

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
<div>全国学校給食週間</div> <div>1月24日~30日</div> <div>学校給食の役割や意義について理解を深め、関心を高めることを目的としています。</div>		<div>今月の世界の料理</div> <div>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。</div> <div>アメリカ合衆国の国旗</div>		<div>9</div> <div>コッペパン</div> <div>コーンポテト</div> <div>メンチカツ</div> <div>トマトスープ</div>
<div>12</div> <div>成人の日</div>	<div>13</div> <div>しゃくし菜の炒め物</div> <div>ごはん</div> <div>大わん</div> <div>鯖の照り焼き</div> <div>雑煮</div>	<div>14</div> <div>きな粉大豆</div> <div>竹輪天 2本</div> <div>ゆでうどん</div> <div>大わん</div> <div>昆布入りつけうどん</div>	<div>15</div> <div>★</div> <div>シャキシャキサラダ</div> <div>福神漬</div> <div>ごはん</div> <div>大わん</div> <div>カレー</div>	<div>16</div> <div>ツイストパン</div> <div>ブロッコリーのソテー</div> <div>鶏肉の変わりソースかけ2コ</div> <div>チンゲン菜とえのきたけのスープ</div>
<div>19</div> <div>★</div> <div>ごま和え</div> <div>あじの台湾風ソース2コ</div> <div>ごはん</div> <div>大わん</div> <div>みそ汁</div>	<div>20</div> <div>★</div> <div>子どもパン</div> <div>キャベツのサラダ</div> <div>ハンバーグデミグラスソース</div> <div>春雨のスープ</div>	<div>21</div> <div>生揚げのそぼろ煮</div> <div>ごはん</div> <div>大わん</div> <div>ほっけの一夜干し</div> <div>みそ汁</div>	<div>22</div> <div>黒パン</div> <div>じゃがいもとツナの炒め物</div> <div>鶏肉の唐揚げ2コ</div> <div>もやしのスープ</div>	<div>23</div> <div>プルコギ</div> <div>ごはん</div> <div>大わん</div> <div>卵スープ</div>
<div>26</div> <div>バターコッペ</div> <div>花野菜のソテー</div> <div>チキンこんがり焼き2コ</div> <div>トックのスープ</div>	<div>27</div> <div>魚のマリネ</div> <div>ジャンバラヤ</div> <div>野菜スープ</div>	<div>28</div> <div>【給食週間献立】</div> <div>りんごジャム</div> <div>クリームシチュー</div> <div>食パン</div>	<div>29</div> <div>豚肉と舞茸の炒め物</div> <div>ごはん</div> <div>大わん</div> <div>春巻 2本</div> <div>みそ汁</div>	<div>30</div> <div>【小・中統一献立】</div> <div>白菜の煮びたし</div> <div>ごはん</div> <div>大わん</div> <div>鯖のみそかけ</div> <div>けんちん汁</div>

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。

