









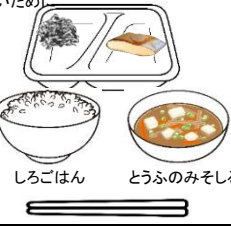
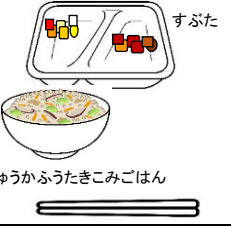

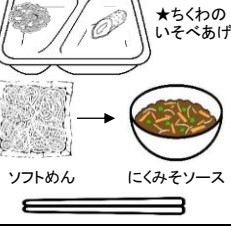




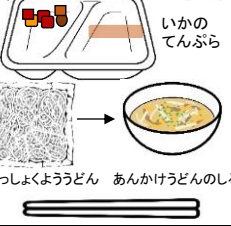


# 令和7年度 1月 はいぜんたべかたひょう 南部

羽島市学校給食センター

|   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
| <div>マナーを守って<br/>楽しい給食</div>   |   | <div>7日(水)<br/>◆みかん</div> <div>こんぶあえ</div>  <div>あげぶりの<br/>おろしだれかけ</div> <div>くらめごもくごはん</div> <div>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。</div>  | <div>8日(木)<br/>さわらの<br/>さいきょうやき</div> <div>にしめ</div>  <div>むぎごはん</div> <div>ぞうにじる</div> <div>しょうがつ ぞうに た 正月に雑煮は食べましたか？雑煮は餅の形や具材が、地域や家で違いがあります。</div> | <div>9日(金)<br/>フルーツあえ ウィナー</div> <div></div> <div>こがたパン</div> <div>やきそば</div> <div>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。</div>  |
| <div>12日(月)<br/>成人の日</div> <div></div>   | <div>13日(火)<br/>ドレッシング<br/>ナムル ピビンパのぐ</div> <div></div> <div>しろごはん</div> <div>とうふのチゲ</div> <div>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。</div>               | <div>14日(水)<br/>ごもく<br/>はくさいのゆず<br/>ふうみ</div> <div></div> <div>むぎごはん</div> <div>かんとうに</div> <div>関西ではしょうゆ味のだしで煮込んだおでんのことを関東煮と呼びます。</div>             | <div>15日(木)<br/>◆ヨーグルト わかめふりかけ<br/>にくじゃが</div> <div></div> <div>むぎごはん</div> <div>かみなりじる</div> <div>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。</div>  | <div>16日(金)<br/>あつあげとだいのす<br/>テンメンジャン ★ショロンポー<br/>いちめ</div> <div></div> <div>いっしょくようラーメン</div> <div>とんこつラーメンスープ</div> <div>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。</div> |
| <div>19日(月)<br/>ドレッシング<br/>ごぼうサラダ</div> <div></div> <div>くらパン</div> <div>ポトフ</div> <div>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。</div>        | <div>20日(火)<br/>きりぼし<br/>だいこんの<br/>いために</div> <div></div> <div>しろごはん</div> <div>とうふのみそしる</div> <div>切干大根は大根を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。</div> | <div>21日(水)<br/>フルーツあんじん</div> <div></div> <div>ちゅうかふうたきこみごはん</div> <div>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。野菜も残さず食べましょう。</div>                           | <div>22日(木)<br/>ドレッシング<br/>おんやさい</div> <div></div> <div>むぎごはん</div> <div>わかめスープ</div> <div>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。</div>              | <div>23日(金)<br/>おからのにももの<br/>★ちくわの<br/>いそべあげ</div> <div></div> <div>ソフトめん</div> <div>にくみソース</div> <div>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。</div>                     |
| <div>26日(月)<br/>ドレッシング<br/>いろどりサラダ</div> <div></div> <div>こめこパン</div> <div>いちのえだのトマトスープ</div> <div>スープには、羽島市下中町市之枝のトマトを使いました。地元のトマトを味わいましょう。</div> | <div>27日(火)<br/>かくふのにももの<br/>★やさしいり<br/>つくね</div> <div></div> <div>しろごはん</div> <div>せんだうなべ</div> <div>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。</div>          | <div>28日(水)<br/>やさいのソテー<br/>れんこん<br/>チップス</div> <div></div> <div>むぎごはん</div> <div>おくみのふうカレー</div> <div>奥美濃風カレーは岐阜県郡上市のご当地グルメを給食用にアレンジした料理です。</div> | <div>29日(木)<br/>◆りんご<br/>あおな<br/>おひたし</div> <div></div> <div>むぎごはん</div> <div>みそしる</div> <div>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。</div>        | <div>30日(金)<br/>とうやどふの<br/>こもの</div> <div></div> <div>いかのてんぷら</div> <div>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。</div>   |

◆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2個、小3から3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愛聖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。