

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和7年

1月24日(金)

きょうのもりつけ

くじら ふう
鯨のノルウェー風

こふきいも

コッペパン

イチゴジャム

たま
かき玉スープ



ぎゅうにゅう
牛乳

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう がつ にち にち ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
今日、1月24日～30日は“全国学校給食週間”です。

この期間は歴史を振り返りながら、いろいろなメニューを紹介
します。初日は“ひと昔前のタイムスリップメニュー”です。

いま ねんくらいまえ きゅうしょく だっしふんにゅう ゆ と
今から70年位前の給食は、パンと脱脂粉乳をお湯で溶い
たミルクとおかずといった組み合わせでした。“鯨の料理”は

よく出ていましたが、捕鯨が中止された時期があって、給食の
メニューから消えていきました。今日の“鯨のノルウェー風”

は当時、出ていたメニューの1つです。鯨肉はお魚の仲間だ
と思っている人も多いかもしれませんが、お肉の仲間で、体に

優しいヘルシーなお肉なのです。よく味わって食べましょう。

きょう じ ばのうさんぶつ なごみ はくさい なかののうえん こまつな
今日の地場農産物 和ファームより白菜、中野農園より小松菜です。