



令和7年度

給食だより

高岡市立こまどり支援学校

富山県立高志支援学校高等部こまどり分教室

全国学校給食週間 1月24日～30日

学校給食は、明治22年に山形県の小学校で弁当を持って来られない子供たちのために「おにぎり、塩鮭、漬物」を提供したのが始まりです。その後、戦争で一時中止されましたが、アメリカから小麦粉、缶詰等が援助され、昭和21年12月24日に給食が再開されました。この日を記念して学校給食週間が設けられましたが、学校の冬休みと重なるため、1か月後の1月24日から1週間を学校給食週間としました。

このように長い歴史をもつ学校給食は、今年で137年目を迎えました。普段何気なく食べている給食ですが、みなさんのためにたくさんの人たちが力と心を合わせて一生懸命作っています。感謝の気持ちを忘れずに、いただきましょう。



給食で学ぼうSDGs！ ～地球にやさしい食べ方を考えよう～



17のSDGs目標のうち6つの目標にちなんだ献立が登場します！

<26日(月) SDGs目標2 飢餓をゼロに ～未来の食事献立～>

麦ごはん
牛乳
ハート型オムレツ
キャベツサラダ
大豆ミート入りキーマカレー



「大豆ミート」とは、大豆で作られたお肉のような見た目や食感の食べ物で、お肉の代わりとなる食材として注目を集めています。今回の給食週間では、豚ひき肉と大豆ミートを使ったキーマカレーが登場します。

<27日(火) SDGs目標3 すべての人に健康と福祉を ～成長期の栄養たっぷり献立～>

発芽玄米パン
牛乳
レバーと大豆のケチャップがらめ
小松菜とひじきのナムル
鮭ときのこの米粉スープ



「鮭ときのこの米粉スープ」は、冬は寒くて飲みにくい牛乳をスープに使用します。ビタミンDが豊富な鮭と一緒にとることで、カルシウムの吸収が良くなります。

<28日(水) SDGs目標11 住み続けられるまちづくりを ～地場産品献立～>

ごはん
牛乳
ふくらぎの高岡産ねぎみそがけ
青菜としいたけのひたし
高岡野菜のけんちゃん汁
国吉りんごゼリー



「ふくらぎの高岡産ねぎみそがけ」には、高岡市産のねぎとみそを使った手作りのタレが登場します。他にもほうれん草やしいたけ、里芋、人参、国吉りんご等、高岡で作られた食材を多く使用した献立です。

<29日(木) SDGs目標12 つくる責任 つかう責任 ～食品ロス削減献立～>

ごはん
牛乳
おから入り和風ミートローフ
切干大根のごま酢和え
酒かす汁



「おから入り和風ミートローフ」は、大豆から豆腐や豆乳を作る過程でできる「おから」を豚ひき肉や野菜と一緒に混ぜて作ります。椎茸の軸の部分も廃棄することなく、細かく刻んで使用します。

<30日(金) SDGs目標14・15 海の豊かさを守ろう 陸の豊かさも守ろう ～地場産品献立～>

ごはん
牛乳
しいらの米粉揚げ
かぶのゆずサラダ
高岡産みその冬野菜なべ
海洋深層水ゼリー



「海洋深層水ゼリー」は、富山湾の深さ200メートルの太陽の光が届かない深さにあるきれいな海水で作られたゼリーです。ミネラルが多く含まれています。