんにゃく 砂糖 ごま	牛乳 油揚げ 味噌 さば	かぶ 長ねぎ しょうが にんじん 大根 小松菜	691kcal 28.0g	
19 ・ 月	ごはん 	ぎゅう にゅう 	生揚げとうずら卵の甘辛煮 カレー焼きししゃも(2) 小松菜とじやこの 炒めもの		米 油 砂糖 でん粉 ごま油	牛乳 豚肉 生揚げ うずら卵 子持ちししゃも ちりめんじやこ	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ たけのこ しいたけ 小松菜	817kcal 41.0g	
20 ・ 火	ごはん 	ぎゅう にゅう 	酸辣湯 春巻き 刻み昆布の中華炒め	世界の料理 「中国」	米 ごま油 でん粉 こんにゃく 砂糖 小麦粉 水あめ ラード 春雨 ショートニング	牛乳 卵 鶏肉 昆布 豚肉 大豆	長ねぎ しめじ エリンギ しいたけ にんじん キャベツ 玉ねぎ しょうが	703kcal 20.7g	
21 ・ 水	わかめ ごはん 	ぎゅう にゅう 	豚汁 厚焼き玉子のねぎソース きのこの煮浸し		米 油 じゃがいも こんにゃく 砂糖 でん粉 ごま油	牛乳 豚肉 豆腐 味噌 卵 さつま揚げ わかめ	しょうが にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ にんにく しめじ	664kcal 26.4g	
22 ・ 木	ごはん 	ぎゅう にゅう 	チキンカレー 大根と水菜のサラダ みかん	青じそ ドレッシング	米 油 じゃがいも カレールウ 青じそドレッシング	牛乳 鶏肉 白いんげん豆	にんにく しょうが にんじん 玉ねぎ りんご 大根 水菜 みかん	757kcal 22.8g	
23 ・ 金	ゆでうどん 	ぎゅう にゅう 	けんちんうどんのつけ汁 ちくわの天ぷら(2) 生揚げともやしの炒め物		ゆでうどん 小麦粉 でん粉 油 砂糖	牛乳 鶏肉 油揚げ ちくわ 豚肉 生揚げ かつお節	ごぼう にんじん 大根 長ねぎ しょうが にんにく もやし さやいんげん	697kcal 31.8g	
26 ・ 月	ごはん (あきる野産) 	ぎゅう にゅう 	だんべえ汁 さわらの西京だれ こまじが		米 こんにゃく 砂糖 すいとん油 じゃがいも ごま でん粉	牛乳 豚肉 さわら 味噌 鶏肉	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ のらぼう菜 小松菜 しょうが 玉ねぎ	735kcal 31.5g	
27 ・ 火	も り	コッペパン 	クラムチャウダー パン&ケチャップソース もやしとわかめのサラダ	ごま ドレッシング	パン バター 油 小麦粉 砂糖 でん粉 ごまドレッシング ラード	ヨーグルトドリンク 鶏肉 大豆 いんげん豆 あさり チーズ 牛乳 生クリーム 豚肉 わかめ	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ マッシュルーム バセリ もやし とうもろこし トマト	815kcal 34.1g	
28 ・ 水	も り 週 間	ごはん 	高野豆腐の卵とじ汁 鮭の塩焼き ひきないり	郷土料理 「福島県」	米 でん粉 油 ごま油 砂糖	牛乳 鶏肉 高野豆腐 卵 鮭 油揚げ	にんじん 玉ねぎ 小松菜 大根 長ねぎ	713kcal 33.3g	
29 ・ 木	ごはん 	ぎゅう にゅう 	ポークストロガノフ ポテトサラダ フルーツポンチ		米 バター 小麦粉 砂糖 でん粉 油 ラード	牛乳 豚肉 生クリーム ウインナー	にんにく にんじん 玉ねぎ マッシュルーム トマト キャベツ グリンピース とうもろこし もも りんご みかん いちご	797kcal 28.1g	
30 ・ 金	ごはん 	ぎゅう にゅう 	五目汁 鶏肉のから揚げ(2) れんこんのきんぴら		米 でん粉 油 ごま油 砂糖 ごま	牛乳 油揚げ 豆腐 鶏肉	大根 にんじん しいたけ 小松菜 長ねぎ しょうが にんにく ごぼう れんこん	777kcal 27.0g	
					平均栄養価	エネルギー	たんぱく質		
					739kcal	29.4g			

※食材料の都合により、献立内容を変更する場合がありますのでご了承ください。

\* 13日のごはんは、友好姉妹都市である宮城県栗原市産の「ひとめぼれ」です。

食物アレルギーがある生徒の保護者の方へ

食物アレルギー申請をし、詳しい情報提供を希望される方には、使用食材の詳細を記した『調理指示書』と加工品等に含まれる原材料を記した『配合表』を配付しています。毎月この2点の内容を十分に確認し、お子さんに注意を促してください。

ご不明な点がありましたら、給食センターまでお問い合わせください。

TEL: 042-595-0817 FAX: 042-595-2600

あきる野市の野菜

(1月に使用予定のもの)

・大根  
・長ねぎ  
・のらぼう菜

1月 24 日～30 日は、全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡市の忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子供たちのために提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まつたものの、戦争による食料不足で中断てしまいました。戦後、子供たちの栄養不足を改善するため、アメリカから贈られた物資を使い給食が再開されました。

全国学校給食週間には、学校給食の意義や役割について関心を高めることを目的として、全国で様々な取り組みが行われています。この期間には、あきる野市のご当地メニュー「だんべえ汁」を提供します。