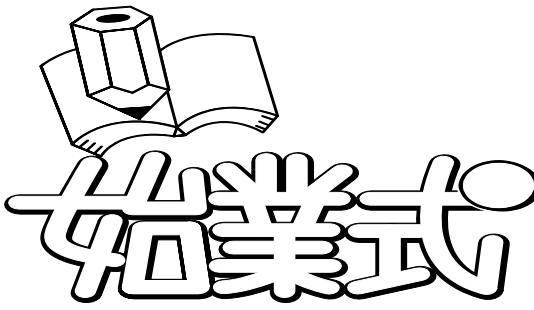

 <p>1月</p>	<p>9日(火)</p>  <p>始業式</p>	<p>10日(水) 七草ごはん</p> <table border="1"> <tr> <td>きんぴらごぼう</td> <td>ブロッコリーのおかか和え</td> </tr> <tr> <td>黒豆</td> <td>豚肉の竜田揚げ</td> </tr> </table> <p>「せい・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ」…春の七草のうちのすずしろ(大根)と小松菜、にんじんの入ったごはんです。</p>	きんぴらごぼう	ブロッコリーのおかか和え	黒豆	豚肉の竜田揚げ	<p>11日(木) ごはん</p> <table border="1"> <tr> <td>高野豆腐の卵とし</td> <td>五色和え</td> </tr> <tr> <td>さつまいもきんとん</td> <td>白身魚の黄金焼き</td> </tr> </table> <p>おいしそうににんじんとマヨネーズを混ぜたものを魚の上のせて、オーブンで焼きます。</p>	高野豆腐の卵とし	五色和え	さつまいもきんとん	白身魚の黄金焼き	<p>12日(金) 麦ごはん</p> <p>全曜日ほどカレーの日</p> <table border="1"> <tr> <td>イタリアンサラダ</td> <td>みかん</td> </tr> <tr> <td>福神漬</td> <td>かぼちゃ挽肉フライ</td> </tr> </table> <p>チキンカレー</p>	イタリアンサラダ	みかん	福神漬	かぼちゃ挽肉フライ								
きんぴらごぼう	ブロッコリーのおかか和え																							
黒豆	豚肉の竜田揚げ																							
高野豆腐の卵とし	五色和え																							
さつまいもきんとん	白身魚の黄金焼き																							
イタリアンサラダ	みかん																							
福神漬	かぼちゃ挽肉フライ																							
<p>15日(月) ごはん</p> <table border="1"> <tr> <td>ごぼうサラダ</td> <td>卵の花</td> </tr> <tr> <td>白菜キムチ</td> <td>ハマチのおろしソースかけ</td> </tr> </table> <p>新メニューです。揚げたハマチに味付けした大根おろしソースをかけます。</p>	ごぼうサラダ	卵の花	白菜キムチ	ハマチのおろしソースかけ	<p>16日(火) ごはん</p> <table border="1"> <tr> <td>マセドアンサラダ</td> <td>もやし炒め</td> </tr> <tr> <td>ごまじゃこ</td> <td>親子そぼろ丼の具</td> </tr> </table> <p>みそ汁</p> <p>ごはんのせて食べよう。</p>	マセドアンサラダ	もやし炒め	ごまじゃこ	親子そぼろ丼の具	<p>17日(水) 五目ごはん</p> <table border="1"> <tr> <td>揚げ里芋のそぼろあんかけ</td> <td>小松菜のからし和え</td> </tr> <tr> <td>杏仁豆腐</td> <td>鯖の塩焼き</td> </tr> </table>	揚げ里芋のそぼろあんかけ	小松菜のからし和え	杏仁豆腐	鯖の塩焼き	<p>18日(木) ごはん</p> <table border="1"> <tr> <td>コーンサラダ</td> <td>ゼリーフルーツ</td> </tr> <tr> <td>ブロッコリーのしそ和え</td> <td>コロッケ</td> </tr> </table> <p>ビーフシチュー</p>	コーンサラダ	ゼリーフルーツ	ブロッコリーのしそ和え	コロッケ	<p>19日(金) 麦ごはん</p> <p>全曜日ほどカレーの日</p> <table border="1"> <tr> <td>カレービーンズ</td> <td>ひじきサラダ</td> </tr> <tr> <td>野沢菜漬</td> <td>鶏肉のバジル焼き</td> </tr> </table>	カレービーンズ	ひじきサラダ	野沢菜漬	鶏肉のバジル焼き
ごぼうサラダ	卵の花																							
白菜キムチ	ハマチのおろしソースかけ																							
マセドアンサラダ	もやし炒め																							
ごまじゃこ	親子そぼろ丼の具																							
揚げ里芋のそぼろあんかけ	小松菜のからし和え																							
杏仁豆腐	鯖の塩焼き																							
コーンサラダ	ゼリーフルーツ																							
ブロッコリーのしそ和え	コロッケ																							
カレービーンズ	ひじきサラダ																							
野沢菜漬	鶏肉のバジル焼き																							
<p>22日(月) ごはん</p> <table border="1"> <tr> <td>しゅうまい</td> <td>キャベツのしそ和え</td> </tr> <tr> <td>パイン缶</td> <td>豚キムチ丼</td> </tr> </table> <p>スーミータン</p> <p>ごはんのせて食べよう。</p>	しゅうまい	キャベツのしそ和え	パイン缶	豚キムチ丼	<p>23日(火) ごはん</p> <table border="1"> <tr> <td>筑前煮</td> <td>大根の即席漬</td> </tr> <tr> <td>みかんゼリー</td> <td>ブリの照り焼き</td> </tr> </table> <p>市の水産課より補助金をいただき使用します。ブリの名前の語源は身が赤くてブリブリしているから、雪の降る頃によく獲れて、「降りの魚」の意味など諸説あるそうです。</p>	筑前煮	大根の即席漬	みかんゼリー	ブリの照り焼き	<p>24日(水) コーンピラフ</p> <table border="1"> <tr> <td>大豆と煮干しの揚げ煮</td> <td>小松菜のごま和え</td> </tr> <tr> <td>チーズ</td> <td>スペイン風バイクドエッグ</td> </tr> </table> <p>給食なし3年生</p> <p>西舞鶴の京田地域に伝わるごはんです。つぶした豆腐や鶏肉が入っています。</p>	大豆と煮干しの揚げ煮	小松菜のごま和え	チーズ	スペイン風バイクドエッグ	<p>25日(木)</p> <p>1・2年生 中間テスト</p> <p>3年生 学年末テスト</p>	<p>26日(金) 麦ごはん</p> <p>全曜日ほどカレーの日</p> <table border="1"> <tr> <td>キャベツと水菜のわかめ和</td> <td>みかん</td> </tr> <tr> <td>福神漬</td> <td>白身魚フライソース</td> </tr> </table> <p>キーマカレー</p>	キャベツと水菜のわかめ和	みかん	福神漬	白身魚フライソース				
しゅうまい	キャベツのしそ和え																							
パイン缶	豚キムチ丼																							
筑前煮	大根の即席漬																							
みかんゼリー	ブリの照り焼き																							
大豆と煮干しの揚げ煮	小松菜のごま和え																							
チーズ	スペイン風バイクドエッグ																							
キャベツと水菜のわかめ和	みかん																							
福神漬	白身魚フライソース																							
<p>29日(月) ごはん</p> <table border="1"> <tr> <td>じゃがいものチーズ焼き</td> <td>切干大根のナムル</td> </tr> <tr> <td>佃煮昆布</td> <td>鶏天</td> </tr> </table>	じゃがいものチーズ焼き	切干大根のナムル	佃煮昆布	鶏天	<p>30日(火) ごはん、ふりかけ</p> <table border="1"> <tr> <td>中華サラダ</td> <td>ココロポテト</td> </tr> <tr> <td>うずら卵煮</td> <td>鮭のマヨマスタード焼き</td> </tr> </table>	中華サラダ	ココロポテト	うずら卵煮	鮭のマヨマスタード焼き	<p>31日(水) 京田ごはん</p> <table border="1"> <tr> <td>大根の炒め煮</td> <td>ほうれん草のごま和え</td> </tr> <tr> <td>みかん缶</td> <td>竹輪の磯辺揚げ</td> </tr> </table> <p>みそ汁</p>	大根の炒め煮	ほうれん草のごま和え	みかん缶	竹輪の磯辺揚げ	<p>* 1月24日～30日は、全国学校給食週間です。『いのち』をいただいて『いのち』をまもる。食事をするとき、食べものの『いのち』について考えたことがありますか？毎日の食事に感謝し、食べものを無駄にしているか自分の食事について見直す機会にしましょう。また、生産や流通にかかわる多くの人のおかげで食事ができていることも改めて考えてみましょう。</p> <p>* 今月は舞鶴市水産課より「いただきます。まいづるのお魚普及事業」の補助金を受け、価格の高いブリを使用します。地元で水揚げされた魚を味わっていただきます。</p> <p>* インフルエンザやノロウイルス等による食中毒が心配される時期です。寒くて水が冷たくても、食事前やトイレの後は、石鹸で20～30秒しっかりと手を洗いましょう。</p> 									
じゃがいものチーズ焼き	切干大根のナムル																							
佃煮昆布	鶏天																							
中華サラダ	ココロポテト																							
うずら卵煮	鮭のマヨマスタード焼き																							
大根の炒め煮	ほうれん草のごま和え																							
みかん缶	竹輪の磯辺揚げ																							

