

1月 給食カレンダー



こんげつ きゅうしょく もく ひょう
今月の給食目標

かんじや た
感謝して食べよう

月	火	水	木	金
10	11	12	13	14
	しぎょうしぎ 始業式 	★七草献立 七草うどん 大根のなます風 さつまいもと大豆の揚げ煮	★鏡開き献立 こぎつねごはん いかの松かさ焼き おひたし 白玉しるこ	ごはん 豚肉のすき焼き煮 みそドレサラダ
17	18	19	20	21
ごはん 照り焼きハンバーグ ツナと野菜の和風サラダ キャベツとかぶのスープ	フレンチトースト トマトクリームシチュー ブロッコリーサラダ	みそラーメン 大根のサラダ おからバナナケーキ	★食育の日 (郷土料理について知ろう) わかめごはん 鮭のチャンチャン焼き かきたま汁 オレンジ★郷土料理(北海道)	冬野菜のマーボー丼 もやしの中華和え あんにん豆腐
24	25	26	27	28
★昔の給食献立 ソフトめん ミートソース コールスローサラダ 菊花みかん	★郷土料理(東北地方) ごはん 豆あじのから揚げ 白菜のゆずしょうゆ せんべい汁	★世界のメニュー(スペイン) バターライス チリンドロン ポルサルダ (葱とじゃがいものスープ) 野菜チップス	★昔の給食献立 コッペパン いちごジャム くじらのマリアナソース コーンサラダ 野菜スープ	★地産地消献立(東京都) ごはん さばの香味焼き 東京野菜のおろし和え 東京だんべえ汁
31	学校給食のあゆみ <p>明治22年 おにぎり・焼き魚・漬物 昭和初期 胚芽米飯・すいとん・漬物 昭和30年代 バン・ミルク・カレーシチュー 昭和40年代 ソフトめん・ミートソース・フライボート・ミルク・桃缶</p>			
カレーライス じゃこサラダ りんご				

新年の健康や幸せを願う お正月の行事食



新しい年の始まりとなるお正月は、日本人が昔から大切にしてきた年中行事です。その年の豊作をもたらす「歳神様」(年神様・歳徳神・正月様ともいう)をお迎えするため、大掃除をして家を清め、門松やしめ飾りを飾り、鏡もちを供えます。そして、1年の健康や幸せを願い、家族が集まっておせち料理やお雑煮といった正月料理を食べます。正月料理の内容は地域や家庭によってさまざまですが、縁起の良い食材が使われるのが特徴です。

