

月	火	水	木	金
<p>【小正月・小豆ごはん（1月15日）】</p> <p>1月15日の小正月には、1年の無病息災を願って小豆がゆを食べます。小豆の赤い色には厄除けの意味があると考えられてきたからです。給食では15日に小豆がゆの代わりに「小豆ごはん」を出します。</p> <p>この日はお節料理として出される料理も2品出します。「松風焼き」は、平たく伸ばしたひき肉の生地を焼いた料理で、表だけにけしの実をふって焼くので、裏が無く正直に生きられるようにとの願いがこめられています。給食ではけしの実の代わりにごまをふります。紅白なますは、お祝いの紅白の水引をかたどった料理です。金時人参（京にんじんとも呼ばれます）を入れ、見た目も華やかです。</p> 				
<p>1月8日</p> 	<p>1月9日【七草】</p> <p>①菜めし ②鶏肉の照り焼き ③ほうれんそうのごま和え ④白玉雑煮 ⑤牛乳</p> 	<p>1月10日</p> <p>①冬野菜のカレー ②大豆サラダ ③りんご ④牛乳</p> 	<p>1月11日</p> <p>①ごはん ②マーボー大根 ③中華サラダ ④牛乳</p> 	<p>1月12日</p> <p>①ごはん ②おからボール ③ゆでキャベツ ④コンソメスープ ⑤牛乳</p> 
<p>1月15日【小正月】</p> <p>①小豆ごはん ②松風焼き ③紅白なます ④豚汁 ⑤牛乳</p> 	<p>1月16日</p> <p>①ごはん ②魚の野菜あんかけ ③茎わかめのごまじょうゆ炒め ④春雨スープ ⑤牛乳</p> 	<p>1月17日</p> <p>①ゆかりごはん ②豚肉と大根の旨煮 ③昆布和え ④牛乳</p> 	<p>1月18日【フランス・スウェーデン】</p> <p>①減量ごはん（特別栽培米） ②ポトフ ③マセドアンサラダ ④スウェーデン風キャロットケーキ ⑤牛乳</p> 	<p>1月19日【たんご・食の日】</p> <p>①丹後のばら寿司（特別栽培米） ②磯香和え ③麩のすまし汁 ④牛乳 ～全国学校給食週間献立（1/31まで）～</p> 
<p>1月22日【長野・新潟】</p> <p>①ごはん（特別栽培米） ②鶏肉のアップルジンジャーソースかけ ③野沢菜炒め ④スキージュー ⑤牛乳</p> 	<p>1月23日【アメリカ】</p> <p>①ロコモコ（特別栽培米） ②マカロニスープ ③牛乳</p> 	<p>1月24日【1年生リクエスト】</p> <p>①わかめごはん（特別栽培米） ②鶏肉のから揚げ ③ゆかり和え ④コーンポタージュ ⑤サイダーゼリー⑥牛乳</p> 	<p>1月25日【歯の日】</p> <p>①ごはん ②すき焼き風煮 ③小松菜とじゃこの炒め物 ④牛乳</p> 	<p>1月26日【沖縄】</p> <p>①ジュース ②にんじんしりしり ③もずくスープ ④牛乳</p> 
<p>1月29日【愛知】</p> <p>①ごはん ②名古屋手羽先風から揚げ ③水菜と油揚げの煮びたし ④赤だし ⑤牛乳</p> 	<p>1月30日【スペイン】</p> <p>①パエリア ②鶏肉と野菜のソテー ③ソパ・デ・アホ ④牛乳</p> 	<p>1月31日【宮崎・長崎】</p> <p>①わかめごはん（減量） ②がね ③長崎ちゃんぽん ④牛乳</p> 		