

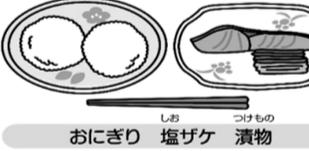
予定献立表等は、松島町教育委員会のホームページ<http://matsushima.ed.jp>でもご覧いただけます。 松島町学校給食センター

日曜	献立名	給食休みの学校学年	使用する主な食品			栄養価	
			〈赤の食品〉 おもに 血や肉になる	〈緑の食品〉 おもに 体の調子を整える	〈黄の食品〉 おもに 熱や力になる	エネルギー Kcal	たんぱく質 g
<p>～ ★は宮城県内産、◎は松島産の食品です。～</p>							
11 火	ソフトパン 豚肉と大豆のトマト煮 さつまいものサラダ かぶとベーコンのスープ	全幼 一 小 二 小	★牛乳 ★豚肉 大豆 ロースハム ベーコン	◎松島産トマト たまねぎ きゅうり かぶ にんじん キャベツ パセリ	パン 米油 上白糖 さつまいも マヨネーズ	676 25.7	934 33.6
12 水	わかめごはん 赤魚の竜田揚げ れんこんとにんじんのサラダ 仙台雑煮 だいだいのムース		★牛乳 わかめ 赤魚 ロースハム ★鶏肉 高野豆腐 なた	れんこん にんじん きゅうり ごぼう ◎松島産だいこん ずいき ★せり	◎松島産ごはん 大豆油 でん粉 ドレッシング ムース 幼小だまもち 中もち	693 26.8	878 32.8
13 木	ミルクパン クリームシチュー キャベツのサラダ みかん		★牛乳 ★鶏肉 生クリーム	たまねぎ にんじん キャベツ ブロッコリー コーン みかん	パン 米油 じゃがいも ドレッシング	614 23.5	848 30.8
14 金	ごはん 中華飯の具 春巻き フルーツ杏仁ミックス		★牛乳 ★豚肉 えび いか うずら卵 かまぼこ	◎松島産はくさい たまねぎ にんじん もやし たけのこ 干しいたけ チンゲンサイ パインアップル みかん	◎松島産ごはん 米油 ごま油 でん粉 大豆油 小麦粉 杏仁豆腐 ゼリー	741 32.5	899 29.8
17 月	ごはん 鶏たまそぼろ 豚汁 スイーツスプリング		★牛乳 ★鶏卵 ★鶏肉 ★豚肉 豆腐	たまねぎ にんじん えだ豆 ごぼう ◎松島産だいこん ◎松島産ねぎ スイーツスプリング	◎松島産ごはん 米油 上白糖 さといも	656 32.5	841 40.6
18 火	ツイストパン ミートボール(幼小2コ中3コ) キャロットサラダ キャベツとフランクフルトのスープ		★牛乳 豚肉 鶏肉 ツナ フランクフルト	にんじん きゅうり キャベツ たまねぎ	パン ドレッシング 米油 じゃがいも	607 25.6	787 30.6
19 水	ごはん ポークカレー くきわかめのサラダ ヨーグルト		★牛乳 ★豚肉 くきわかめ 鶏肉 ヨーグルト	たまねぎ にんじん ◎松島産トマト きゅうり コーン	◎松島産ごはん 米油 じゃがいも	624 22.4	788 26.9
20 木	バターロール タンドリーチキン ブロッコリーサラダ ポターージュミネストラ		★牛乳 鶏肉 ヨーグルト ベーコン 生クリーム	ブロッコリー パプリカ たまねぎ ◎松島産トマト にんじん	パン ドレッシング バター じゃがいも マカロニ	616 30.3	841 36.4
21 金	ごはん まぐろのごまみそかけ ひじきと大豆の煮物 厚揚げと小松菜のみそ汁	五幼	★牛乳 まぐろ ひじき ★さつま揚げ 大豆 厚揚げ	豆もやし にんじん いんげん ◎松島産だいこん ◎松島産ねぎ 小松菜	◎松島産ごはん 大豆油 でん粉 上白糖 ごま 米油 三温糖 じゃがいも	642 32.7	816 38.2
24 月	ごはん 牛タン入りつくね 白菜と油麩の煮びたし だいこんと豆腐のみそ汁	宮城県の 名物メニューweek	★牛乳 牛タン 鶏肉 ★豚肉 豆腐	◎松島産はくさい にんじん えのきだけ 干しいたけ ◎松島産だいこん ◎松島産ねぎ	◎松島産ごはん 三温糖 米油 上白糖 ★油麩 じゃがいも	612 24.7	753 29.3
25 火	豆乳食パン 宮城県産いちごジャム ささかまのマヨネーズ焼き ツナサラダ コーンポターージュスープ	全国 学校給食 週間	★牛乳 ★ささかま ツナ 生クリーム	パセリ キャベツ きゅうり パプリカ たまねぎ コーン	パン ジャム ドレッシング マヨネーズ(卵不使用) バター じゃがいも	642 20.9	791 24.8
26 水	ごはん さんまのオレンジ煮 きんぴらごぼう せり鍋風汁		★牛乳 さんま ★豚肉 ★鶏肉 豆腐	ごぼう にんじん えだ豆 ★せり ◎松島産はくさい まいたけ ◎松島産ねぎ	◎松島産ごはん 米油 上白糖 ごま ごま油	613 27.9	762 33.3
27 木	ソフトパン ハンバーグきのこソース 松島産かぼちゃサラダ はくさいとベーコンのスープ		★牛乳 鶏肉 豚肉 ロースハム ベーコン	まいたけ エリンギ えのきだけ ◎松島産かぼちゃ きゅうり ◎松島産はくさい たまねぎ にんじん	パン 米油 上白糖 マヨネーズ	586 21.8	810 28.1
28 金	ごはん 仙台あおばぎょうざ(幼小2コ中3コ) ホイコーロー 気仙沼産ふかひれスープ	二幼	★牛乳 ★豚肉 ★ふかひれ ★鶏卵	★雪菜 たまねぎ キャベツ にんじん ◎松島産ねぎ ピーマン パプリカ たけのこ えのきだけ	◎松島産ごはん 小麦粉 米油 ごま油 上白糖 でん粉	579 23.6	760 29.5
31 月	ハヤシライス チーズオムレツ だいこんサラダ		★牛乳 ★豚肉 鶏卵 チーズ ツナ	たまねぎ にんじん ◎松島産トマト ◎松島産だいこん きゅうり	◎松島産ごはん 米油 じゃがいも ドレッシング	677 23.2	888 29.6



日本の学校給食の歴史を知ろう

明治22年 (1889年)



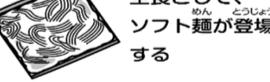
日本の学校給食は、明治22年に山形県の鶴岡町(現在の鶴岡市)の忠愛小学校で、貧しくて弁当を持ってこれない子どもたちのために、食事を出したのがはじまりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていきましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。

昭和25年 (1950年)



支援物資の小麦粉で作られたパンと脱脂粉乳のミルク、おかずの給食が都市部で始まりました。

昭和38年 (1963年)



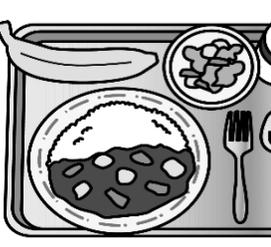
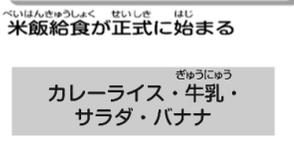
昭和39~43年 (1964~1968年)



戦争が終わり、アメリカの団体(LALA)からの支援物資の脱脂粉乳や缶詰をつかって給食が再開されました。

トマトシチュー・ミルク

昭和51年 (1976年)



全国学校給食週間は、昭和25年度から始まった取り組みで、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、現在では、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

