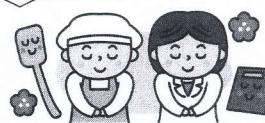
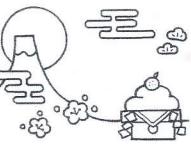


令和8年

今年もよろしく
お願いします。

1月のよていにこんだて表



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)

今年はうま年! うまい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 にんじんごはん すまじる (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) ひ 成人の日 この本にちなんで、21日に納品を出します。納品が苦手な人も食べてみたいとなるかも知れないとですよ。 図書献立 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 あげシウマイ (小2こ、中3こ) きりぼし かんこく だいこんのピシンバ わかめスープ (小) 624kcal (中) 784kcal	15日(木) 小正月 まめによろこび になます さわらの みそねーずやき むぎごはん しらたまぞうに (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 ぶたにくの ねんこんきんぴら かりんあげ むぎごはん とりにくだんごじる (小) 674kcal (中) 831kcal	20日(火) ミニアセロラゼリー (ド) コーンわかめ サラダ にんじんボタージュ 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 いろどりやき ◎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) ◎とうにゅうプリン (ド) 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 ほくの 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) たいこんサラダ かわはげてんがら 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 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 ひじきのつけ さばの おろしかけ かわべの むぎごはん すいきのみそしる (小) 606kcal (中) 737kcal	
1月24日から30日は全国学校給食週間 <p>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。</p> <p>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。</p> <p>ぜひ、給食について家族でたくさん話をされてみてください。</p>					
<p>26日(月) 岐阜の味献立</p> <p>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。</p> <p>28日(水) ハヤシライス</p> <p>ハヤシライスは、岐阜県出身の卓矢先生が考案して作り、食べられるようになったとも言われています。</p> <p>29日(木) ふるさと川辺給食</p> <p>重芋おはぎは、重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。</p> <p>30日(金) 川辺町と美浜町なかよし献立</p> <p>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。</p>					
<p>※都合により献立の一部を変更することがあります。</p>					