

令和4年

# 1月 献立表

本年も安心・安全に気をつけて、  
おいしい給食作りに努めていきたいと思ひます。  
引き続きよろしくお願ひ致します。



養父市学校  
給食センター

月	火	水	木	金
<p>2022年 令和4年</p> <p>養父市学校給食コンテストの入賞献立が21日、24日、26日、4日に登場、メニュー賞は12日、13日に登場します。</p>	<p>11 ☆Happyマンデー☆</p> <p>ビビンバ (麦ごはん) 牛乳 たこボール 豆腐ともずくのスープ みかん</p>	<p>12</p> <p>ごはん 牛乳 鮭のヨーグルトみそ焼き キャベツの昆布マヨ ちくぜん煮</p>	<p>13</p> <p>ごはん 牛乳 南瓜サンドフライ 三色ナムル 豆乳とにらの千ヶ風スープ</p>	<p>14 お正月献立</p> <p>黒豆ごはん 牛乳 松風焼き 紅白なます 白玉雑煮</p>
<p>17 1.17献立</p> <p>ごはん 牛乳 サバの塩焼き 茎わかめサラダ 炊き出し汁(豚汁) みかん</p>	<p>18</p> <p>ごはん 牛乳 豆腐のまさご揚げ ビーフン炒め のっぺい汁</p>	<p>19</p> <p>麦ごはん 牛乳 ほうれん草カレー ゆで花野菜ゴマドレ りんご</p>	<p>20</p> <p>ごはん 牛乳 わかさぎレモン味 こんにゃくおおか炒め 高野の卵とじ</p>	<p>21 発酵食品・地場産のものを食べて、ぽっかぽか</p> <p>朝倉山椒のしょうがめし 牛乳 ヨーグルト 豚肉の塩こうじ焼き キムチとチーズのサラダ 冬の食品たくさんかず汁</p>
<p>24 パクパク食べれる冬野菜発酵食品給食</p> <p>麦ごはん 牛乳 みそカツ ごまずあえ 冬野菜のキムチおもち汁</p>	<p>25</p> <p>ごはん 牛乳 冬味シチュー にんじんラペ ネーブルオレンジ 中:チーズすり身</p>	<p>26 地場産たっぷり発酵食品</p> <p>ひじきごはん 牛乳 サワラの山椒塩こうじ焼き じゃが芋とれんこんのキムチ炒め 大根とかぶのみそ汁</p>	<p>27 野菜で朝ごはんプラス1メニュー</p> <p>ごはん 牛乳 イカの天ぷら ちりめんねぎ 鶏じゃが煮</p>	<p>28</p> <p>ごはん 牛乳 卵のミートカップ きんぴらごぼう みそワタンスープ</p>
<p>31</p> <p>ごはん 牛乳 ハンバーグきのこソース アーモンドあえ 根菜のチャウダー</p>	<p>1 節分献立</p> <p>炒り豆ごはん 牛乳 イワシのかばやき わかめの酢のもの かき玉汁 きんかん</p>	<p>2</p> <p>麦ごはん 牛乳 ほうれん草シュウマイ フルーツミックス 厚揚げの中華煮</p>	<p>3</p> <p>ごはん 牛乳 魚のチーズマヨ焼き 切干とひじきの炒り煮 はちぶせ鍋</p>	<p>4 「発酵食品で健康になろう」</p> <p>キムチ炊き込みごはん 牛乳 塩こうじカラアゲ ほうれん草と豆のナムル かす汁</p>

(材料の都合で献立を変更することがあります)

1月分学校給食費の口座振替は1月5日、再振替は25日です。残高のご確認をよろしくお願ひします。