



# 1月の献立



通常食

対応食

9日(木)



【正月献立】  
・米飯  
・牛乳  
・ぶりの照り焼き  
・小松菜の茹かか和え  
・磯にぼう  
・きんとん  
・雑煮

10日(金)



・米飯  
・牛乳  
・冬野菜カレー  
・コロッケ  
・ほうれん草とコーンのソテー  
・ヨーグルト  
・(ぶどうゼリー)

14日(火)



・米飯  
・牛乳  
・ハンバーグ  
・ポークビーンズ  
・ジャーマンポテト  
・いんげんとかいなのソテー  
・(いか抜き→豚肉追加)  
・キャベツのマリネ

15日(水)



【小正月献立】  
・米飯  
・牛乳  
・大根のそぼろあんかけ  
・たらこ磯辺天ぷら  
・白華の煮浸し  
・せんざい

16日(木)



・米飯  
・牛乳  
・カリフラワーのクリームシチュー  
・(乳抜き→豆乳・  
・(乳油・対応飲料使用)  
・焼きウィンナー  
・きのこソテー  
・マカロニサラダ

通常食

対応食

17日(金)



・米飯  
・牛乳  
・焼きそば  
・春巻き  
・小松菜と鶏肉の炒め物  
・卵スープ  
・(鶏抜き→鶏肉追加)

20日(月)



・米飯  
・牛乳  
・肉団子の甘酢炒め  
・じゃがいもの中華炒め  
・キャベツと卵のソテー  
・(卵抜き→ベーコン追加)  
・わかめスープ

21日(火)



・米飯  
・牛乳  
・ささみチヌフライ  
・(ささみフライ)  
・パサリスパゲティ  
・大根の洋風煮  
・コンソメ汁  
・ほうれん草のサラダ

22日(水)



・米飯  
・牛乳  
・豆腐のチリソース煮  
・大学芋  
・しゅうまい  
・ブロッコリーの中華和え

23日(木)



・米飯  
・牛乳  
・さばの味噌漬け  
・粉ふきもち  
・人参のたらこ和え  
・チンゲンサイと豚肉の炒め物  
・すまし汁

通常食

対応食

24日(金)



【全国学校給食週間】  
・米飯  
・牛乳  
・肉のつば  
・たこ焼き  
・(お好み焼き)  
・ひじき入りのり佃煮  
・白飯と香のりのごま和え

27日(月)



【全国学校給食週間】  
・米飯  
・牛乳  
・ハヤシライス  
・ポテトのマスタード風味  
・キャベツとウィンナーのソテー  
・ミニりんごゼリー

28日(火)



【全国学校給食週間】  
・米飯  
・牛乳  
・かしわのすき焼き  
・ちくわの磯辺揚げ  
・小松菜と豚肉の炒め物  
・ハナハリ漬

29日(水)



【全国学校給食週間】  
・米飯  
・牛乳  
・厚揚げのキムチ煮  
・わかさぎのフリッター  
・手作りきなこ大豆  
・もやしのナムル

30日(木)



【全国学校給食週間】  
・コッペパン  
・牛乳  
・オムレット(白身フライ)  
・コロネーションチキン  
・キャベツのソテー  
・ミートスパゲティ

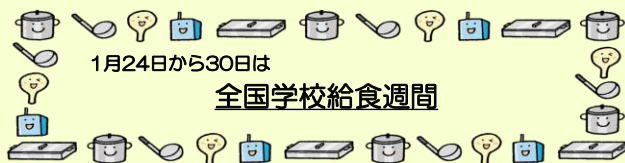
31日(金)



・米飯  
・牛乳  
・鶏肉のおろしソースかけ  
・チンゲンサイのソテー  
・生鮎のそぼろ  
・みそ汁

通常食

対応食



学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための一週間です。

## 給食の始まり

明治22年、現在の山形県鶴岡市で弁当を持ってこれない子どものためににおにぎりや簡単なおかずを出したことが学校給食の始まりです。

