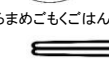
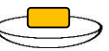
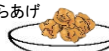
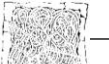


令和7年度 1月 はいぜんたべかたひょう 北部

羽島市学校給食センター

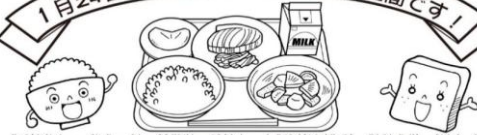
マナーを守って 楽しい給食 		7日(水) ◆みかん こんぶあえ あげぶりの おろしだれかけ   くろまめごはん おせち料理には、様々な願いが込められています。今日は黒豆、昆布、プリを取り入れます。	8日(木) にしめ さわらの さいきょうやき   むぎごはん ぞうにじる しょうがつ 正月に雑煮は食べましたか？雑煮は餅の形や具材が、地域や家で違います。	9日(金) フルーツあえ ウインナー   こがたパン やきそば 焼きそばが日本で誕生したのは、終戦直後です。当時はしょうゆ味が主流でした。
12日(月) 成人の日 	13日(火) ドレッシング ナムル ピピンバのぐ   しろごはん とうふのチゲ 韓国料理の献立です。豆腐のチゲには、韓国の国民食であるキムチを入れます。	14日(水) はくさいのゆず ふうみ ごもく あつやきたまご   むぎごはん かんとうに 関西ではしょうゆ味のだてで煮込んだおでんのことを関東煮と呼びます。	15日(木) ◆ヨーグルト わかめふりかけ にくじゃが とりにくの からあげ   むぎごはん かみなりじる おぐま、しょうがつこう、けんこう、かんが、ききょう、小熊小学校の健康を考えた希望献立です。全校で投票して体を温めるメニューを選びました。	16日(金) あつあげとだいのすの テンメンジャン いため ★ショールンボー   いっしょくようラーメン とんこつラーメンスープ 人気の豚骨ラーメンです。給食のラーメンスープは飲み切るため、塩分を少なくしています。
19日(月) ドレッシング ごぼうサラダ ポテトグラタン   くろパン ポトフ とくべつしえん、がっこう、けんこう、かんが、き、特別支援学校の健康を考えた希望献立です。旬の野菜を使い、体が温まる献立を考えてくれました。	20日(火) きりぼし だいこんの いために さばの こうみやき   しろごはん とうふのみそしる きりぼしだいこんは乾燥させて作られた保存食です。一年中いつでも大根を食べることができます。	21日(水) フルーツあんにと すふた   ちゅうかうふたきこみごはん すふた、あまず、あ、酢豚は甘酸っぱいたれに揚げた豚肉と野菜を絡めた料理です。野菜を残さず食べましょう。	22日(木) ドレッシング おんやさい ブルコギ   むぎごはん わかめスープ ブルコギは韓国の料理で、牛肉と野菜と一緒に味をつけて炒めた、肉料理です。	23日(金) おからのにも ★ちくわの いそべあげ   ソフトめん にくみそソース 1月24日から30日は、全国学校給食週間です。ソフト麺は給食用に開発されました。
26日(月) ドレッシング いろいろサラダ えんぐさのころも コロッケ   こめこパン いちのえだのトマトスープ スープには、はしまし、しもなからう、いちのえだのトマトを使いました。地元のトマトを味わいましょう。	27日(火) かくふのにも ★やさいいりつくね   しろごはん せんだうなべ せんだうなべ、かきまつちよう、きょうど、りょうり、船頭鍋は笠松町の郷土料理です。海の幸や、山の幸などが入っています。	28日(水) やさいのソテー れんこんチップス   むぎごはん おくみのふうカレー おくみのふう、ぎふけん、でしやう、奥美濃風カレーは岐阜県都市市のご当地グルメを給食用にアレンジした料理です。	29日(木) ◆りんご あおなのおひたし しおざけ   むぎごはん みそしる 明治22年に学校へ弁当を持ってこられない子どものために学校給食が始まりました。	30日(金) こうやとうふの にも いかのてんぷら   いっしょくよううどん あんかけうどんのしる うどんの汁が早く冷めないようにあんかけにしています。しっかりと体を温めましょう。

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

16日 小籠包	小2まで1個、小3から2個
23日 ちくわの磯辺揚げ	小4まで1個、小5から2個
27日 野菜入りつくね	幼・小1個、中・高2個

1月24日から30日は全国学校給食週間です！



学校給食は、明治22年に山形県の鶴岡市の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に行われたのがはじまりです。毎日おいしい給食を食べられることに感謝しましょう。