



献立表

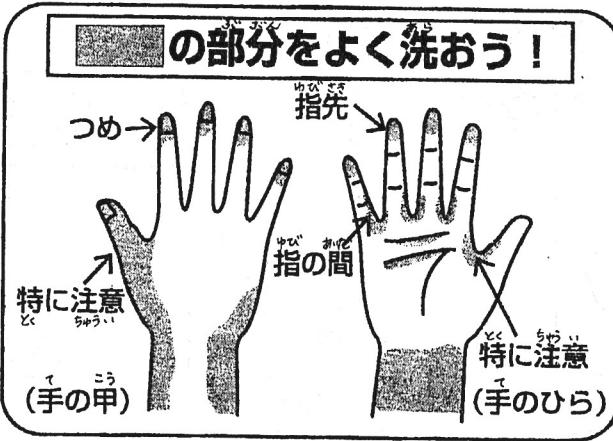
てあら

寒いからといって、かんたんにすませていませんか？



給食では、パンをちぎったり、手巻きずしを巻いたり、手をよく使います。

ゆび先や手のひらのしわにはバイキンがたくさんかくれているので、せっけんを使ってきれいに洗いましょ。かぜやインフルエンザの予防にもなりますよ。



おうちの方へ

ノロウイルスなどの感染性胃腸炎は、非常に感染力が強いので、おう吐、下痢などの処理は必ず大人が行いましょう。
 ・使った雑巾はできれば捨てる。
 ・塩素系漂白剤を10倍にうすめてふきとり、殺菌する。
 ・作業後は必ず手洗いをしよう。



<p>9 まめまめごはん・えびのてんぷら 金 れんこんのむらも・きんかん・ぎやういそべあげ・じる・きんかん・ぎやうにやう</p>	<p>13 コッペパン・ビーフシチュー 火 はなやさいのモモミックス・ぎやうにやうサラダ・ゼリー・ぎやうにやう</p>	<p>14 カレーうどん・おにぎり 水 ちくわのほうれんそうのてんぷら・ごまあえ・くろまめ・にやう</p>
<p>あけましておめでとうございます 今年も良い年 でありますように... 学期始めは恒例の豆まめごはんです。</p>	<p>久しぶりの登場、ビーフシチューです。 牛肉は赤くて鉄分の多いお肉です。</p>	<p>今日のカレーうどんは冷めにくいように、めんとおつゆが一緒に入っています。</p>
<p>15 おむすび・ふかしいも 木 ぶたじる・みかん・ぎやうにやう</p>	<p>16 レーズンパン・アジのチーズフリッター 金 こまつなとソーセージのソテー・レタスのスープ・ぎやうにやう</p>	<p>19 ひじきずし・いかのつけやき 月 なっぺのにびだし・ぜんざい・ぎやうにやう</p>
<p>震災献立 14年前の1月17日、阪神・淡路大震災がありました。 食べものや水の大切さを考えながら、給食を食べてみましょう。</p> <p>どんな地震だったかおうちの入に聞いてみよう。</p>	<p>フリッターとはふくらした衣をつけた揚げ物の事。 粉チーズで風味をつけています。</p>	<p>関西ではもちに小豆汁をかけたものをぜんざいと言いますが、関東ではもちに軟かいあんをかけます。</p>
<p>20 しょくパン・スライスチーズ・ハンバーグ 火 ほうれんそうとコーンのソテー・クリームスープ・ぎやうにやう</p>	<p>21 ごはん・とうふとエビのくずし 水 かんこくしきのり・いんげんとやきびたのだいこん・ぎやうにやう</p>	<p>小正月ってなあに？ 1月1日を大正月、1月15日を小正月と言い、昔から小正月に小豆を食べると、その年、病気や災難から守られると言われています。 給食でも1月19日に白玉もちを使ったぜんざいを出します。 しっかり食べましょう！</p>
<p>食パンにハンバーグやチーズ、野菜をはさむとおいしいですよ！</p>	<p>韓国式ののりは、表面に油をぬってから、塩がふりかけられています。</p>	

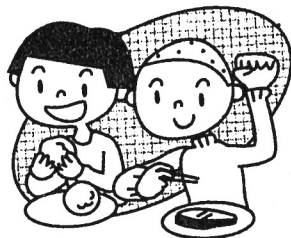
思い出の給食アンケート 6年生が卒業までにもう一度食べたメニューです。★のついているメニューが人気がありました。

献立表



1月24日～1月30日は、
全国学校給食週間です

学校給食の歴史を
振り返ってみよう！

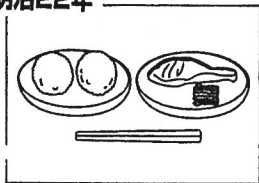


戦前や戦後は食べるものが
手に入りにくく、子どもの栄養を
よくするための給食だったよ。

今はバイキング給食やセレクト給食
など食育の生きた教材でもあるね。

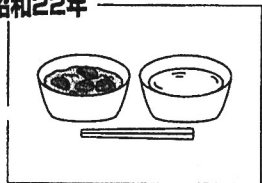


明治22年



おにぎり・焼き魚・漬け物
山形県で始まりました

昭和22年



ミルク・トマトシチュー
ミルクは脱脂粉乳です

昭和25年～30年頃



コッペパン・ミルク・
クジラ肉入りカレーシチュー

昭和40年代頃～



ソフトめん ミートソース
フレンチサラダ 牛乳

昭和50年代頃～



カレーライス 福神漬け
ゆで卵 牛乳

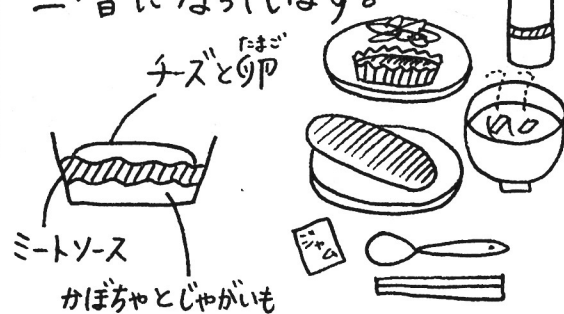
22 ハヤシライス・ネーブル
木 ワカメサラダ・ぎゅうにゅう

ハヤシライスは
かくし味に
プルーンピューレと
ハジミそが
入っていますよ。(M)



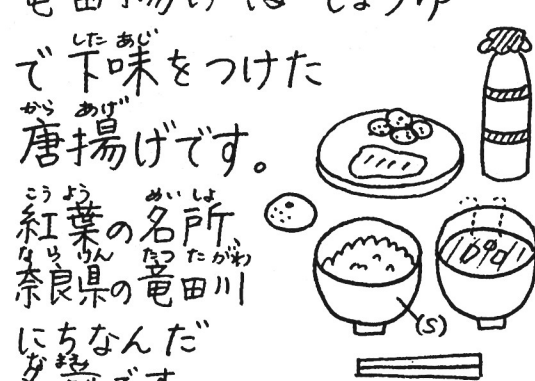
23 コッペパン・イチゴ
金 ごぼうの
ジャム・グラタン
ごまマヨネーズ・はくさいスー・ぎゅうにゅう

かぼちゃミートグラタンは
三層になっています。
チーズと卵
ミートソース
かぼちゃとじゃがいも



26 ごはん・さばのたつたあげ
月 さといも・かすみそしる・めん・ぎゅうにゅう

竜田揚げはしょうゆ
で下味をつけた
唐揚げです。
紅葉の名所
奈良県の竜田川
にちなんだ
名前です。



27 あげパン・くじらのケチャップに
火 マカロニと
やさしいスー・バナナ・ぎゅうにゅう

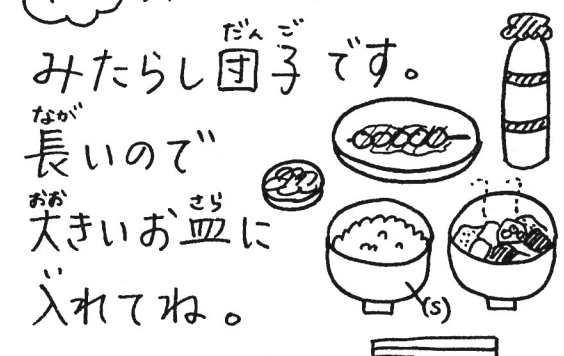
なっがしの給食メニュー

くじらのケチャップ煮
今は高価なくじらも
20年くらい前までは
よく給食に出ました。
あげパン ドーナツ
のような味がします。



28 ごはん・おでん・はくさいの
水 みたらしたんご・ぎゅうにゅう

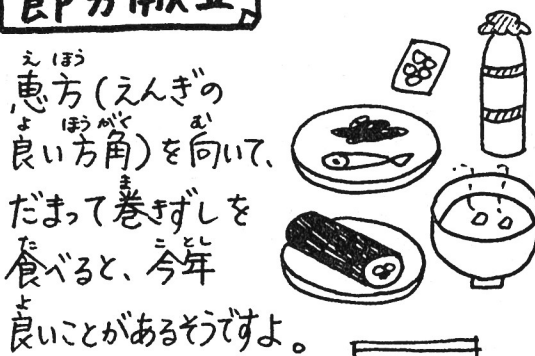
ネカ Xメニューの
みたらし団子です。
なが
長いので
大きいお皿に
入れてね。



29 まきずし・めざし・おひたし
木 すましじる・せつぶんまめ・ぎゅうにゅう

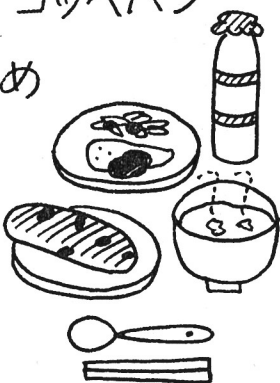
節分献立

恵方(えんぎの
良い方角)を向いて、
だまて巻ずしを
食べると、今年
良いことがあるそうですよ。



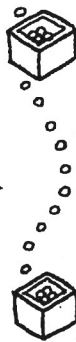
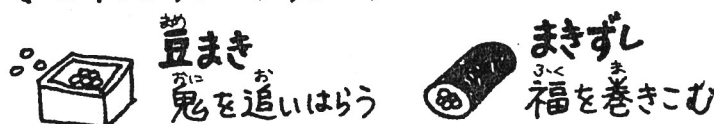
30 くろまめパン・チキンピカタ
金 いんげん・キャベツソテー
ソテー・チパウダー・ぎゅうにゅう

黒豆パンはコッペパン
より少し小さめ
ですが、
ほんのり甘
くておいしい
ですよ！



節分のいわれ

節分とは、季節の変わりめである立春などの
前日のことを言います。昔のこよみでは立春を新年
と考えていたので、その前日の節分に、前年の
邪気をはらうように、豆まきなどで鬼をはらう行
事をするようになりました。



思い出の給食アンケート

12月のバイキング給食の
時に6年生に「卒業までに
もう一度食べたいメニュー」
のアンケートをしました。
人気のあったメニューは
1月～3月の献立に、で
きるだけとり入れます！
★のついているメニューが
人気のあったメニューです。
※くわしい結果は1月分の
献立表に掲載しています。