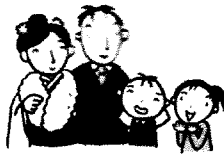




1月 予定献立表

令和7年1月7日
峰山学園 峰山中学校

新年あけましておめでとうございます。 今年のはび年、巳年(みどし)です。 みんなで楽しく どんな物もよく味わって しゅじをしよう! 	7日(火) 始業式 	8日(水) 主 菜飯 七草がゆのかわりに、 大根葉を混ぜたごはん 主 菜 プリの甘辛がらめ 土佐魚 副 菜 紅白なます 副 菜 雑煮 お正月の 半料理です。 牛 乳 牛乳	9日(木) 主 菜 冬野菜カレー (麦ごはん) 主 菜 大豆サラダ デザート サイダーゼリー 12月に実施できなかった 1年生のリクエスト 給食メニューです。 牛 乳 牛乳	10日(金) 主 菜 ごはん 主 菜 クリスピーチキン 副 菜 磯香和え こちらが1年生の リクエスト給食! 副 菜 春雨スープ 牛 乳 牛乳
13日(月) 成人の日 	14日(火) 主 菜 ごはん (特別栽培米) 主 菜 おからボール 井原のおから コロケ 副 菜 ゆで野菜 副 菜 コンソメスープ 牛 乳 牛乳	15日(水) 主 菜 小豆ごはん (特別栽培米) 小豆がゆにかわいて... 主 菜 鶏肉の照り焼き 副 菜 ほうれんそうの ごま和え 副 菜 粕汁 地酒の 酒がすり 牛 乳 牛乳 小正月	16日(木) 主 菜 麦ごはん (特別栽培米) 主 菜 肉豆腐 カルシウム たっぷり 副 菜 小松菜のごま和え よくかむおせち料理 副 菜 たたきごぼう 8月付けでは ずいぶん... 牛 乳 牛乳 歯の日	17日(金) 主 菜 丹後のぼらずし (特別栽培米) きゅうにトッピング した自家製のぼらずし 副 菜 ほうれんそうの おひたし 副 菜 ふのすまし汁 牛 乳 牛乳 たんご食の日
20日(月) 主 菜 ごはん (特別栽培米) 主 菜 関東煮 副 菜 小松菜とツナの炒め物 副 菜 昆布の佃煮 小松も佃煮 東京の 地名が由来なんです。 牛 乳 牛乳 東京都	21日(火) 主 菜 ごはん 主 菜 フィッシュ& チップス 白身魚フライとフライド ポテトのコンビ 副 菜 ブロッコリーのサラダ 副 菜 クマラスープ クマラはさつまいも 牛 乳 牛乳 ニュージーランド	22日(水) 主 菜 しょうがおかかごはん 主 菜 ちくわの磯辺揚げ 青のり 副 菜 白菜のゆずびたし 高知県の 特産品 副 菜 ぐる煮 たくさんの具材を 集めて煮込んだ 煮物 牛 乳 牛乳 高知県	23日(木) 中間テスト 	24日(金) 主 菜 ごはん 主 菜 冬野菜のポトフ 冬野菜たっぷり。 副 菜 キャベツとコーンのソテー デザート カフェオレゼリー コーヒー牛乳の ゼリーです。 牛 乳 牛乳 フランス
27日(月) 主 菜 麦ごはん 主 菜 ザンギ 北海道版 とりのからあげ 副 菜 松前漬 副 菜 どさんこ汁 北海道の味覚の おみそ汁 牛 乳 牛乳 北海道	28日(火) 主 菜 バエリア シェフド・ド・フ ヤギさしみごはん 主 菜 豚肉と野菜のソテー 副 菜 ソパ・デ・アホ 「ソパ」は「スープ」 「アホ」は「ニンニク」 にんにくのスープです。 牛 乳 牛乳 スペイン	29日(水) 主 菜 ごはん 主 菜 キスの南蛮漬け 副 菜 たくあん和え 副 菜 みそひつつみ 小麦粉の生地を ひつつみ(ひきぢぎる) ので「ひつつみ」 牛 乳 牛乳 岩手県	30日(木) 主 菜 ごはん 主 菜 ペリペリチキン 「ペリペリ」は、辛い 「ピリピリ」の意味 スパイスです。 副 菜 ひよこ豆のサラダ 副 菜 コンソメスープ 牛 乳 牛乳 南アフリカ共和国	31日(金) 主 菜 びりんめし 豆腐の混ぜごはん。 豆腐を炒める音が 「びりんびりん」 副 菜 高菜炒め 副 菜 せんだご汁 さつまいもの 団子入り。 デザート ぼんかん 牛 乳 牛乳 熊本県

1月27日(月)～2月1日(土)は峰山中の学校給食週間です。日ごろ食べている給食について深く知り、食の大切さについて考え直す週間です。前の週の20日からは毎日世界各国や日本各地の郷土料理や特産品を使った料理を出します。給食を通じていろいろな食文化に触れてください。