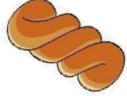
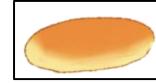
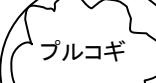
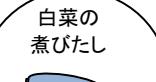


令和8年

# 1月 献立盛り付け表 (西)

給食目標

給食の歴史を知り、感謝の気持ちを持って味わおう

月	火	水	木	金
	<b>全国学校給食週間 1月24日~30日</b>  	<b>今月の世界の料理</b> 27日のジャンバラヤは、アメリカ南部ルイジアナ州の米料理です。米を肉や魚介類、野菜、スパイス、調味と一緒に炊き上げます。 日常の食事はもちろん、バーベキュー、お祭りなど大勢の人が集まるイベント等でも食べられています。  アメリカ合衆国の国旗		9  コッペパン  コーンポテト  トマトスープ  メンチカツ
12  成人の日	13  しゃくし菜の炒め物 ごはん 大わん 鰯の照り焼き 雑煮 ごはん 大わん	14  きな粉大豆 竹輪天 2本 ゆでうどん 昆布入りつけうどん 大わん	15  ★ 福神漬 ごはん 大わん シャキシャキサラダ カレー	16   ツイストパン  ブロッコリーのソテー <sup>チンゲン菜とえのきたけのスープ</sup>  鶏肉の変わりソースかけ2コ
19  ★ ごはん 大わん みそ汁 あじの台湾風ソース2コ ごはん 大わん	20  ★ 子どもパン キャベツのサラダ 春雨のスープ ハンバーグデミグラソース ごはん 大わん	21  生揚げのそぼろ煮 ごはん 大わん みそ汁 ほっけの一夜干し	22   黒パン  じゃがいもとツナの炒め物 もやしのスープ ごはん 大わん	23   プルコギ ごはん 大わん 卵スープ
26   バターコッペ  花野菜のソテー <sup>トックのスープ</sup> チキンこんがり焼き2コ ごはん 大わん	27  魚のマリネ ジャンバラヤ 野菜スープ ごはん 大わん	28  【給食週間献立】 りんごジャム クリームシチュー 食パン ごはん 大わん	29  豚肉と舞茸の炒め物 ごはん 春巻 2本 みそ汁 ごはん 大わん	30  【小・中統一献立】 白菜の煮びたし 鯖のみそかけ ごはん 大わん けんちん汁 ごはん 大わん

## 配膳のポイント

★印の日のサラダは、食缶の中でドレッシングとあえてから配る。

14日:きな粉大豆は、お玉に半分くらい配る。

27日:魚のマリネは、お玉で軽く1杯配る。

## 《ごみ処理》

『給食で出るごみの処理方法』にそって片付けてください。

