


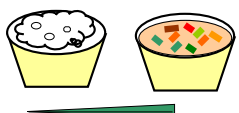

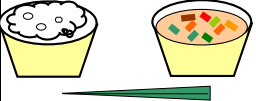










1月もりつけ表 January



あけまして おめでとうございます!!

新しい年が始まりました。
毎日の食生活を大切にして、この1年も健康に過ごしましょう。
今年も栄養のバランスがとれたおいしい給食で、みんなの頑張りを応援します。



月 8	火 9	水 10	木 11	金 12
<p>成人の日</p> 	<p>ぶりの照り焼き 栗きんとん</p>  <p>だいたいムース</p> <p>お正月の献立</p> <p>ごはん 白みそ雑煮</p> 	<p>四方はべんのかわり揚げ ひじきとツナの炒め煮</p>  <p>ごはん 豚汁</p> 	<p>照り焼きチキン 粉吹きいも</p>  <p>たまごロール 豆腐スープ</p> 	<p>春雨サンラータン</p>  <p>ビビンバ</p> 
<p>15</p> <p>ポークシュウマイ(3個) ヤーコンのナムル</p>  <p>アーモンド小魚</p> <p>ごはん 八宝菜</p> 	<p>16</p> <p>鶏肉の香草パン粉焼き かぼちゃサラダ</p>  <p>ミルクロール ジャム</p> <p>冬野菜のポトフ</p> 	<p>17</p> <p>ししゃものごま揚げ(2尾) れんこん金平</p>  <p>五目ごはん かき玉汁</p> 	<p>18</p> <p>手作りハンバーグ ブロッコリーのおかか和え</p>  <p>黒ゴマプリン</p> <p>ごはん じゃが芋とわかめのみそ汁</p> 	<p>19</p> <p>大豆と小魚の揚げからめ 果物</p>  <p>ごはん おでん</p> 
<p>22</p> <p>豚肉のスタミナソース ゆかり和え</p>  <p>ごはん ぶりかけ 薩摩汁</p> 	<p>23</p> <p>あさりとトマトの クリームスパゲッティ</p>  <p>ヨーグルト</p> <p>ホットドック 肉団子スープ</p> 	<p>24</p> <p>ハムカツ フレンチサラダ</p>  <p>ごはん ハヤシチュー</p> 	<p>25</p> <p>ポテトサラダバジル風</p>  <p>セビセリー</p> <p>ヤーコンと大豆のキーマカレー 野々市野菜のスープ</p>  <p>ナン</p>	<p>26</p> <p>橋立漁港の プリのピリ辛からめ</p>  <p>こんにんご飯 ご飯の上に具を かけて下さい。</p> <p>小松味噌のみそ汁</p> 
<p>郷土料理の献立</p> <p>加賀野菜の「加賀れんこん」を使った「れんこん団子汁」や、「治部煮」など金沢に昔から伝わる「郷土料理」です。</p>	<p>能登の献立</p> <p>能登地方の特産物を使ったメニューです。「アジ」や「イカ」「能登産わかめ」など能登の海の幸、煮物の味づけには「いしる」が使われています。</p>	<p>昭和の給食献立</p> <p>戦争で一時ストップしていた学校給食が再開されて、給食のメニューもどんどん多様化してきました。ハムカツやハヤシチューは人気のメニューでした。みかん缶やりんごが入ったフレンチサラダも定番のメニューでした。</p>	<p>野々市市の献立</p> <p>野々市市の地場産物を使った献立です。キーマカレーには「大豆」や「ヤーコン」が入っています。スープには「大根」「しいたけ」「ねぎ」などの地場産の野菜が使われています。</p>	<p>加賀の献立</p> <p>ピリ辛からめに使われている「プリ」は加賀市の橋立漁港で獲れたものです。みそ汁の「みそ」は小松市で収穫された大麦を使ったみそです。</p>
<p>29</p> <p>治部煮(鶏肉2個) (すだれ麩1枚) お浸し</p>  <p>佃煮</p> <p>ごはん 加賀れんこん団子汁</p> 	<p>30</p> <p>能登産鱈の蒲焼 わかめと揚げの甘酢和え</p>  <p>ごはん いかと大根のいしる煮</p> 	<p>31</p> <p>糸かまサラダ</p>  <p>カツカレーライス</p> 	<p>1月24日から30日は、 全国学校給食週間です!</p> <p>戦後、食べ物がない時に、日本の子どもたちを助けようと、世界中の国々から粉ミルクや缶詰などが送られてきました。『全国学校給食週間』は、世界中の人々の温かい心によって、学校給食が再開されたことを記念する週間です。この期間を通して、給食の歴史を振り返り、食べ物大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちを持って食事ができるみなさんになってほしいと思います。</p>	