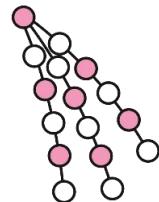


1月



こんだてひょう



給食回数 15回

高砂・荒井・米田・米田西

月	火	水	木	金
1月24日から30日は 全国学校給食週間	◇ 今年のテーマ ◇ “味わおう！日本各地の郷土料理” ～全国各地のおいしい料理が登場します～			1食あたり栄養価(献立作成時) エネルギー 587kcal たんぱく質 22.8g 市のホームページに 献立表がのっています
26日 【北海道地方】 ごまザンギ 三平汁 (北海道の郷土料理) 27日 【九州地方】 豆乳ちゃんぽん (長崎県の郷土料理) 28日 【東北地方】 いも煮 (山形～宮城県の郷土料理) 29日 【近畿地方】 淡路たまねぎコロッケ (兵庫県淡路産の玉ねぎ使用) 30日 【関東地方】 こしね汁 (群馬県の郷土料理)				9 ごはん 牛乳 ちくせんに さんしょくソテー
○○ 新メニュー ○○ 27日 豆乳ちゃんぽん たっぷりの野菜と豆乳が入ったちゃんぽんです。 30日 こしね汁 こんにゃく、しいたけ、白ねぎが入ったお汁です。				
12 成人の日 	13 ごはん 牛乳 ぶりのてりに こうはくなます だんごじる 《お正月メニュー》	14 ごはん 牛乳 チャプチエ トック さかなふりかけ	15 パン 牛乳 にこみハンバーグ ブロッコリー とうにゅうのポタージュ チョコレートチルド	16 たきこみごはん 牛乳 つくねのみそしる かんパン いよかん 《震災メニュー》
19 ごはん 牛乳 だいこんとぶたにくの みそに かきたまじる ブルーベリータルト	20 パン 牛乳 ポークビーンズ かぼちゃのスープ いちごジャム	21 ごはん 牛乳 いそべあげ ソース キャベツ みそしる 【地産地消 キャベツ・だいこん】	22 こがたパン 牛乳 スパゲティミートソース あげだいすとひらごの スナック キャンディチーズ 【地産地消 加古川パスタ】	23 チキンカレー むぎごはん 牛乳 ツナコーンサラダ わふうごまドレッシング ぶどうゼリー
26 ごはん 牛乳 ごまザンギ もやしのいためナムル さんpeiじる	27 ごはん(少量) 牛乳 とうにゅうちゃんぽん ヤムチャ	28 ごはん 牛乳 いもに ひじきのいたために アセロラゼリー	29 パン 牛乳 あわじたまねぎコロッケ ソース キャベツ とうふとやさいの たまごじスープ	30 ごはん 牛乳 さばのしょうがに ほうれんそうのおひたし こしねじる 《新メニュー》

◎都合により献立を一部変更する場合もあります。

この紙は再生紙を使用しています。

【給食費について】給食費引落日 2月2日 4,400円 口座への入金をお願いします。

* 高砂市では、給食費を据え置き、食材費高騰分を市が負担しています。

高砂市教育委員会