

日	曜	給食	食材内容	アレルギー
4	水	カレーライス・野菜スープ・プチゼリー	牛肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・キャベツ・プチゼリー	
5	木	親子丼・ひじき炒め煮・豆腐の味噌汁	鶏肉・玉ねぎ・人参・ひじき・油揚げ・ちくわ・いんげん・豆腐・わかめ	
6	金	焼きそば・餃子(付ミニトマト)・七草汁・りんごゼリー	焼きそば麺・玉ねぎ・人参・キャベツ・ピーマン・ミニトマト・ちくわ・かまぼこ・餃子・七草・りんごジュース	
10	火	魚の照り焼き(付枝豆)・納豆和え・なすの味噌汁	カレイ・枝豆・納豆・ほうれん草・人参・キャベツ・なす	
11	水	★ 鶏の唐揚げ(付ミニトマト)・小松菜とコーンの胡麻和え・玉ねぎの味噌汁・プリン・おしるこ	鶏肉・ミニトマト・小松菜・コーン・人参・玉ねぎ・プリン・白玉粉・サトウイチャパン	
12	木	🍷 エビフライ(付ブロッコリ)・マカロニサラダ・春雨スープ・ケーキ	えび・ブロッコリ・マカロニ・人参・きゅうり・春雨・玉ねぎ・ケーキ	
13	金	魚のソース煮(付なす)・ポテトサラダ・もやしのスープ・牛乳	カレイ・なす・じゃがいも・人参・きゅうり・もやし・大根・牛乳	
14	土	焼きうどん・玉ねぎのスープ・プリン	焼きうどん麺・キャベツ・玉ねぎ・人参・ウイナー・ちくわ・かまぼこ・プリン	
16	月	魚のチーズ焼き(付ブロッコリ)・キャベツの中華風サラダ・玉ねぎの味噌汁・のり	カレイ・キャベツ・きゅうり・カニカマ・玉ねぎ・のり・ブロッコリ	
17	火	千草焼き(付ミニトマト)・ピーマン炒め・玉ねぎのすまし汁	卵・鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・乾燥椎茸・きくらげ・ピーマン・赤ピーマン・玉ねぎ・キャベツ・かまぼこ・ミニトマト	
18	水	三色丼・スパゲティサラダ・水餃子のスープ	牛ひき肉・豚ひき肉・卵・きゅうり・スパ麺・人参・水餃子・ほうれん草	
19	木	お弁当の日	お弁当の日	
20	金	スパゲティナポリタン・豆腐のスープ・牛乳	スパ麺・ペ・コン・ウイナー・玉ねぎ・人参・ピーマン・キャベツ・牛乳・豆腐	
23	月	魚の磯部揚げ(付ミニトマト)・じゃこ和え・なすの味噌汁	カレイ・ミニトマト・ほうれん草・キャベツ・人参・しらす干し・なす・油揚げ	
24	火	ポークチャップ・春雨サラダ・えのきのすまし汁	豚小間・玉ねぎ・ピーマン・しめじ・きゅうり・人参・春雨・えのき	
25	水	ラウンド食パン・白菜のクリームシチュー・ほうれん草の胡麻和え・牛乳	パン・鶏肉・白菜・玉ねぎ・人参・ほうれん草・牛乳	
26	木	しょうゆラーメン・さつまいもボール(付ブロッコリ)・みかん	ラーメン・なると・チャーシュー・さつまいもボール・ブロッコリ・みかん	
27	金	豚丼・ほうれん草のサラダ・かきたま汁・バナナ	豚肉・玉ねぎ・人参・きゅうり・ほうれん草・卵・椎茸・バナナ・コーン	
28	土	カレーライス・豆腐のスープ・プリン	牛肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・プリン・豆腐	
30	月	具だくさんオープン焼き・ひじきの炒め煮・にゅうめん	卵・ツナ缶・椎茸・玉ねぎ・人参・ひじき・油揚げ・ちくわ・そうめん・かまぼこ	
31	火	魚のマヨネーズ焼き(付ミニトマト)・スパゲティナポリタン・大根の味噌汁・マスカットゼリー	カレイ・ミニトマト・スパ麺・人参・ペ・コン・ピーマン・大根・玉ねぎ・マスカットジュース	

おせち料理って？

おせち料理は今ではお正月に食べるごちそうになっていますが、本来は家族そろって一年を元気に過ごせたことを祝い、神様にお供えをする料理のことでした。一品一品に願いや意味が込められています。

かすのこ…子孫繁栄

黒豆…まめで健康に暮らせますようにという意味が込められています

えび…長寿の意味



あけましておめでとございます！
新年がスタートしました。今年もみなさんに給食を楽しんでもらえるよう給食室一同頑張ってますのでよろしくお願ひします。

※献立や食材は、仕入れなどの状況により変更となる場合があります。
※卵、乳、小麦粉を使用した献立には を表示しています。

→ 郷土料理の日

★ → 行事食の日

→ お誕生日メニューの日