

月

火

水

木

金



**\* 1月分給食の申込み \***  
 12月17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9日(火)~15日(月)分の予約に限り、12月17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(火)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。  
**\* 給食費の引落日 \*** 【2月分】 12月6日(水)

**\* 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 くるみ  
 やまいも りんご ごま

寒い季節の手洗い  
 きちんと  
 していますか?

**お正月 9**

古代米ごはん  
 豚肉の竜田揚げ  
 筑前煮  
 紅白ごま酢和え  
 豆腐のすまし汁  
 牛乳

**10**

ごはん  
 鮭フライ ポイルキャベツ  
 鶏肉と大豆のトマト煮  
 のりの佃煮  
 白菜のみそ汁  
 牛乳

**鏡開き 11**

ごはん  
 松風焼き  
 ゆず香和え  
 白玉あずき  
 のっぺい汁  
 牛乳

白玉もちにあんこをからめて♪

**12**

カレーライス  
 コールスローサラダ  
 ブロッコリーのフリッター  
 ジョア プレーン

ルウを具にかけてごはんとお食べよう

**15**

ごはん  
 さわらの西京焼き  
 じゃがいものそぼろ煮  
 もやしの辛子和え  
 かきたま汁  
 牛乳

**16**

ごはん  
 プルコギ  
 竹輪の石垣揚げ  
 わかめの中華サラダ  
 五目スープ  
 牛乳

**17**

ごはん  
 白身魚のから揚げ  
 ブロッコリーの香りและ  
 ひじきの中華ソテー  
 豆乳ゼリー 麻婆豆腐  
 牛乳

汁物容器で提供します

**18**

ロールパン  
 ハンバーグマッシュルームソース  
 ゆで野菜のドレッシング和え  
 さつまいものりんご煮  
 大根のスープ  
 牛乳

**19**

ごはん  
 韓国風肉じゃが  
 鶏肉の磯辺揚げ  
 白菜のおかか和え  
 豆腐のみそ汁  
 牛乳

**22**

ごはん  
 ドライカレー  
 大根サラダ  
 大豆と高野豆腐の味噌から揚げ  
 キャベツと豚肉のスープ  
 牛乳

**23**

大根菜ごはん  
 いかのレモン醤油がけ  
 生揚げのかにかまあんかけ  
 春雨サラダ  
 さつまいものみそ汁  
 牛乳

**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  
 けんちん汁  
 牛乳

全国学校給食週間スタート

**25**

ソフトフランスパン いちごジャム  
 鶏肉のパン粉焼き  
 スパゲティナポリタン  
 花野菜サラダ  
 豆乳スープ  
 牛乳

**26**

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

**29**

キャロットライス  
 たらのトマトソースがけ  
 野菜とツナの炒め物  
 いよかん  
 マセドアンスープ  
 牛乳

**30**

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

**31**

ごはん  
 鶏肉のから揚げねぎソース  
 じゃがいもとコーンのソテー  
 三色ナムル  
 冬野菜のみそ汁  
 牛乳

**食物アレルギー対応食**

鮭フライ(→卵抜き) 10  
 松風焼き(→卵抜き) 11  
 かきたま汁(→鶏肉と青菜のすまし汁) 15  
 鶏肉の磯辺揚げ(天ぷら粉→小麦粉) 19  
 卵スープ(→鶏肉と玉ねぎのスープ) 30

12 カレーライス(→バター抜き)  
 ブロッコリーのフリッター(→マヨネーズ抜き)

18 ロールパン(→ごはん)  
 ハンバーグマッシュルームソース(→卵・牛乳抜き)

給食予約システムはQRコードからアクセスできます

ソフトフランスパン・いちごジャム(→ごはん)  
 鶏肉のパン粉焼き(→卵・チーズ抜き) 25

親子煮(→鶏肉とじゃがいもの煮物) 26

キャロットライス(→バター抜き) 29

卵スープ(→鶏肉と玉ねぎのスープ) 30