

1月 もいつけひょう (しょうがっこう)

月	火	水	木	金
9 せいじん ひ 成人の日 	10 しぎょうしき 始業式 	11 かがみびらきこんだて *7大アレルギー除去献立 みかん ごはん ぶたどんのぐ そうに ☆ごはんとぶたどんのぐを いっしょにもりつけてね	12 キャベツいり ナムル ドレッシング はるまき ちゅうかめん サンマーめん	13 きりぼし だいこんの にも あじフライ ソース ごはん じゃがいもと わかめのみそしる
16 ミックスポンチ とりにくの しせんソース ごはん ワンタンスープ	17 提供対応食 卵 乳 卵乳 よしかわさん フロッキーの ガーリックソテー フランクの ケチャップ ソース フラワーロール だいこんの クリームシチュー	18 提供対応食 卵 乳 卵乳 にほんのりょうり「きょうどふ」 あじつけ にしん ごはん きぬがさどんのぐ きょうぶう みそしる ☆ごはんときぬがさどんのぐを いっしょにもりつけてね	19 *7大アレルギー除去献立 マセドアン サラダ ドレッシング ポーク ジンジャー ごはん かぶのチキンブロス	20 なまあげの ホイコーロー やしきょうざ 2こ たれ ごはん わかめスープ
23 提供対応食 卵 乳 卵乳 ちゅうか いため たこナゲット 2こ ごはん カレーマーボー ☆カレーマーボーはごはんを いっしょにもりつけてね	24 やさいサラダ ドレッシング ハムカツ ソース ごはん よしかわさん はくさいスープ	25 提供対応食 卵 乳 卵乳 よしかわねぎ チャーハンのぐ ささみの けんさん ゆずソース ごはん よしかわさん だいこんの ちゅうかスープ ☆よしかわねぎチャーハンのぐは、 ごはんといっしょにたべてね	26 提供対応食 卵 乳 卵乳 おかかいため こまつな むしパン じごなうどん にくじるうどん	27 さいのくになつとう けんさん こんにゃくいり サラダ ドレッシング いかの さいか みそだれ ごはん せんぎりやさいの すましじる
30 SDGsこんだて *7大アレルギー除去献立 よしかわさん はくさいの あえもの ドレッシング よしかわさん だいこんの おろしハンバーグ ごはん よしかわじる	31 せかいのりょうり「スペイン」 とりにくの チリンドロン トルティージャ バターロール コッペがた おまめのスープ	お皿の種類 → ひらざら → ふかざら		☆パンの日☆ 17日 フラワーロール 31日 バターロール コッペがた 1~2年生 40g 3~4年生 50g 5~6年生・職員 60g
				☆めんの日☆ 12日 ちゅうかめん 26日 じごなうどん 1~2年生 70g 3~6年生・職員 80g

1月24日から30日は、全国学校給食週間です

食べることや食べ物、食事と健康、食文化などさまざまなことを給食を通して考えようという一週間です。
今年吉川産野菜や県産食材を多く取り入れた料理を提供します。
私たちのふるさとを食べ物で感じましょう。



©yoshikawa

◆あとかたづけのしかた

11日	みかん	ビニール手袋は器具といっしょにバットへ、みかんの皮や実の食べ残しは小食缶に戻しましょう。(大食缶には入れません。)
26日	こまつなむしパン	ビニール手袋は器具といっしょにバットへ、紙は小食缶に戻しましょう。
27日	さいのくになつとう	カップとふた、たれの袋はまとめて配膳室に戻しましょう。