



Web 版（カラー）の給食だよりは、
こちらの QR コードから！
過去の給食だよりもご覧になれます。



1 月 24 日～30 日は、「全国学校給食週間」です。

学校給食は、今から約 130 年前、
お弁当を持ってくることができない子どもたちのために始まりました。

戦争後の食べものが少ない時代にも、
「子どもたちに栄養のある食事を食べさせたい」という思いから、全国へと
広がっていきました。

毎日の給食は、
生産者の方々、食材を運ぶ人、調理員さん、栄養教諭など、たくさんの人の
力で作られています。

全国学校給食週間をきっかけに、食べものを大切にし、
「いただきます」「ごちそうさま」の気持ちを忘れずに、感謝して
給食を味わいましょう。

給食週間のとりくみ

～東中 3 年生が考案したジビエ給食～

東中学校 3 年生が総合的な学習の時間に、栄養教諭指導のもとに考案した、
美唄産食材を使用したオリジナルメニュー 11 品の中から、
今年度は、ジビエ（鹿肉）メニューを 2 品、学校給食で提供いたします。

◆◇1 月 27 日（火）◇◆

美鹿ボロネーゼ風パスタ ～ミートソース仕立て～

生徒が考案した、鹿肉を使用したボロネーゼをもとに、
給食では豚肉を加え、さらに食べやすいよう
ミートソース仕立てにアレンジをしました。



◆◇1 月 30 日（金）◇◆

サスムコギビビンバ

生徒が考案した、鹿肉を使用したビビンバをもとに、
給食では豚肉と玉ねぎを加えて、
食べやすくアレンジをしました。
ナムルは大豆もやしを使用し、本格的に仕上げます。



※今回使用する鹿肉は、美唄市内の国産ジビエ認証施設において、国の基準に基づき安全に処理されたものを使用します。

※献立名の訂正とお詫び

1 月の献立表に掲載した料理名に一部誤りがありました。
ご迷惑をおかけし申し訳ありません。下記のとおり訂正いたします。

【誤】サムスコギビビンバ → 【正】サスムコギビビンバ

☆1 月平均栄養価（平均値/目標値）

【小学生】＊エネルギー 701kcal/650kcal ＊脂質 24.6g/21.7g ＊食塩 2.97g/2.0g 未満

【中学生】＊エネルギー 871kcal/830kcal ＊脂質 29.9g/27.7g ＊食塩 3.92g/2.5g 未満

☆牛乳は毎日つきます。☆スプーンが付く日には、献立表にスプーンマークが付いています。

☆給食の持ち帰りは食中毒防止の観点から禁止しています。