



1月のこんだて



月	火	水	木	金
《今月の目標》 「給食について考えよう」 ・和食や日本伝統の料理を知ろう ・世界の料理を知ろう ・給食の歴史をふりかえろう 【1月24～30日は、学校給食週間です】 給食が始まったころ、夢のような給食ではありませんでした。 学校給食週間には、昔の給食から現在の給食まで様々な料理が登場します。 昔の給食を振り返ることで給食の歴史を学び、給食に感謝しましょう。				
13 成人の日 	14 ぐまあえ あんかけうどん めん 11日は朝開き。お餅はよくかんでください。 11日は朝開き。お餅はよくかんでください。	15 ちくぜんに あずきごはん すりごみ こけし 小正月にはお豆粥を食べる習慣があります。	16 チンカー りんご かいそうサラダ 鶏もも肉がたっぷり入った濃厚なカレーです。	17 いかじゃがりんとう ふいかす ごはん おゆめえ なめこじる 【おせちの献立】 あけましておめでとう
20 ぶりのおろしかけ ごはん 大寒に餅を食べると縁起がよいそうです。	21 かりかきポテトサラダ とりごぼうピラフ だいふくのちゅうぽろ だいふく 大根は煮込むと柔らかくなります。	22 ばかん なまあげのうまにどん わかめとひじきのあじわい いよかんは、口の中がサッパリします。	23 まるパン どりのハニーマ マスタドヤキ ゆでキャベツ ABCスープ パンに鶏肉とキャベツをさんでください。	24 24日アスリッパ ますしおやき おにぎり とんじる 日本では最初の給食メニュー
27 ぐらうたにつくあげ げんまい ごはん 昭和30年頃の給食メニュー	28 コッパペン キャベツ キャベツのチヂミ キャベツのチヂミ 昭和25年頃の給食メニュー	29 スパゲティ・ミートソース チャロットケーキ フレンチサラダ 昔はソフト麺にミートソースを絡めていました。	30 いわしのつに ごはん いわしは煮でじっくり煮ると柔らかくなります。	31 すきやき ごはん だんごのおぼろ 築地たっぴりの手作りのふりかけです。

食材の購入の都合により、献立を変更する場合があります。