

月

火

水

木

金



*** 1月分給食の申込み***

12月18日(日)午後11時59分まで

年末年始の休業に伴う食材発注の都合上、

1月10日(火)~13日(金)分の予約に限り、12月18日(日)午後11時59分に予約のキャンセルを締め切ります。

それ以降のキャンセルはできなくなりますのでご注意ください。

※1月16日(月)以降は、通常通り食べる日の7日前(土日祝日除く)午後1時まで変更が可能です。

*** 給食費の引落とし日*** 【2月分】12月6日(火)



*** カレンダーマークについて***

食物アレルギーに関する情報を表示しています。※飲用乳は除く



…食物アレルギー対応食を提供する日です。

- 🍳 卵
- 🥛 乳
- 🌾 小麦
- 🍓 えび
- 🐟 カニ
- 🐟 いか
- 🍊 オレンジ
- 🍷 さけ
- 🐟 さば
- 🍞 ゼラチン
- 🥛 大豆
- 🐔 鶏肉
- 🐷 豚肉
- 🍌 やまいも
- 🍎 りんご
- 🌾 ごま

冬が旬の食べ物で風邪を予防しよう



お正月 10

ごはん
松風焼き
筑前煮
炒めなます
はんぺんのすまし汁
牛乳

鏡開き 11

古代米ごはん
豚肉の竜田揚げ
ゆず香和え
白玉あずき
大根のみそ汁
牛乳

白玉もちにあんこをからめて♪

12

ごはん
プルコギ
鶏肉の磯辺揚げ
わかめの中華サラダ
五目スープ
牛乳

13

ごはん
いかフライ
ブロッコリー
鶏肉と大豆のトマト煮
きくらげと白菜のサラダ
ほうれん草のみそ汁
牛乳

16

ごはん
さわらの西京焼き
じゃがいものそぼろ煮
大根のごま酢和え
かきたま汁
牛乳

17

ごはん
ドライカレー
ゆで野菜のドレッシング和え
大豆と高野豆腐の味噌から揚げ
白菜とベーコンのスープ
牛乳

18

大根菜ごはん
たらからの揚げ
生揚げのかにかまあなかけ
ひじきのサラダ
冬野菜のみそ汁
牛乳

旬の食材を味わおう!

19

ロールパン いちごジャム
鶏肉のパン粉焼き
スパゲティナポリタン
生姜ドレッシングサラダ
豆乳スープ
牛乳

20

ごはん
韓国風肉じゃが
竹輪のカレー揚げ
三色ナムル
豆腐スープ
牛乳

フェアトレード給食

23

ごはん
鶏肉のから揚げねぎソース
野菜とツナの炒め物
のりの佃煮
里芋のみそ汁
ジョア プレーン

24

ごはん
銀鮭の香味焼き
こぶきいも
切干し大根の炒め煮
キャベツと野沢菜の炒め物
豚汁
牛乳

全国学校給食週間スタート

25

ごはん
白身魚の生姜あんかけ
ひじきの中華ソテー
麻婆豆腐
いよかん
牛乳

26

玄米パン
ハンバーグマッシュルームソース
コールスローサラダ
さつまいものりんご煮
大根のスープ
牛乳

27

ごはん
生揚げと豚肉のごまみそ煮
香味和え
えびといかのチリソース
卵スープ
牛乳

30

キャロットライス
さわらのトマトソースがけ
ガーリックバターポテト
花野菜サラダ
ジュリアンスープ
牛乳

31

ごはん
親子煮
じゃこおひたし
肉団子の黒酢あん
根菜のごまみそ汁
牛乳

食物アレルギー対応食

- 松風焼き(→卵抜き) 10
- 鶏肉の磯辺揚げ(天ぷら粉→小麦粉) 12
- いかフライ(→卵抜き) 13
- かきたま汁(→竹輪のすまし汁) 16
- ロールパン・いちごジャム(→ごはん) 鶏肉のパン粉焼き(→卵・チーズ抜き) 19
- 玄米パン(→ごはん) ハンバーグマッシュルームソース(→卵・牛乳抜き) 26
- 卵スープ(→鶏肉と玉ねぎのスープ) 27
- キャロットライス(→バター抜き) ガーリックバターポテト(→ガーリックポテト) 30
- 親子煮(→鶏肉とじゃがいもの煮物) 31

給食予約システムはQRコードからアクセスできます

