

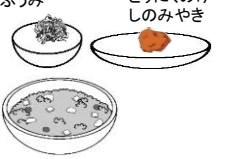











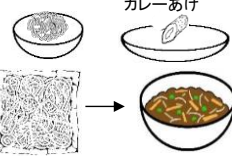

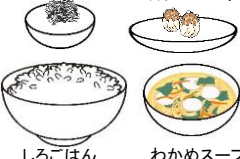



# 令和4年度 1月 はいぜんたべかたひょう 北部 小学校・特別支援

羽島市学校給食センター

<p>9日(月)</p> <p>成人の日</p> 	<p>10日(火)</p> <p>マナーを 守って 食生活</p> 	<p>11日(水)</p> <p>◆みかん</p> <p>はくさいのゆずふうみ      とりにくのけしのみやき</p>  <p>くろまめごもごはん</p>	<p>12日(木)</p> <p>ちくぜんに      いりどうふのつつみやき</p>  <p>むぎごはん      ほうとうふうみそしる</p>	<p>13日(金)</p> <p>しおこんぶあえ      とりにくとレバーのたつたあげ</p>  <p>こがたパン      くりぜんざい</p>
<p>16日(月)</p> <p>やさいのソテー      オムレツ</p>  <p>コッペパン      ポトフ</p>	<p>17日(火)</p> <p>ドレッシング</p> <p>ごぼうサラダ      えびフライ</p>  <p>しろごはん      わかめのみそしる</p>	<p>18日(水)</p> <p>フルーツゼリー      キャベツのソテー</p>  <p>むぎごはん      ふゆやさいかレー</p>	<p>19日(木)</p> <p>◆なっとう</p> <p>たらのこいり      ★ハタハタからあげ</p>  <p>むぎごはん      けのじる</p>	<p>20日(金)</p> <p>なのはなふうあえもの      あげはんぺん</p>  <p>いっしょくようどん      しっぽうどんのしる</p>
<p>ポトフはフランスの家庭料理です。肉や野菜と一緒に、じっくりと煮込んで作ります。</p>	<p>食物繊維の豊富な食材を使用した献立です。生活習慣病を予防します。</p>	<p>冬野菜に含まれているビタミンには、体をあたためる働きがあります。しっかりと食べましょう。</p>	<p>今日は、食育の日です。今月は、東北地方の郷土料理を紹介いたします。</p>	<p>しっぽうどんは、晩秋から冬にかけて食べられている香川県の郷土料理です。</p>
<p>23日(月)</p> <p>マノネズタイプはなやさいサラダ      ウィナー</p>  <p>くろパン      シチュー</p>	<p>24日(火)</p> <p>たくあんづけ      ほうれんそうのおひたし      しおざけ</p>  <p>てまきのり      しろごはん      みそしる</p>	<p>25日(水)</p> <p>こもどうふのもの      ごへいもち</p>  <p>こがたパン      せんだうなべ</p>	<p>26日(木)</p> <p>こまつなのにびたし      あゆのかんろに</p>  <p>むぎごはん      じんだじる</p>	<p>27日(金)</p> <p>おからのにも      ★ちくわのカレーあげ</p>  <p>ソフトめん      にくみソース</p>
<p>シチューはフランス発祥の料理です。今日は、ホワイトシチューを出します。</p>	<p>1月24日～30日は全国学校給食週間です。昔の給食と県内の郷土料理や食材を紹介します。</p>	<p>かまつなごのせんだうなべとうのこへい笠松町の船頭鍋、東濃の五平もち、飛騨のこも豆腐を取り入れた献立です。</p>	<p>ぐじょうじるぎふけん郡上のじんだ汁、岐阜県のあゆかんろにせいのうこまつなとせいとうの甘露煮、西濃の小松菜を取り入れた献立です。</p>	<p>しょうわねんだいとうじょう昭和40年代に登場したのがソフトめんです。学校給食用に考案された洋風にも和風にも合う麺です。</p>
<p>30日(月)</p> <p>いちごジャム      ドレッシング</p> <p>コールスローサラダ      とりにくのオランダに</p>  <p>コッペパン      カレースープ</p>	<p>31日(火)</p> <p>◆いちごヨーグルト</p> <p>かふういため      ★シューマイ</p>  <p>しろごはん      わかめスープ</p>	<p>1月24日から30日は全国学校給食週間です!</p>  <p>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。</p>		
<p>学校給食週間の最終日は、昭和30年代の給食から、コッペパンとカレースープを紹介します。</p>	<p>中華風の献立です。華風炒めには、大豆の加工食品である高野豆腐を使用します。</p>			

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

- 19日 ハタハタのから揚げ      幼1尾、小2尾、中・高2尾
- 27日 竹輪のカレー揚げ      小学4年生まで1個、小学5年生から2個
- 31日 シューマイ      小学4年生まで1個、小学5年生から2個