

2026年

よていこんだてひょう 1月予定献立表

| 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ひいたします。</p> | | <p>8 揚げパン 牛乳 野菜たっぷりポトフ ブルーンヨーグルト</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> |
| 12 成人の日 | 13 季節の料理 ごはん 牛乳 さわらの照り焼き 紅白なます 雑煮 | 14 ごはん 牛乳 石狩鍋 五目きんぴら | 15 食品ロスについて パン 牛乳 ポークビーンズ ブリッコリーのサラダ | 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 |
| 19 振替休業日 | 20 キムチラーメン 牛乳 揚げしゅうまい もやしのナムル | 21 ごはん 牛乳 おでん 白菜と昆布の甘酢あえ | 22 パン 牛乳 若鶏とじゃがいもの グラタン 白菜スープ | 23 カレーライス 牛乳 ひじきのサラダ ネーブル |
| 26 | 27 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 | 28 ごはん 牛乳 若鶏の甘酢かけ れんこんのあえ物 大根のみぞ汁 | 29 パン 牛乳 さけの塙焼き 切り干し大根の煮つけ すいとん | 30 地方料理 (岡山県) たこめし 牛乳 宝島寺漬け 豚汁 |

● きゅうしょく
● 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 食中毒などを防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 するのに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！