



1月の献立



※対応食が通常食と異なる場合は赤字で記入しています。

通常食

対応食

9 (金)



- 【正月献立】
- ・米飯
 - ・牛乳
 - ・ぶりの照り焼き
 - ・小松菜の茹かか和え
 - ・磯こぼろ
 - ・栗きんとん
 - ・雑煮

13日 (火)



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

14日 (水)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・カリフラワーのクリームシチュー (乳抜き→豆乳・丸餅→対応粉(トク使用))
- ・焼きウインナー
- ・きのこソテー
- ・マカロニサラダ

15日 (木)



- 【小正月献立】
- ・米飯
 - ・牛乳
 - ・大根のそぼろあんかけ
 - ・大豆ミンチカツ
 - ・白草の煮浸し
 - ・ぜんざい

16日 (金)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・豆腐のチリソース煮
- ・大芋芋
- ・しゅうまい
- ・ブロッコリーの中巻和え

通常食

対応食

19日 (月)



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

20日 (火)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・さきみチーズフライ (さきみフライ)
- ・パサルスバグティ
- ・大根の洋風煮
- ・コンひじき
- ・ほうれん草のサラダ

21日 (水)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・ハンバーグ
- ・ポークビーンズ
- ・ジャーマンポテト
- ・いんげんといかのソテー (いんげん抜き→鶏肉追加)
- ・ジュリエンスープ

22日 (木)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・焼酎煮
- ・たらこ焼豆腐
- ・手作りきんご大豆
- ・小松菜の和え物

23日 (金)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・さばの味噌だれかけ
- ・粉ふきいも
- ・チンゲンサイと豚肉の炒め物
- ・人参のたらこ和え
- ・すまし汁

通常食

対応食

26日 (月)



- 【全国学校給食週間】
- ・米飯
 - ・牛乳
 - ・酢豚
 - ・じゃがいもの中巻炒め
 - ・キャベツと鶏のソテー (卵抜き→ベーコン追加)
 - ・わかめスープ

27日 (火)



- 【全国学校給食週間】
- ・米飯
 - ・牛乳
 - ・かしわのすき焼き
 - ・さつまいもの天ぷら
 - ・小松菜と豚肉の炒め物
 - ・ハリハリ漬け

28日 (水)



- 【全国学校給食週間】
- ・米飯
 - ・牛乳
 - ・ミートソースパグティ (粉チーズ抜き)
 - ・コロネーションチキン
 - ・キャベツのソテー
 - ・りんごカットゼリー

29日 (木)

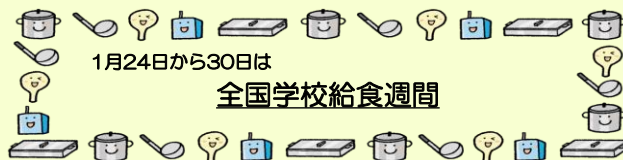


- 【全国学校給食週間】
- ・米飯
 - ・牛乳
 - ・肉のつべ
 - ・たこ焼き (お好み焼き)
 - ・ひじき入りの佃煮
 - ・白草と香腸のこま和え
 - ・ミルク

30日 (金)



- 【全国学校給食週間】
- ・米飯
 - ・牛乳
 - ・和風チキンカツ
 - ・添え野菜
 - ・チンゲンサイのソテー
 - ・生節のそぼろ
 - ・みそ汁



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おかずを出したことが学校給食の始まりです。

