



# 献立盛り付け表



月	火	水	木	金
<div>今が旬(おいしい)の食べ物</div> <div> 里芋</div> <div> 白菜</div> <div> ほうれん草</div> <div> 深葱</div>			8 正月にちなんだ献立 ぶりフライ  なます ご飯 お雑煮  	9 大根マリネ   コッペパン グラタン風煮  
12 成人の日 	13 ナムル  しゅうまい(2個) 麦ご飯 キムチチゲ  	14 いわしの生姜煮  ひじきの煮物 ご飯 かきたま汁  	15 <input type="checkbox"/> 一食ソース  トンカツ 即席漬け ご飯 厚揚げの味噌汁  	16 地産地消の日(大豆)  キャベツとりんごのサラダ  コッペパン ポークビーンズ  
19 蓮根のきんぴら   麦ご飯 団子汁  	20 大根と豚肉の ピリ辛煮   麦ご飯 クイッテオスープ  	21 いわしのみぞれ煮  昆布和え ご飯 けんちん汁  	22 ほうれん草サラダ   ゆかりご飯 味噌煮込みうどん  	23 給食記念日(24日) 黒木小6年生リクエスト給食 アメリカンサラダ   ココア揚げパン ワンタンスープ  
26 福岡県の郷土料理 さばのぬかみそ炊き   ご飯 水炊き風汁  	27 料理コンクールの献立 とびだせ! レシピ みかんサラダ   ご飯 カレースープ  	28 福岡県の郷土料理 みかん アーモンド和え   ご飯 がめ煮  	29 バンバンジーサラダ   カレーライス 	30 イタリア料理 (冬期オリンピック開催地) パンネのトマトソース   <input type="checkbox"/> いちごジャム ワンローフパン 軋チーズのスープ  

1月24日～30日は、「全国学校給食週間」となっています

この期間中、給食ではたくさんの福岡県の郷土料理が登場します。郷土料理とは、各地域でとれる食材を使い、その土地ならではの調理方法で作った伝統的な料理のことです。郷土料理には、その土地に住んでいた昔の人々の知恵が息づいています。感謝していただきましょう。



27日は料理コンクールの献立です！

毎年、夏休みに「八女市学校給食料理コンクール」が行われています。今年、優勝した「岡山小学校」の調理員さんが考えた献立を、アレンジして取り入れました。八女市の特産品である「みかん」はサラダに、「たけのこ」や「小松菜」はカレー味のスープに入れました。

