

月	火	水	木	金
<p>9</p> <p>せいじん ひ</p> <p>成人の日</p> 	<p>10</p> <p>ひじきごはん</p> <p>鶏の梅みそ焼き</p> <p>ブロッコリー添え</p> <p>白菜のみそ汁</p>	<p>11</p> <p>胚芽食パン ジャム</p> <p>牛肉と豆のトマトミルク煮</p> <p>春雨と野菜のマリネ風</p> 	<p>12</p> <p>ごはん</p> <p>ぶりの照り焼き</p> <p>4種豆のサラダ</p> <p>小松菜のみそ汁</p> 	<p>13</p> <p>ごはん</p> <p>豚肉のしょうが焼き</p> <p>さといものみそ汁</p> <p>バナナババロア</p>
<p>16</p> <p>ごはん</p> <p>八宝菜</p> <p>春雨スープ</p>	<p>17</p> <p>豆乳担々風うどん</p> <p>小松菜とコーンの和え物</p> <p>りんごのタルト</p>	<p>18</p> <p>ミルク食パン</p> <p>ラザニア風</p> <p>ブロッコリー添え</p> <p>ポパイスープ</p>	<p>19</p> <p>ごはん</p> <p>白身魚の竜田揚げ</p> <p>海藻サラダ</p> <p>春菊のみそ汁</p> 	<p>20</p> <p>ごはん</p> <p>治部煮風</p> <p>いんげんのごま和え</p> <p>レアチーズ風ムース</p>
<p>23</p> <p>ごはん ふりかけ</p> <p>豚肉きんぴらごぼう</p> <p>みぞれ汁</p>	<p>24</p> <p>五目おこわ</p> <p>しゅうまい</p> <p>青菜とえのきのおひたし</p> <p>厚揚げと根菜のみそ汁</p>	<p>25</p> <p>ミルクロール</p> <p>豆乳シチュー</p> <p>キャベツのサラダ</p> <p>みかん</p> 	<p>26</p> <p>ごはん</p> <p>鮭の西京焼き</p> <p>卵の花の炒め煮</p> <p>れんこんのすり流し五目汁</p> 	<p>27</p> <p>ごはん</p> <p>鶏肉と高野豆腐の照り煮</p> <p>かぼちゃのみそ汁</p>
<p>30</p> <p>ごはん</p> <p>鶏肉のすき焼き風</p> <p>大豆と昆布のうま煮</p> 	<p>31</p> <p>チキンカレーライス</p> <p>小松菜のサラダ</p>		<p>【全国学校給食週間について】</p> <p>学校給食の役割などについて理解を深めたり関心を高めたりするために、1月24日～1月30日は全国学校給食週間に設定されました。本校でも色々な食材を活用し、多様な献立を作成しています。食材名や献立名を改めてよく見てみてくださいね！</p>	

- * 毎日、牛乳がつかます。
- * 中・高等部のエネルギー量は、小学部の中学年（基準量：600kcal）の約3割増しです。
- * 材料などの都合でその日の献立が変更になる場合もあります。その時はご了承ください。



【感謝して食べよう！】

家での食事や学校の給食は毎日問題なく自然と提供されていますが、多くの人の協力があって食べることができています。給食を食べるまでには、以下のような方にご協力いただいています。

①生産者の方々

★畑や工場^{ばたけ}で給食^{きんじゆう}の原材料^{げんざいりよう}を作^{つく}ってくださ^{くださ}っています！



②食材を学校まで届け

てくれる方々^{かたがた}
★毎日、決まった^{まいにち}時間に届^きけて^{とど}もらっています！



③給食を調理してくれた

り、教室まで運^{はこ}んだり^{たり}してくれ^{かたがた}る方々^{かたがた}
★調理員^{ちようりいん}さんや先生^{せんせい}方^{かた}にも感謝^{かんしや}しましょう！