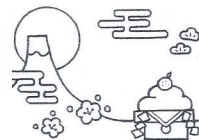


令和8年

今年もよろしく  
お願いします。

# 1月のよていにんだて表



今年度も残すところ、あと3か月となりました。  
ひきつづき、毎日の給食の時間が楽しくなるような、おいしい給食を届けていきます。

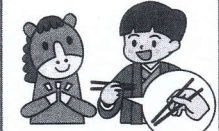
川辺町学校給食センター(電話 53-2329)

今年どしはうま年!

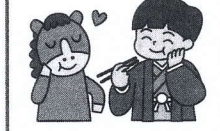
みなさんも、うまい給食をモリモリ  
食べて、元気に過ごしましょう!



うまのように野菜を  
たっぷり食べよう!



箸をうまく使いこなして  
きれいに食べよう!



よく味わってうま味  
を感じよう!

8日(木)

※1月7日は、給食はありません

(ド) れんこんサラダ とりにくと  
ごぼうのあまから  
とうふの  
にんじんごはん すましじる  
(小) 655kcal (中) 807kcal

9日(金)

◎いよかん  
(ド) かいそういり  
サラダ フライドポテト  
ソフトめん みそソース  
(小) 646kcal (中) 832kcal

12日(月)

成人の日

この絵本にちなんで、  
21日に納豆を出します。  
納豆が苦手な人も食  
べてみたくなるかもしれ  
ないですよ。



給食の基準量

(小) 650kcal (中) 830kcal

13日(火)

鏡開きにちなんで

みかん  
(ド) やさい  
サラダ しらたまぜんざい  
スライスチーズ  
まるパン ハンバーグケチャップソース  
(小) 687kcal (中) 853kcal

14日(水)

◎りんご  
あげシュウマイ (小2こ、中3こ)  
きりぼし かんこく  
だいこんのピピンパ わかめスープ  
(小) 624kcal (中) 784kcal

15日(木)

小正月

まめによるこぼ  
になます さわらの  
みそネーズやき  
むぎごはん しらたまそうじ  
(小) 677kcal (中) 826kcal

16日(金)

非常食体験給食

◎ヨーグルト  
フルーツ  
ミックス とりにくのバーベキュー  
ソース  
コンソメスープ  
きゅうきゅうカレー  
(小) 654kcal (中) 875kcal

19日(月)

◎オレンジ  
ふたにくの  
れんこんきんぴら かりんあげ  
ほうれんそういり  
むぎごはん とりにくだんごじる  
(小) 674kcal (中) 831kcal

20日(火)

ミニアセロゼリー  
(ド) コーンわかめ  
サラダ にんじんポタージュ  
バター ささみのピカタ  
ロールパン  
(小) 600kcal (中) 765kcal

21日(水)

図書献立「なっとうかあちゃん」  
(ド) ブロッコリーと  
キャベツのサラダ いろいろやき  
◎なっとう  
むぎごはん さといものみそしる  
(小) 662kcal (中) 796kcal

22日(木)

あおりんごグミ  
おかかあえ とりにくの  
(かつお節は、教室で和えます) からあげ  
むぎごはん かきたまじる  
(小) 624kcal (中) 756kcal

23日(金)

◎とうとうゆプリン  
(ド) めばるの  
はるさめサラダ あますあん  
ごもくラーメン  
(小) 630kcal (中) 762kcal

26日(月)

岐阜の味献立

ミニりんごゼリー  
きりぼしだいこんの  
につけ ホキの  
ゆずふうみ  
むぎごはん いなかじる  
(小) 624kcal (中) 768kcal

27日(火)

岐阜の味献立  
キャンディーチーズ  
(小1こ、中2こ)  
(マ) かぼちゃサラダ  
にこみうどん  
だいすと  
ごへいもち こざかなのあげに  
(小) 669kcal (中) 834kcal

28日(水)

岐阜の味献立・歯の日献立  
(ド) だいこんサラダ  
かわはぎてんぷら  
ハヤシライス  
(小) 696kcal (中) 858kcal

29日(木)

ふるさと川辺給食・伝統の味  
◎オレンジ  
(ド) まめまめサラダ れんこんの  
はさみあげ  
さといもおはぎ けんちんじる  
(小) 624kcal (中) 757kcal

30日(金)

川辺町と美浜町なかよし献立  
かわべのいちご  
さばの  
ひじきのにつけ おろしかけ  
かわべの  
むぎごはん すいのみそしる  
(小) 606kcal (中) 737kcal

1月24日から30日は全国学校給食週間

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて  
理解と関心を深め、より一層の充実を図ることを目的として定  
められました。

給食は、栄養のバランスが良い食事で成長期にある子ども  
たちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい  
食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

ぜひ、給食について家族で  
たくさん話をしてみてください。



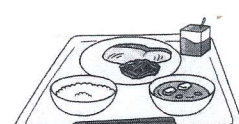
26日(月)～30日(金)は、岐阜県を味わう特別な献立を実施します。

26日(月) 岐阜の味献立

関市の「ゆず」や郡上市の「切り  
干し大根」など、美濃地域の食材を  
組み合わせた献立です。

28日(水) ハヤシライス

ハヤシライスは、岐阜県出身の  
早矢仕さんが考えて作り、食べら  
れるようになったとも言われてい  
ます。



29日(木) ふるさと川辺給食

里芋おはぎは、里芋と米と一緒に  
炊いて作ります。川辺町の給食で  
は41年続く伝統の味です。

27日(火) 五平もち

五平もちは、飛騨地域や東濃  
地域を中心に広く食べられてい  
る、岐阜県の郷土料理です。

30日(金)

川辺町と美浜町なかよし献立  
福井県美浜町とはボートを通して  
交流をしています。海の幸と川辺町  
の食材を組み合わせた献立です。

(ド) ドレッシング (マ) マヨネーズ ◎ 学校配送

※都合により献立の一部を変更することがあります。