



# 令和4年1月分 中学校給食盛りつけ一覧表



## 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。

7日(金)

鯖の西京焼き  
 手作り田作り  
 麦ごはん  
 のっぺい汁

10日(月)



## 成人の日

11日(火)

卵サラダ  
 コッペパン  
 ポトフ  
 いちごジャム  
 スプーン

12日(水)

蒸しキャベツ  
 ソースかつ  
 麦ごはん  
 けんちん汁

13日(木)

ひじきの  
 マリネサラダ  
 福神漬  
 麦ごはん  
 手作り  
 チキン  
 カレー  
 スプーン

14日(金)

小松菜のひたし  
 鯉のピリ辛和え  
 麦ごはん  
 味噌汁

17日(月)

いかと春雨の  
 中華サラダ  
 麦ごはん  
 豚肉と  
 根菜の  
 キムチ煮

18日(火)

コーンサラダ  
 コッペパン  
 花野菜の  
 クリーム煮  
 スプーン

19日(水)

蒸しキャベツ  
 鯖の  
 のりごまフライ  
 麦ごはん  
 豚汁

20日(木)

ヨーグルト  
 ツナそぼろ  
 ごはん  
 冬野菜と  
 ほかほか  
 スープ  
 スプーン

21日(金)

ミニトマト  
 長門  
 やきとり2切れ  
 わかめ  
 ごはん  
 大平

24日(月)

蒸し野菜  
 豚肉の  
 伊勢茶煮  
 麦ごはん  
 大根と  
 あらめの  
 煮物

25日(火)

いちご  
 鶏のマイヤー  
 レモン揚げ2個  
 米粉入りパン  
 ミルクスープ  
 スプーン

26日(水)

あいませ  
 しいらの  
 ねぎ焼き  
 麦ごはん  
 沢煮わん

27日(木)

ツナサラダ  
 あおさじゃこ  
 ふりかけ  
 麦ごはん  
 カレー  
 肉じゃが

28日(金)

ボンカン  
 肉味噌ひじき  
 そぼろごはん  
 なばなの  
 かきたま汁  
 スプーン

31日(月)

ビーフンの  
 ごまソース  
 サラダ  
 麦ごはん  
 ホイコーロー

いちごは箸などを使って  
 上手に食べてください

## 2022年

本年も学校給食及び

中学校給食共同調理場を

よろしくお願いいたします

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