

令和3年度

1月 予定献立表

※牛乳は毎日付きます。予定献立につき、変更になることがあります。 男鹿市立小中学校南部共同調理場

月	火	水	木	金
 <p>☆今月の平均栄養価☆ 中学校</p> <p>エネルギー 793 kcal たんぱく質 30.3 g 脂質 25.5 g</p> 	  <p>秋田や男鹿の食材、郷土料理(★)がたくさん登場します。</p>			14日
				<p>ごはん </p> <p>さばのカレー煮</p> <p>ごましょうゆあえ</p> <p>きゃのこ汁(★)</p> <p>元気ヨーグルト</p> <p>★小正月料理</p>
17日	18日	19日 	20日	21日
<p>ごはん </p> <p>豚肉のバーベキューソース炒め</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>白菜ともやしのみそ汁</p>	<p>ごはん </p> <p>赤魚の西京焼き</p> <p>とりごぼうこんにゃく</p> <p>野菜のみそ汁</p>	<p>麦ごはん </p> <p>エッグカレー</p> <p>フルーツ白玉</p>	<p>ごはん </p> <p>鶏肉の香味焼き</p> <p>ひじき五目煮</p> <p>貝たくさんみそ汁</p>	<p>焼きそば </p> <p>ごぼうと大豆のごまがらめ</p> <p>中華風コーン卵スープ</p>
24日	25日 	26日	27日	28日
<p>ごはん </p> <p>松風焼き</p> <p>せりの煮浸し</p> <p>男鹿産とろとろわかめのみそ汁</p> <p>今週は全国学校給食週間メニュー</p>	<p>セルフホットドッグ</p> <p>・背割りコッペパン</p> <p>・フランクフルトケチャップソース</p> <p>カリカリベーコンとほうれん草のサラダ</p> <p>パンプキンポタージュ</p> <p>秋田産お米のタルト</p>	<p>ごはん </p> <p>ハタハタフライカレー味</p> <p>切り昆布と春雨のサラダ</p> <p>みそワタンスープ</p> <p>えごまふりかけ</p>	<p>きりたんぼ汁(★) </p> <p>・きりたんぼ1人2本</p> <p>大根のおかかサラダ</p> <p>果物(りんご)</p>	<p>ごはん </p> <p>鱈のみそマヨ焼き</p> <p>塩きんぴら</p> <p>あんぱら餅(★)のみぞれ汁</p>
31日	<p>給食に感謝しましょう 全国学校給食週間</p> <p>学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校で始まりました。当時は子どもたちの栄養を補うことが目的でした。現代では、栄養バランスはもとより、和食や郷土料理などの食文化の継承や、食事の大切さを伝える役割が求められています。毎年1月24日から30日までの1週間は全国学校給食週間です。学校給食の意義や役割について保護者の皆さまにも理解を深めていただけましたら幸いです。</p>			

たくさんの人の働きで、給食ができています！感謝して食べましょう





★牛乳屋さん



★パン屋さん



★肉屋さん



★給食を作ってくれる調理員さんたち



★魚屋さん



★八百屋さん



★卵屋さん

給食の材料を運んでくれる人、そして給食を作ってくれる人



みんなに給食を配膳してくれる給食当番さん