




















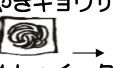














 <p>1月 成人の日</p>	<p>都合により献立が変わることがあります。学校給食は『健康で豊かな学校給食支援事業』により県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。</p> 	<p>8日 だいこんとうやどうふのもの</p>  <p>かぼちゃのてんぷら</p>  <p>こがたパン</p>	<p>9日 くろまめ いためなます</p>  <p>ぷりのてりやき</p>  <p>むぎごはん</p>	<p>10日 ナムル</p>  <p>ぶたシューマイ</p>  <p>むぎごはん</p>
<p>13日</p>  <p>せいじん ひ 成人の日</p>	<p>14日 ちくぜんに</p>  <p>サバのしおやき</p>  <p>むぎごはん</p>	<p>15日 コーンもやし</p>  <p>まっちゃんこまめ</p>  <p>ソフトめん</p>	<p>16日 ヨーグルト</p>  <p>すきやきどん</p>  <p>むぎごはん</p>	<p>17日 みかん</p>  <p>とりにくのごまあげ</p>  <p>むぎごはん</p>
<p>20日 いちごジャム コールスローサラダ</p>  <p>フィッシュアンドチップス</p>  <p>しょうパン</p>	<p>21日 あさりつくだに こまつなのびたし</p>  <p>ごもくあつやきたまご</p>  <p>むぎごはん</p>	<p>22日 アンニンどうふ ラーパーツァイ</p>  <p>やきギョウザ</p>  <p>1しよく ラーメン</p>	<p>23日 ミルクコーヒーマッシュ</p>  <p>フランゴパッサリーニョ</p>  <p>むぎごはん</p>	<p>24日 りんご あかかぶづけ</p>  <p>ニジマスのこめこあげ</p>  <p>むぎごはん</p>
<p>27日 キャベツのソテー</p>  <p>マーマレードチキン</p>  <p>くろパン</p>	<p>28日 ひじきのいために</p>  <p>サワラのみそあなご</p>  <p>むぎごはん</p>	<p>29日 さといものうまに</p>  <p>ワカサギのからあげ</p>  <p>こがたこめこパン</p>	<p>30日 ほろどキウィ ふくじんづけ</p>  <p>おくみのきりぼしのサラダ</p>  <p>むぎごはん</p>	<p>31日 パインアップル</p>  <p>ひだぎゅうコロッケ</p>  <p>むぎごはん</p>



1月20日(月)～24日(金)は学校給食週間です



学校給食週間は、給食の意義や役割についての理解を深め関心を高めるための1週間です。今年の給食週間では東京オリンピック・パラリンピックにちなんで、世界各地の料理や、東京都や岐阜県の郷土料理をとりいれてみました。



1月20日(月) イギリス料理 スコッチブロス



たっぷりの小麦と野菜をコトコト煮込んだおいしいスープです。



フィッシュアンドチップス
白身魚とじゃがいもを油であげた料理です。手軽に食べられるため人気があります。



1月21日(火) 東京都の郷土料理 ちゃんこなべ



両国のすもう部屋で作られる真だくさんの鍋。ちゃんこ鍋といひます。栄養たっぷりで。



あさりのつくだ煮
江戸時代からあさがたくさんとれた漁師町の深川ではあさりのつくだ煮が有名です。



1月22日(水) 中国料理 タンタンメン



中国四川省で作られている辛い麺です。中国のタンタンメンは汁の少ない麺ですが日本ではたっぷりのスープで食べます。



1月23日(木) ブラジル料理 フランゴパッサリーニョ



鶏肉を玉ねぎや香草などに揚げこんで揚げた料理です。香草の良い香りがします。



フェイジョン
ブラジルでは豆のことをフェイジョンと呼び、インゲン豆などを煮こんで作る家庭料理です。



1月24日(金) 岐阜県の郷土料理

こんにやく入りちらし寿司 赤かぶ漬け