

1がつ こんだてひょう






平成23年度 岩滝小学校



新しい年が始まります！！

2012年もみんなの健康を願って安全安心でおいしい給食を作りたいと思っています。
 よろしくお願ひします。1月も体をあたためる冬野菜をたくさん使っています。
 まだまだ寒い日が続くので、3学期もしっかり食べて元気に過ごしましょう。



月	火	水	木	金
<p>6年生の考えた献立が給食に登場！</p> <p>19日と26日の献立は6年生が考えました。 家庭科の授業で考えた1食分の献立を調理員さんと一緒に審査し、グランプリを決めました。それぞれこだわりがあります。お楽しみに！！</p>	<p>10日</p> <p>ごはん</p> <p>はまちの柚子焼き</p> <p>たたきごぼう</p> <p>七草雑煮</p> <p>牛乳</p> 	<p>11日 <u>はしの日</u></p> <p>ごはん</p> <p>炒り鳥</p> <p>紅白なます</p> <p>田づくり</p> <p>フルーツきんとん</p> <p>牛乳</p> 	<p>12日</p> <p>黒豆ごはん</p> <p>松風焼き</p> <p>昆布巻き</p> <p>すまし汁</p> <p>牛乳</p> 	<p>13日 <u>小正月の献立</u></p> <p>ごはん</p> <p>ハタハタの塩焼き</p> <p>野菜のごま煮</p> <p>ぜんざい</p> <p>牛乳</p> 
<p>16日</p> <p>ごはん</p> <p>水菜のかき揚げ</p> <p>ごま和え</p> <p>大根の味噌煮</p> <p>牛乳</p>	<p>17日 <u>リクエスト献立</u></p> <p>ごはん(半量)</p> <p>醤油ラーメン</p> <p>ゆかり和え</p> <p>みかん</p> <p>牛乳</p>	<p>18日 <u>リクエスト献立</u></p> <p>コッペパン</p> <p>魚のカレー揚げ</p> <p>カリカリベーコンサラダ</p> <p>コーンポタージュ</p> <p>牛乳</p>	<p>19日 <u>6-2のグランプリ献立</u></p> <p>ごはん</p> <p>チンジャオロース</p> <p>かぶのごとごと</p> <p>中華スープ</p> <p>牛乳</p>	<p>20日 洋風寿司</p> <p>じゃこの天ぷら</p> <p>あかもくサラダ</p> <p>かきたまスープ</p> <p>牛乳</p>
<p>23日</p> <p>冬のカレーライス(麦ご飯)</p> <p>切干大根のサラダ</p> <p>緑のケーキ</p> <p>牛乳</p>	<p>24日</p> <p>ごはん</p> <p>鯖の味噌煮</p> <p>卵の花の炒り煮</p> <p>白菜のそぼろ汁</p> <p>牛乳</p>	<p>25日 <u>リクエスト献立</u></p> <p>黒糖パン</p> <p>ぼかぼかポトフ</p> <p>スパゲティサラダ</p> <p>ネーブル</p> <p>牛乳</p>	<p>26日 <u>6-1のグランプリ献立</u></p> <p>ごはん</p> <p>さわらの照り焼き</p> <p>ほうれん草ときのこのおひたし</p> <p>つみれ汁</p> <p>牛乳</p>	<p>27日</p> <p>中華丼</p> <p>大根もち</p> <p>春雨スープ</p> <p>牛乳</p>
<p>30日</p> <p>豚キムチごはん</p> <p>ポテトチップボール</p> <p>カラフルサラダ</p> <p>コンソメスープ</p> <p>牛乳</p>	<p>31日 <u>リクエスト献立</u></p> <p>ごはん</p> <p>イカと大豆のチリソース</p> <p>もやしのナムル</p> <p>ワンタンスープ</p> <p>ぶどうゼリー</p> <p>牛乳</p>	 <div data-bbox="1198 1181 2027 1380" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>おせち料理とは 昔から日本に伝わってきた正月に食べるお祝いの料理です。 それぞれの料理にはその年の豊作の祈りや家族の健康・子孫繁栄などたくさんの願いがこめられています。 給食でもみんなの成長を願って10日～13日はおせち料理を作ります。</p> </div>		

* 献立内容は学校行事、物資購入などの都合により、変更することがあります。ご了承ください。

* 1月はさつまいも・さといも・大根・白菜・小松菜・ねぎ・水菜・あかもく・かぶ・黒豆・大豆・小豆・金時豆・えのき・エリンギは地元産食材を使用する予定です。

