

2026 年

# 1 月予定献立表

よていこんだてひょう

月	火	水	木	金
<p>新しい年が始まりました。冬休みを終え、元気に登校する子どもたちの姿を見てとてもうれしく思います。</p> <p>1月は寒さが厳しくなる季節です。旬の食材を取り入れた温かい給食で子どもたちの健康をサポートしてまいります。本年もどうぞよろしくお願いいたします。</p>			<p>8 揚げパン 牛乳 野菜たっぷりポトフ プルーンヨーグルト</p>	<p>9 ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 大根のあえ物</p>
<p>12 成人の日</p>	<p>13 季節の料理 (お正月にちなんで) ごはん 牛乳 さわらの照り焼き 紅白なます 雑煮</p>	<p>14 ごはん 牛乳 石狩鍋 五目きんぴら</p>	<p>15 食品ロスについて 考える パン 牛乳 ポークビーンズ ブリッコリーのサラダ</p>	<p>16 高野豆腐の そぼろごはん 牛乳 小松菜のからしあえ みかん</p>
<p>19 振替休業日</p>	<p>20 キムチラーメン 牛乳 揚げしゅうまい もやしのナムル</p>	<p>21 ごはん 牛乳 おでん 白菜と昆布の甘酢あえ</p>	<p>22 パン 牛乳 若鶏とじゃがいもの グラタン 白菜スープ</p>	<p>23 カレーライス 牛乳 ひじきのサラダ ネーブル</p>
<p>26 ごはん 牛乳 厚揚げとキャベツの 甘辛みそいため煮 水菜のあえ物</p>	<p>27 ごはん 牛乳 若鶏の甘酢かけ れんこんのあえ物 大根のみそ汁</p>	<p>28 玄米入りごはん 牛乳 さけの塩焼き 切り干し大根の煮つけ すいとん</p>	<p>29 パン 牛乳 クリーム煮 キャベツとコーンの サラダ</p>	<p>30 郷土料理 (岡山県) たこめし 牛乳 宝島寺漬け 豚汁</p>

## 給食クイズ

1月24日  
～30日は

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん  
全国学校給食週間です

Q.1 調理員さんのエプロンにいろんな色があるのはなぜ？

- ① 作業ごとに色をかえているため
- ② 好きな色をえらべるようにするため
- ③ 調理員さんを見わけるため

Q.3 食中毒などをふせぐためにしていることは？

- ① 毎日調理員さんの体調をチェックする
- ② サラダにつかう野菜も加熱する
- ③ 給食時間の前にせきにん者が給食を食べて調べる

Q.2 食べる分以外に給食を2週間冷凍庫でほぞんするよ。なぜ？

- ① ひじょう時の食料にするため
- ② すてるのはもったいないため
- ③ 問題が起きた時に調べるため



答えはうらにあるよ！