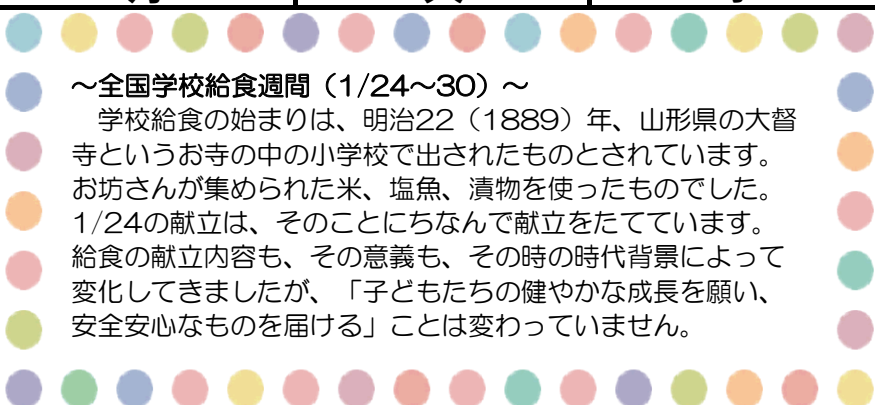




月	火	水	木	金
 <p>～全国学校給食週間（1/24～30）～ 学校給食の始まりは、明治22（1889）年、山形県の大督寺というお寺の中の小学校で出されたものとされています。お坊さんが集められた米、塩魚、漬物を使ったものでした。1/24の献立は、そのことにちなんで献立をたてています。給食の献立内容も、その意義も、その時の時代背景によって変化してきましたが、「子どもたちの健やかな成長を願い、安全安心なものを届ける」ことは変わっていません。</p>			4	5
			カレーライス ドレッシングコールスロー	牛丼 ほうれん草のツナサラダ
				

8	9	10	11	12
成人の日	ごはん すき焼き風煮 野菜のごま酢あえ	黒豆ごはん 洋風だんご汁 ツナと小松菜のあえもの	ごはん 鶏の照り焼き 甘酢キャベツ けんちん汁	ごはん 八寸 わかさぎの南蛮漬 果物（みかん）



15	16	17	18	19
ごはん ちくわの二色あげ もやしのナムル 豚汁	ごはん 白菜のシチュー かぼちゃのサラダ	ごはん レバーとポテトのマリ アナソース ゆでブロッコリー わかめスープ	ごはん 魚の西京焼き ほうれん草のごまあえ すまし汁	ごはん エビと豆腐のチリソース バンサンスー



22	23	24	25	26
ごはん いか大根 ピーナツあえ 手づくりふりかけ	ごはん 豚肉とさつまいもの甘 酢いため かきたま汁	おむすび 焼魚 漬物 かす汁	カレーライス かりかりちりめんの サラダ	（減）わかめごはん 肉うどん かつおの三色あえ



29	30	31
ごはん 松風焼き ブロッコリーのごまあえ ほうれん草スープ	栄養たっぷりまめな丼 ビーフンスープ ドレッシングコールスロー	ごはん・魚のレモン漬け ねぎと大豆のスパイ シースープ 果物（ポンカン）

