


# 令和5年1月 中学校給食盛りつけ一覧表

<p>9日 (月)</p>  <p><b>成人の日</b></p>	<p>10日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>ごまドレサラダ</p> <p>コッペパン</p> <p>チキンのクリーム煮</p> <p>スプーン</p>	<p>11日 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>紅白なます 鯖の西京焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>雑煮</p>	<p>12日 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>ヨーグルト</p> <p>豚肉ビビンバ</p> <p>豆腐とわかめのスープ</p> <p>スプーン</p>	<p>13日 (金)</p> <p>牛乳</p> <p>白菜のおかか和え 鶏肉のたまり唐揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>大豆とひじきの煮物</p>
<p>16日 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>和風ツナサラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>浦上そばろ</p>	<p>17日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>ミニトマト 鶏肉のパン粉焼き</p> <p>コッペパン</p> <p>いちごジャム</p> <p>冬野菜のほかほかスープ</p> <p>スプーン</p>	<p>18日 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>ひじきのナムル風サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>豚肉とじゃが芋のキムチ煮</p>	<p>19日 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>りんごゼリー</p> <p>鶏肉のしぐれ煮ごはん</p> <p>めかぶ汁</p> <p>スプーン</p>	<p>20日 (金)</p> <p>牛乳</p> <p>白菜の磯香和え 鯖の香味揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>水菜のかきたま汁</p>
<p>23日 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>福神漬 麦ごはん</p> <p>手作りポークカレー</p> <p>スプーン</p>	<p>24日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>いちご チキンとポテトの マイヤーレモン揚げ</p> <p>コッペパン</p> <p>冬のミルクスープ</p> <p>スプーン</p>	<p>25日 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>あいませ しいらのねぎ焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>沢煮わん</p>	<p>26日 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>ボンカン</p> <p>菜の花 そばろごはん</p> <p>あおさの味噌汁</p> <p>スプーン</p>	<p>27日 (金)</p> <p>牛乳</p> <p>春雨の酢の物</p> <p>手作り ひじきふりかけ 麦ごはん</p> <p>すき焼き煮</p>
<p>30日 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 豚肉の伊勢茶煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>大根菜</p>	<p>31日 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>スパゲティ サラダ</p> <p>コッペパン</p> <p>ポトフ</p> <p>スプーン</p>	<p>いちごは箸などを使って上手に食べてください。</p> <p>本年も学校給食及び 中学校給食共同調理場を よろしくお祈りします</p> <p><b>2023年</b></p>		

## 全国学校給食週間

1月24日~30日

「全国学校給食週間」は、学校給食の意義や役割について理解し、関心を高めることを目的として行っています。  
 学校給食は明治22年に始まりました。その後、戦争の影響により給食が中断されましたが、子どもたちの栄養不足が心配され、昭和21年6月に外国からの援助物資で再開されました。同年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、「学校給食感謝の日」と定められました。  
 昭和25年度から、冬休みと重ならないように、1月24日から1月30日までの1週間を「全国学校給食週間」としています。  
 この1週間は、郷土料理の「あいませ」や地元食材を多く取り入れた献立です。給食を食べられることに感謝して、味わって食べましょう。

食器太い線 = 大わん (ピンク)

食器細い線 = 小わん (ブルー)

点線 = 浅い皿 (パン皿)

二重線 = 大皿 (カレー皿)

長い点線 = 深皿 (グリーン)

スプーン はし =

食器は、よく確かめて盛りつけましょう