

1月 盛付表 (中学校)

月	火	水	木	金
9 成人の日 	10 始業式 	11 鏡開き献立 *7大アレルゲン除去献立 みかん ご飯 豚丼の具 雑煮 ☆ご飯と豚丼の具と一緒に盛り付けてね	12 提供対応食 卵 乳 卵 乳 鶏肉のスタミナ炒め 小松菜蒸しパン 中華麺 サンマー麺	13 *7大アレルゲン除去献立 切干大根のサラダドレッシング 豚肉のしょうが焼き ご飯 じゃがいもとわかめのみそ汁
16 えびといかのチリソース 鶏肉の唐揚げ2個 ご飯 ワンタンスープ	17 提供対応食 卵 乳 卵 乳 野菜サラダドレッシング フランクのケチャップソース フラワーロール 大根のクリームシチュー	18 提供対応食 卵 乳 卵 乳 日本の料理「京都府」 味付けにしん ご飯 衣笠丼の具 京風みそ汁 ☆ご飯と衣笠丼の具と一緒に盛り付けてね	19 マセドアンサラダドレッシング メンチカツソース ご飯 かぶのチキンブロス	20 生揚げのホイコーロー 春巻 ご飯 わかめスープ
23 提供対応食 卵 乳 卵 乳 ナムルドレッシング たこナゲット2個 ご飯 カレーマーボー ☆カレーマーボーはご飯と一緒に盛り付けてね	24 *7大アレルゲン除去献立 吉川産フロココリーのガーリックソテー さばのプロバンス風 ご飯 吉川産白菜スープ	25 提供対応食 卵 乳 卵 乳 吉川ねぎチャーハンの具 豚肉の県産ゆずソース ご飯 吉川産大根の中華スープ ☆吉川ねぎチャーハンの具は、ご飯と一緒に食べてね	26 ミックスポンチ きびなごサクサク揚げ3匹 地粉うどん 肉汁うどん	27 彩の国納豆 県産こんにゃく入り煮浸し いかの彩花みそだれ ご飯 千切り野菜のすまし汁
30 SDGs献立 提供対応食 卵 乳 卵 乳 吉川産白菜の和え物ドレッシング 吉川産大根のおろしハンバーグ ご飯 吉川汁	31 世界の料理「スペイン」 鶏肉のチリンドロン トルティージャ バターロールコッペ型 お豆のスープ	お皿の種類 平皿 深皿	☆パンの日☆ 17日 フラワーロール 31日 バターロールコッペ型	☆麺の日☆ 12日 中華麺 26日 地粉うどん

1月24日から30日は、全国学校給食週間です

食ることや食べ物、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。

今年は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

◆後片付けのしかた

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。)
12日	小松菜蒸しパン	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	彩の国納豆	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。