



1月の献立



通常食

対応食



【正月献立】
・米飯
・牛乳
・ぶりの照り焼き
・小松菜のおかか和え
・鶏ごはん
・葉巻どん
・鰯煮



・米飯
・牛乳
・焼きそば
・鶏巻き
・小松菜と鶏肉の炒め物
・小松菜スープ（卵抜き・鶏肉追加）



・米飯
・牛乳
・カリフラワーのクリームシチュー
（卵抜き→豆乳・丸鰯・対応材料使用）
・焼きイクララー
・きのこのチーズ
・マカロニサラダ



【小正月献立】
・米飯
・牛乳
・大根のそぼろあんかけ
・大根ミックスカツ
・鶏肉の煮えし
・せんざい



・米飯
・牛乳
・豆腐のチリソース煮
・大學芋煮
・じゅうまい
・フロッコリーの中華和え



・米飯
・牛乳
・ハヤシライス
・ボーテのマスタード風味
・キャベツとウインナーのソテー
・ヨーグルト（ぶどうゼリー）



・米飯
・牛乳
・ささみチーズフライ（ささみフライ）
・ハジカルバゲティ
・大根の洋風煮
・コーンひじき
・ほうれん草のサラダ



・米飯
・牛乳
・ハンバーグ
・ポーチュニア
・ジャーマンポテト
・いんげんといかのソテー
（いか抜き→豚肉追加）
・ジュリエンヌスープ



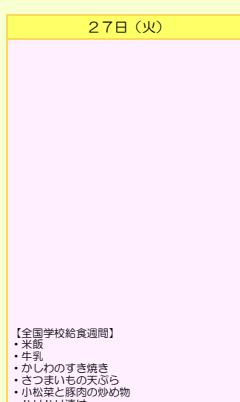
・米飯
・牛乳
・筑前煮
・たら鱈辺天ぶら
・手作りきなこ大豆
・小松菜の和え物



・米飯
・牛乳
・さばの味噌だれかけ
・粉ふきいも
・チキンソイと豚肉の炒め物
・人参のたらご和え
・すまし汁



【全国学校給食週間】
・米飯
・豚肉
・かしわのさしき
・かしわの天ぷら
・小松菜と豚肉の炒め物
・ハリハリ漬け



【全国学校給食週間】
・米飯
・牛乳
・かしわのさしき
・かしわの天ぷら
・小松菜と豚肉の炒め物
・ハリハリ漬け



【全国学校給食週間】
・米飯
・牛乳
・ミートスパゲティ（チーズ抜き）
・ハローナッシュチキン
・キャベツのソテー
・りんごカットゼリー



【全国学校給食週間】
・米飯
・牛乳
・たこ焼き（好み焼）
・ひじき入りのり佃煮
・白玉と春菊のこま和え
・ミルームーク



【全国学校給食週間】
・米飯
・牛乳
・和風チキンカツ
・添え物
・チキンソイのソテー
・生節のそぼろ
・みぞ汁



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、山形県鶴岡市で弁当を持ってこられない子どものためにおにぎりと簡単なおかずを出したことが学校給食の始まりです。

