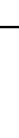




献立盛り付け表



| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 今が旬（おいしい）の食べ物 | | | | |
| |  里芋 |  白菜 |  ほうれん草 |  深葱 |
| 12 成人の日 | 13 | 14 | 8 正月にちなんだ献立 | 9 |
|  |  ナムル しゅうまい(2個) |  いわしの生姜煮 ひじきの煮物 |  ご飯 |  ぶりフライ なます |
| |  麦ご飯 キムチチゲ |  ご飯 かきたま汁 |  ご飯 |  お雑煮 |
| | | |  一食ソース トンカツ 即席漬け |  大根マリネ |
| | | | |  コッペパン グラタン風煮 |
| 19 | 20 | 21 | 15 | 16 地産地消の日(大豆) |
|  蓮根のきんぴら |  大根と豚肉の ピリ辛煮 |  いわしのみぞれ煮 昆布和え |  ご飯 |  キャベツりんごのサラダ |
|  麦ご飯 団子汁 |  麦ご飯 クイッティオースープ |  ご飯 けんちん汁 |  ご飯 |  厚揚げの味噌汁 |
| | | | |  コッペパン ポークピーンズ |
| 26 福岡県の郷土料理 | 27 料理コンクールの献立 とびだせ！レシピ | 28 福岡県の郷土料理 | 22 | 23 給食記念日(24日) 黒木小6年生リクエスト給食 |
|  さばのぬかみそ焼 おひたし |  みかんサラダ のりしおチキン |  みかん アーモンド和え |  ご飯 |  アーモンドサラダ |
|  ご飯 水炊き風汁 |  ご飯 カレースープ |  ご飯 がめ煮 |  ご飯 |  ココア揚げパン ワンタンスープ |
| | | | | |
| 29 | 30 イタリア料理 (冬期オリンピック開催地) | | | |
| | | | | |
| | | | | |

1月24日～30日は、「全国学校給食週間」となっています

27日は料理コンクールの献立です！

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。

毎年、夏休みに「ハ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。ハ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。

