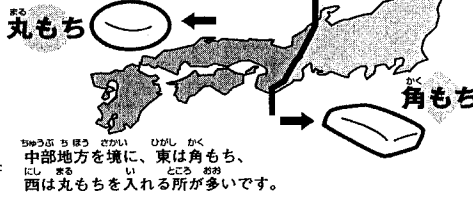


月 火 水 木 金



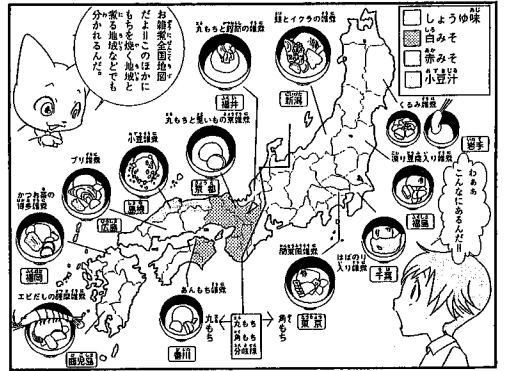
あなたの家のお雑煮は？

日本は地域によって様々な食文化があり、お正月に食べるお雑煮は、地域や家庭の味が受け継がれているもの一つではないでしょうか。だし、味つけ、具、もちの形…あなたの家では、どんなお雑煮を食べますか？



中部地方を境に、東は角もち、西は丸もちを入れる所が多いです。

お正月に全国地図



8	9	10	11	12
<p>せいじんのひ</p>	<p>しぎょうしき</p>	<p>まめまめごはん ぎゅうにゅう さきみのてんぷら かぼちゃのてんぷら あおなのむらもじる きんかん</p>	<p>♪カレーうどん おにぎり あじのいそべあげ ♪こまつなどえのきのあえもの ぎゅうにゅう</p>	<p>しよくパン ぎゅうにゅう ハンバーグ キャベツとコーンのソテー こなどうふいりたまごスープ</p>
<p>エネルギー たんぱく質 塩分 679 kcal 27.6 g 16.4 g</p>	<p>エネルギー たんぱく質 塩分 639 kcal 25.9 g 22.7 g</p>	<p>エネルギー たんぱく質 塩分 629 kcal 19.9 g 11.2 g</p>	<p>エネルギー たんぱく質 塩分 622 kcal 27.4 g 17.6 g</p>	<p>エネルギー たんぱく質 塩分 620 kcal 33.0 g 25.8 g</p>
<p>15 ひじきずし ぎゅうにゅう いかのつけやき なつばのにびたし ぜんざい</p>	<p>16 コッペパン ぎゅうにゅう ポークシチュー ブロッコリーのこまマヨあえ りんご</p>	<p>17 <しんさいこんだて> おおすび ぎゅうにゅう ふかしいも ぶたじる ♪みかん</p> <p>幼稚園、小学生、中学生、高校生、大学生、社会人を対象とした献立</p>	<p>18 ♪たらこふりかけごはん ♪ちくわのてんぷら きりぼしたいこんのものにはくさいのみそしる ぎゅうにゅう</p>	<p>19 コッペパン ぎゅうにゅう とりにくのカーチーズやき ♪ポテトサラダ オレンジ ♪ミネストラスープ</p>
<p>エネルギー たんぱく質 塩分 679 kcal 27.6 g 16.4 g</p>	<p>エネルギー たんぱく質 塩分 639 kcal 25.9 g 22.7 g</p>	<p>エネルギー たんぱく質 塩分 629 kcal 19.9 g 11.2 g</p>	<p>エネルギー たんぱく質 塩分 622 kcal 27.4 g 17.6 g</p>	<p>エネルギー たんぱく質 塩分 620 kcal 33.0 g 25.8 g</p>
<p>22 ごはん ぎゅうにゅう さばのしおやき さといものごまあえ かすみしる</p>	<p>23 ♪あげパン ぎゅうにゅう ♪くじらのケチャップに マカロニとやさいのスープ パナナ</p>	<p>24 ごはん ぎゅうにゅう いわしのうめい じゃりまめ ♪みそしる みかん ♪</p>	<p>25 ごはん ぎゅうにゅう はくさいのクリームに じゃがいもとほろさめのいためもの ♪キウイフルーツ</p>	<p>26 ♪こめパン ぎゅうにゅう キャベツいりオムレツ キャラメルパテ こまつなどソーセージのソテー ジュリエンヌスープ</p>
<p>エネルギー たんぱく質 塩分 668 kcal 25.3 g 23.9 g</p>	<p>エネルギー たんぱく質 塩分 598 kcal 27.8 g 17.6 g</p>	<p>エネルギー たんぱく質 塩分 665 kcal 30.5 g 17.8 g</p>	<p>エネルギー たんぱく質 塩分 625 kcal 20.9 g 16.9 g</p>	<p>エネルギー たんぱく質 塩分 593 kcal 29.4 g 21.6 g</p>
<p>29 ハヤシライス ツナとキャベツのサラダ オレンジ ぎゅうにゅう</p>	<p>30 コッペパン ぎゅうにゅう ほうれんそうのグラタン カリフラワーのサラダ ごぼうポタージュ</p>	<p>31 ごはん ぎゅうにゅう にくじゃが はくさいのじゃこあえ りんご</p>	<p>全国学校給食週間 1月24日~30日</p> <p>昭和21年12月24日、戦争でとだえていた学校給食を再開することになり、給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」とし、冬休みと重なるため、1か月後の1月24日~30日が「全国学校給食週間」となりました。</p> <p>現在、全国の学校給食で、この期間に特色ある献立を取り入れるなど、学校給食を広くアピールしています。</p> <p>千早赤阪村の学校給食では、23日に懐かしの献立として「揚げパン」、「くじらのケチャップ煮」、24日は郷土料理「じゃり豆」を実施します。お楽しみに！</p>	
<p>エネルギー たんぱく質 塩分 654 kcal 20.1 g 21.6 g</p>	<p>エネルギー たんぱく質 塩分 653 kcal 23.4 g 26.7 g</p>	<p>エネルギー たんぱく質 塩分 609 kcal 24.1 g 11.9 g</p>		

記載している給食日は小学校を基準としています。各校園ごとの実施日については学校だより等をご確認ください。また、エネルギー、たんぱく質、脂質は小学校中学年の量を記載しています。

月 火 水 木 金

思い出の給食アンケート

中学3年生に、卒業までに もう一度食べたいメニューをアンケートしました。
人気のあったメニューを 1~3月にできるだけ取り入れます! お楽しみに!

主食
1位 豚肉とキャブりのしょうが丼 6票
2位 大人のカレーライス 4票
3位 揚げパン 3票

主菜
1位 UFO揚げ 5票
2位 肉団子のもち蒸し 3票
3位 鶏のから揚げ 3票

副菜
1位 ピリカキゅうり 7票
1位 じゃこピーマン 7票
2位 わかめサラダ 4票

他に、中華風火きこみごはん
クワッパン、たらこ入りかけごはん
アップリパン、白菜ラーメン など

他に ハ宝菜、春巻き、チリコンカンなど

他に ポテトサラダ、パンサヌー など

汁もの
1位 豚汁 8票
2位 クラムチャウダー 5票
3位 わかめスープ、春雨スープ、
キムチスープ、おやしスープ、
里芋とえのきのおつゆ、
ミネストラスープ 各3票

Table with 3 columns (10, 11, 12) and 2 rows (おにぎり, 食パン). Contains detailed ingredient lists and quantities for various menu items.

Table with 5 columns (15, 16, 17, 18, 19) and 2 rows (おにぎり, コッペパン). Contains detailed ingredient lists and quantities for various menu items.

Table with 5 columns (22, 23, 24, 25, 26) and 2 rows (ごはん(M), コッペパン). Contains detailed ingredient lists and quantities for various menu items.

Table with 3 columns (29, 30, 31) and 2 rows (ごはん(M), コッペパン). Contains detailed ingredient lists and quantities for various menu items.

デザート
1位 くるみもち 7票
1位 すだちゼリー 7票
2位 豆乳デザート 4票
他に フルーツ白玉、大学いも
ナタデココヨーグルト など



とり入れたメニューには♪マークがついています

【栄養三色】黄: ちからや熱になる(炭水化物、脂肪) 赤: からだをつくる(たんぱく質、ミネラル) 緑: からだの働きをよくなる(ビタミン、ミネラル、食物繊維) ★印は千早赤阪村産、☆印は河南産です。 ※材料入荷の都合などにより内容を変更する場合があります。ご了承ください。