

がっこうきゅうしやくよていこんだてひょう 学校給食予定献立表

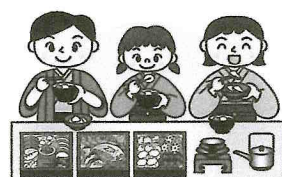


あきおおたあつががっこうきゅうしやくきょうどうちやうりじやう
安芸太田町簡賀学校給食共同調理場

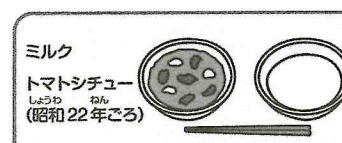
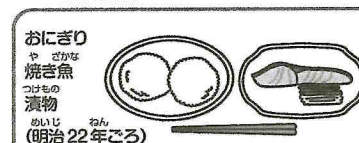
材料の都合で、献立を変更することがあります。
牛乳は毎日あります(小中のみ)

月	火	水	木	金
あけまして おめでとう ごきげん 	今年はうま年! 箸をうまく使いこなして きれいに食べよう! よく味わってうま味 を感じよう!	7 (小中)始業式 だいこんなめし「春の七草」にちなんで 大根菜飯 ちくぜんに 筑前煮 さかな さいきょうや 魚の西京焼き しお 塩こぶキャベツ	8 ごはん たま 玉ねぎと 厚揚げのとろとろ煮 に いかのマリネ	9 チキンライス ミルクコンソメスープ まめ 豆まめサラダ
12 成人の日	13 ごはん さといも 里芋のごまみそ煮 に さかな さんしよく 魚の三食あえ	14 ヨーグルト蒸しパン きのこのスパゲッティ ベーコンと マスタードのサラダ	15 ごはん さかな やさい 魚の野菜あんかけ き ぼ だいこん ふく に 切り干し大根の含め煮 くだもの 果物(りんご)	16 ごはん とりにく 鶏肉とカシュー いた もの ナッツの炒め物 さつま汁
19 ごはん はっばうさい 八宝菜 はるさめ 春雨サラダ てづく 手作りみかんゼリー た島早産の みかんジュース使用	20 むぎ 麦ごはん (小)スキー教室 サバのみそ煮 に サバのみそ煮 けんちん汁 くだもの 果物(みかん)	21 ごはん チリコンカン フレンチサラダ ヨーグルト	22 ごはん エビと豆腐のチリソース たんたん 坦タスープ	23 ごはん がんもの含め煮 に こまつな 小松菜と ひじきの和え物
26 おむすび や ざかな 焼き魚 つけもの 漬物 かす汁 日本で最初の 学校給食です	27 ひろしまなづけい 広島菜漬入り 今年度の 「ひろしま給食」 メニューです シャキッとガパオライス あきおおた 安芸太田ビーフンスープ レモン和え	28 ごはん とり 鶏のからあげ ほうれん草のごま和え あ かきたま汁 簡賀のほうれん草 です	29 くろまめ 黒豆ごはん すき焼き風煮 ふくに しらす和え お正月の食材を とり入れました	30 ごはん にく 肉じゃがコロッケ せんぎ せん切りキャベツ とうふ 豆腐のみそ汁 町内産の キャベツです

新年への願いを込めた お正月の行事食



新しい年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をもたらす「歳神様(年神様・歳徳神)」を各家庭にお迎えする日本の伝統行事です。家族そろって、おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べて、新年の無事を祈ります。現在では、おせち料理を手作りする家庭が減っており、洋風や中華風などバラエティー豊かなおせち料理が販売されていますが、伝統的なおせち料理には、新年への願いを込めた縁起の良い食べ物が使われています。



簡賀調理場では26(月)~30(金)にかけていろいろなテーマの献立を考えています。給食の目的も「栄養補給」だけでなく「食育の教材にもなるように」と変わってきましたが、子どもたちの健やかな成長を願うことは変わっていません。