



1月 給食献立配膳図

給食配膳の参考にしてください。一口メモなども読んでくださいね。



<p>今年もよろしく</p> <p>今年も健康に過ごすことができるよう、バランスのよい食事を食べていくのだぞ。</p> <p>8(木)</p> <p>9(金)</p>				
12(月) <p>成人の日</p>	13(火) <p>ゆで野菜のドレッシング和え ごぼう入りミートカレー 麦入りご飯 チーズ</p>	14(水) <p>トマト入りオムレツ ゆで野菜のドレッシング和え コッペパン ポークボトフ キャラメルクリーム</p>	15(木) <p>モロの唐揚げ こんにゃくのきんぴら 麦入りご飯 田舎汁 野菜ふりかけ</p>	16(金) <p>ぼんかん 焼き鳥風和え物 白菜キムチ 麦入りご飯 根菜の味噌汁</p>
19(月) <p>ゆずゼリー 黒芋のコロッケ 麦入りご飯 かんぴょうの卵じこ汁 宮っ子ランチ</p>	20(火) <p>フルーツ杏仁 坦々風春雨スープ 麦入りご飯 中華丼の具</p>	21(水) <p>ヨーグルト 鶏肉とじゃがいものケチャップ和え コッペパン ゆで野菜 ・とちあいかジャム・ドレッシング</p>	22(木) 学校給食週間22~28日 <p>手作りみかんゼリー 鮭の金山寺味噌漬焼 きゅうりの梅かつお和え 麦入りご飯 すろっぽ 和歌山県郷土料理</p>	23(金) <p>おやき2個 キムタクご飯の具 麦入りご飯 たけのご汁 長野県郷土料理</p>
26(月) <p>いちご(3粒) 鶏肉の米粉唐揚げ 麦入りご飯 じゃがいもの味噌汁 泉の水の妖精ランチ</p>	27(火) <p>ハスカップゼリー 蒸し野菜 とんかつ2個 麦入りご飯 デミグラスソース ドレッシング 北海道ご当地グルメ</p>	28(水) <p>豆乳パンナコッタみかん ゆで野菜のドレッシング和え 米粉パン ベニネアラビアータ チョコ大豆クリーム イタリア料理</p>	29(木) <p>いよかん 鶏肉の生姜炒め 小松菜のおひたし 麦入りご飯 ひじきと大豆の炒り煮</p>	30(金) 校外学習のため2年生給食無し <p>さばのカレー揚げ キャベツのごま酢和え 麦入りご飯 厚揚げの味噌汁</p>