

こんげつ きゅうしょく はい じほさんぶつ
今月の給食に入っている地場産物

<p>くさつしさん 草津市産</p> <p>こめ 米 みそ 味噌 あおばなこ 青花粉 なみぶ菜 あいさい菜 なみずな 水菜</p>	<p>しがけんさん 滋賀県産</p> <p>わかさぎ ぎゅうにゅう 牛乳 パンの小麦粉 みそ 味噌 こむぎこ 小麦粉 おおもぎ 大麦 はつがげんまい 発芽玄米 こめこ 米粉 はくさい あお青ねぎ キャベツ</p>
---	--

こんげつ もくひょう
～今月の目標～
 かんしゃ た
感謝して食べよう

月	火	水	木	金			
<p>10</p> <p>＊小学校の給食はありません</p> <p>キャベツと はくさいの ツナあえ</p> <p>ごはん ともくすましじる</p>	<p>11</p> <p>たたきごぼう ぶりの たりやき</p> <p>ごはん しらたまそうに</p>	<p>12</p> <p>だいこんと みぶなの あますあえ</p> <p>とりにくと さつまいもの たれがらめ</p> <p>ごはん じゃがいもの そぼろに</p>	<p>15</p> <p>りんご (小学生のみ)</p> <p>はるさめサラダ しろみざかなの パンとやき</p> <p>むぎいり ごはん チキンカレー</p>	<p>16</p> <p>かぶの こんぶあえ</p> <p>あつあけの ねぎだれかけ</p> <p>ごはん ぶたにくと さつまいもの うまに</p>	<p>17</p> <p>きりほし だいのんの にも</p> <p>あじの しおこうじやき</p> <p>ごぼろ ぶたじる</p> <p>たまきのり</p>	<p>18</p> <p>こざかな アーモンド</p> <p>ごもくきんぴら ぶたにくの たつたあげ</p> <p>ごはん すましじる</p>	<p>19</p> <p>はくさいサラダ ハンバーグ きのこソースかけ</p> <p>けんこう からだ</p> <p>どの食べ物も、健康な体をつくりま</p>
<p>22</p> <p>ぶたにくと あかこんにやくの しぐれに</p> <p>わかさぎの あおばなあげ</p> <p>はつがげんまい かしわの じゅんじゅん</p> <p>ごはん</p>	<p>23</p> <p>ココア ぎゅうにゅう</p> <p>れんごんの いために</p> <p>ぶたにくの てうばんやき</p> <p>ごはん じゃがいもの みぞしる</p>	<p>24</p> <p>ほうれんそうと あかこんにやくの おひたし</p> <p>さばのゆず みそだれかけ</p> <p>ごはん いちだんごじる</p>	<p>25</p> <p>プリン (卵・乳未使用) (小学生のみ)</p> <p>こまつなの じゃこいため</p> <p>きびなごの いそべあげ</p> <p>ごはん だいのんの にも</p>	<p>26</p> <p>もやしと きゅうりの こますあえ</p> <p>とりにくの からあげ</p> <p>ごはん ぶたじゃが</p>			
<p>29</p> <p>ほうれんそうと はくさいの こまあえ</p> <p>たらからのらあげ しろねぎソース かけ</p> <p>ごはん みそおでん</p>	<p>30</p> <p>りんご (小学生のみ)</p> <p>もやしと こまつなの かつおあえ</p> <p>やきとり</p> <p>ごはん こやどうぶの にも</p>	<p>31</p> <p>だいがくいも</p> <p>ぶたにくとやさいの しおこうじため</p> <p>ごはん かきたまじる</p>	<p>【食育の日、地場産物・郷土料理献立、青花献立】地場産物や郷土料理を味わおう。</p> <p>【食物せんい献立】食物せんいの多い食べ物を食べよう。</p> <p>【鉄たっぷり献立】鉄が足りなくなると、つかれやすくなります。</p> <p>【カルシウムたっぷり献立】カルシウムはじょうぶな骨をつくりま</p> <p>【人気料理献立】給食で人気の料理を味わおう。</p>				
<p>さむ ま</p> <p>寒さに負けないように、バランスよく食べよう。</p>	<p>ごはんは、どんなおかずにも合います。</p>	<p>しお むかし つく</p> <p>塩こうじは、昔から作られている発酵調味料です。</p>	<p>おほ ひと</p> <p>多くの人のおかげで</p> <p>できて いる 給食に 感謝 して 食べよう。</p>				

がっ につ につ がっこう きゅうしょく しゅうかん きゅうしょく かんが
1月22日～26日は学校給食週間です。給食について考えてみよう！