

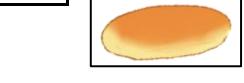
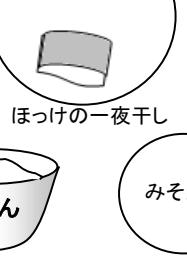
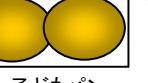
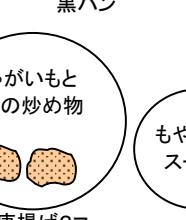
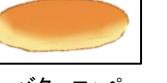
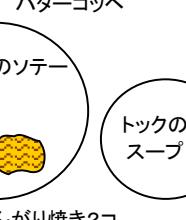
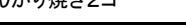
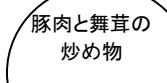
令和8年

1月 献立盛り付け表

(東)

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
	<h3>全国学校給食週間 1月24日~30日</h3>  	<h3>今月の世界の料理</h3> <p>26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。</p>  <p>アメリカ合衆国の国旗</p>		<p>9</p>    <p>しゃくし菜の炒め物 ごはん 鰯の照り焼き 大わん 雑煮</p>
12 成人の日	13      	14       <p>生揚げのそぼろ煮 ごはん ほっけの一夜干し 大わん みそ汁</p>	15      <p>ツイストパン プロッコリーのソテー^{チンゲン菜とえのきたけのスープ} 鶏肉の変わりソースかけ2コ</p>	16 <p>★</p>    <p>シャキシャキサラダ 福神漬 ごはん カレー 大わん</p>
19 <p>★</p>	20      	21       <p>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 大わん</p>	22       <p>プルコギ ごはん 卵スープ 大わん</p>	23       <p>黒パン じゃがいもとツナの炒め物 もやしのスープ 鶏肉の唐揚げ2コ</p>
26	27      	28 <p>【小・中統一献立】</p>       <p>白菜の煮びたし 鯖のみそかけ ごはん けんちん汁 大わん</p>	29 <p>【給食週間献立】</p>       <p>りんごジャム クリームシチュー 食パン 大わん</p>	30       <p>豚肉と舞茸の炒め物 ごはん 春巻 2本 みそ汁</p>

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。

21日:きな粉大豆は、お玉に半分くらい配る。

26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。

