

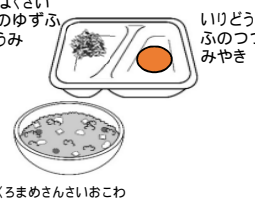











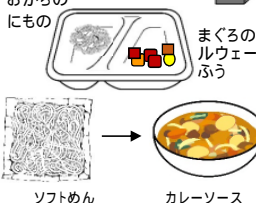


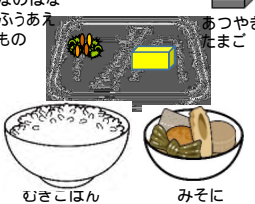



令和5年度 1月 はいぜんたべかたひょう 南部B(中学校)

羽島市学校給食センター

<p>8日(月)</p> <p>成人の日</p> 	<p>9日(火)</p> <p>にずあえ</p>  <p>あげぶりの おろしたれ かけ</p> <p>しろごはん むつくじり</p>	<p>10日(水)</p> <p>はくさい のゆずふ うみ</p>  <p>いりとう ふのつつ みやき</p> <p>くろまめさんさいおこわ</p>	<p>11日(木)</p> <p>ちくぜん に</p>  <p>とりにく のけし みやき</p> <p>むぎごはん ゑうじり</p>	<p>12日(金)</p> <p>ひとくチーズ フルーツ ゼリー</p>  <p>ちくわ のカー レーあ げ</p> <p>こがたこめパン やきそば</p>
	おせち料理は食べましたか。今日は、羽島市に伝わる煮酢あえを取り入れた献立です。	おせち料理には、様々な願いが込められています。黒豆にはどんな願いが込められているでしょう。	かがみびらにちなんで、雑煮汁にしました。雑煮汁には、岐阜県産の小さな松菜を使います。	焼きそばは、多くの調理員が協力し、野菜の下ごしらえやめんを蒸すなどして作ります。
<p>15日(月)</p> <p>あずきの カップケー キ</p>  <p>やさい のマリ ネ</p> <p>こめパン ポトフ</p>	<p>16日(火)</p> <p>ドレッシング</p> <p>ごぼうサラ ダ</p>  <p>えびフラ イ</p> <p>しろごはん わかめのみそしる</p>	<p>17日(水)</p> <p>キャベツのソテー</p>  <p>ミニオム レツ</p> <p>むぎごはん ふゆやさいカレー</p>	<p>18日(木)</p> <p>なたとう</p> <p>たらこいり</p>  <p>わかさぎ のからあ げ</p> <p>むぎごはん けのじり</p>	<p>19日(金)</p> <p>みかん</p> <p>こんぶあえ</p>  <p>じゃこてん</p> <p>いっしょくようどん しっぽくどのしる</p>
こしょうがつ 小正月にちなんで献立です。一年間、無病息災で過ごすことができるように小豆を食べます。	食物 せんい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。	カレーは、インドからイギリスを経由して日本へ伝わりました。今日は、冬野菜のカレーです。	今日は、東北地方の郷土料理から、秋田県のたらこ炒りと青森県のけの汁を紹介しします。	今日は、食育の日です。今日は、香川県や愛媛県の郷土料理を紹介しします。
<p>22日(月)</p> <p>マヨネーズタイプ</p> <p>はなやさい サラダ</p>  <p>ワイン ナー</p> <p>くらパン プイヤベース</p>	<p>23日(火)</p> <p>いちごヨーグルト</p> <p>かふうい ため</p>  <p>シュー マイ</p> <p>しろごはん わかめスープ</p>	<p>24日(水)</p> <p>いもだいふ く</p>  <p>こもとうふ のもの</p> <p>ごへいもち せんどうなべ</p>	<p>25日(木)</p> <p>たまきのり</p> <p>ほうれん そうのお ひたし</p>  <p>しおざけ</p> <p>むぎごはん みそしる</p>	<p>26日(金)</p> <p>おからの にも</p>  <p>まぐろのノ ルウェー ふう</p> <p>ソフトめん カレーソース</p>
プイヤベースは南フランス発祥の料理です。漁師がとれたての貝や魚を煮込んで作っていました。	華風炒めには、豆腐の加工品である高野豆腐を使います。自然の力で生まれた食品です。	1月24日～30日は全国学校給食週間です。今日は、岐阜県各地の郷土料理を学びましょう。	明治22年に学校へ弁当を持参できない子のために始まった当時の給食にちなんで献立です。	ルウェー風は昭和30年代の給食です。トマトケチャップとウスターソースを混ぜ合わせたタレで味をつけます。
<p>29日(月)</p> <p>いちごジャム</p> <p>ドレッシング</p> <p>コール スロー サラダ</p>  <p>とりにく のオラン ダに</p> <p>コッペパン トマトシチュー</p>	<p>30日(火)</p> <p>こまつ なの びたし</p>  <p>あゆの かんろに</p> <p>しろごはん じんだじり</p>	<p>31日(水)</p> <p>いよかんゼリー</p> <p>なのはな ふうあえ もの</p>  <p>あつやき たまご</p> <p>むぎごはん みそに</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>	
トマトシチューは、昭和22年の給食です。米軍の援助物資にあったトマト缶で作られていました。	ぐじょう 郡上のじんだ汁、岐阜県のあゆの甘露煮、西濃の小松菜を取り入れた地産地消献立です。	あと数日で立春を迎えます。そこで、春を感じる料理を出しました。季節を味わいましょう。		

ゴミは業者が回収します。

数ものについて

12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
一口チーズ	幼稚園1個、小学校2個、中学校3個
23日 シューマイ	幼稚園1個、小学校2個、中学校3個