

1月 給食だより

今年も安心・安全に気をつけて、
おいしい給食作りに努めていきたいと思ひます。
引き続きよろしくお願ひ致します。



| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|---|---|--|--|
| <p>おすすめ! 朝ごはんレシピ</p> <p>アクセスはこちら</p> <p>包丁を使わずピーラーひとつで出来るので、低学年の人も安全に朝食作りのお手伝いが出来ますね。 冷蔵庫に入れておくと3~4日程度日持ちするので、まとめて作り置きしておくと、あと1品ほいときにぴったりですよ!</p> | <p>7</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>オレンジチキン</p> <p>さつまいもサラダ</p> <p>ちゃんぽん豆乳スープ</p> | <p>8 朝食オススメメニュー</p> <p>麦ごはん 牛乳</p> <p>白菜のクリーム煮</p> <p>にんじんしりしり</p> <p>りんご</p> | <p>9 お正月献立</p> <p>黒豆ごはん 牛乳</p> <p>ツバスの青のりフライ</p> <p>紅白なます</p> <p>白玉雑煮</p> | |
| <p>12</p> <p>成人の日</p> | <p>13</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>かぼちゃサンドフライ</p> <p>じゃこひじきふりかけ</p> <p>酒かす鍋</p> <p>♡ハッピーマンデー♡</p> | <p>14</p> <p>麦ごはん 牛乳</p> <p>松風焼き</p> <p>小松菜の煮浸し</p> <p>和風カレーうどん</p> | <p>15</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>ちくわのお好み揚げ</p> <p>キャベツの甘酢あえ</p> <p>ちくぜん煮</p> | <p>16 1.17献立</p> <p>高野と昆布のごはん 牛乳</p> <p>サバの照り焼き</p> <p>切干大根と小豆のごまマヨ</p> <p>香る美そ汁</p> <p>みかん</p> |
| <p>19 郷土料理 (新潟県)</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>とり肉のチリソース</p> <p>アーモンドあえ</p> <p>スキー汁</p> | <p>20</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>鮭のみそパン粉焼き</p> <p>糸昆布の酢のもの</p> <p>大根のうま煮</p> | <p>21</p> <p>麦ごはん 牛乳</p> <p>大根とかぼちゃのカレー</p> <p>おからサラダ</p> <p>キウイフルーツ</p> | <p>22</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>手作り春巻き</p> <p>ささみ梅サラダ</p> <p>呉汁</p> | <p>23</p> <p>麦ごはん 牛乳</p> <p>豚キムチ炒め</p> <p>ゆで花野菜ごまドレ</p> <p>厚揚げの卵とじ</p> |
| <p>26 村岡小クエスト献立</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>みそカツ</p> <p>キャベツの昆布あえ</p> <p>冬野菜ABCスープ</p> <p>りんご</p> | <p>27</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>サワラのチーズピカタ</p> <p>スパゲティサラダ</p> <p>具だくさんかす汁</p> | <p>28 も〜っと食べよう但馬生</p> <p>ごはん 牛乳</p> <p>里いもと小豆のゆずみそ</p> <p>但馬牛すきやき煮</p> <p>ネーブルオレンジ</p> | <p>29 ととの日①</p> <p>麦ごはん 牛乳</p> <p>エビと白ねぎのグラタン</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>ほうれん草と卵のスープ</p> <p>のどぐろのり</p> | <p>30 ととの日②</p> <p>麦ごはん 牛乳</p> <p>ジョア</p> <p>ヤマガレイのからあげ</p> <p>水菜とゆばのサラダ</p> <p>煮込みおでん</p> |



1月24日~30日は 全国学校給食週間です 学校給食について知ろう!

学校で食べる給食は、単なる昼ごはんではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となるものです。このように、現在ではさまざまな教育的効果が期待される学校給食ですが、もともとは、おなかをすかせた子どもたちのために、学校で昼ごはんを提供したことが始まりでした。

(材料の都合で献立を変更することがあります)

学校給食週間には、香美町の特産をたくさん詰め込みました。お楽しみに!

- ・美方大納言小豆
- ・但馬牛
- ・香住鶴の酒かす
- ・のどぐろのり
- ・カレー
- ・ゆず など

