

月

火

水

木

金



2月分給食の申込み

1月20日(月)まで

※7日前(土日祝除く)の午後1時まで変更が可能です。

給食費の引落日

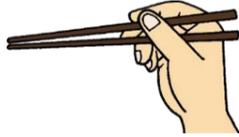
【3月分】1月27日(月)

はしを使って美しく食べよう

はしは食べ物をはさんだり、切ったり、混ぜたりとさまざまな動作をすることができ、私たち日本人の食事の道具として欠かすことはできません。はしを正しく持って使うと、料理が食べやすくなり、所作が美しくなります。日本のはし文化を守るためにも、美しいはしづかいをしましょう。



①えんぴつのように、はしを1本持ちます。



②もう1本のはしを親指のつけ根と薬指の先ではさみます。



③親指、人差し指、中指で上のはしを動かします。下のはしは動かしません。

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
- 牛肉
- いか
- オレンジ
- さけ
- さば
- ゼラチン
- 大豆
- 鶏肉
- 豚肉
- ごま
- もも
- りんご
- くるみ

3



こぎつねずし
いわしのかば焼き風
華風和え
きなこ豆
ほうれん草とえのきのすまし汁
牛乳

節分の献立です♪

4



ごはん
筑前煮
大根サラダ
揚げしゅうまい
豆腐とわかめのみそ汁
牛乳

5



中華丼
鎌倉海藻パークを使います
さわらの香味焼き
具だくさんきんぴら
湘南ゴールドゼリー
牛乳

6



ごはん
生揚げの五目炒め煮
ごまのり和え
鶏ささみのレモン煮
大根のスープ
牛乳

7



カツカレー 福神漬
ゆで野菜のドレッシング和え
さつまいもの甘煮
ジョア プレーン

カツでゲン担ぎ!

10



ごはん
たら生の生姜あんかけ
塩肉じゃが
みそドレッシングサラダ
かきたま汁
牛乳

11

建国記念の日



12



コーンライス
鶏肉のプロヴァンサルソースがけ
マカロニサラダ
ブロッコリーとカニかまのソテー
白菜のスープ
牛乳

13



ごはん
豚肉とキャベツのスタミナ炒め
いかのかりん揚げ
デコボン
里芋のみそ汁
牛乳

14



ごはん
カレーコロケ
ひじきのサラダ
揚げボールのだし煮
もやしのみそ汁
牛乳

1つずつ手作りします

17



ごはん
さばのごまケチャップソース
生揚げと大根の煮物
ゆかり和え
五目スープ
牛乳

18



揚げパン
ポトフ風煮
和風ペンネ
ほうれん草のサラダ
牛乳

みんな大好き!

19



ごはん
豆腐ハンバーグトマトソース
ガーリックポテト
生姜ドレッシングサラダ
コーンスープ
牛乳

20



ごはん
鶏肉と野菜のうま煮
ゆず香和え
小魚のいり煮
玉ねぎのみそ汁
牛乳

21



チャーハン
白身魚の更紗揚げ
春雨のひき肉炒め
オレンジ
トックスープ
牛乳

24

振替休日



25



ごはん
鶏肉の塩から揚げ
豚肉と大根のうま煮
ブロッコリーのレモン酢和え
辛味豆腐汁
牛乳

26



ビビンバ丼
竹輪の磯辺揚げ
切干し大根のはりはり漬け
ひじきのスープ
牛乳

ごはんにのせて食べよう

27



くろパン
鮭のきのこバターソースがけ
ジャーマンポテト
豆サラダ
ABCスープ
牛乳

28



ごはん
肉じゃが
キャベツのごま和え
わかさぎのから揚げ
大根のみそ汁
牛乳

10

かきたま汁
(→竹輪のすまし汁)

14

揚げパン
(→ごはん)

19

豆腐ハンバーグトマトソース(→卵抜き)
コーンスープ
(→スキムミルク・バター・生クリーム抜き)

21

チャーハン(→炒り卵抜き)

27

くろパン(→ごはん)
鮭のきのこバターソースがけ(→鮭のきのこソースがけ)



給食予約システムはQRコードからアクセスできます

