



献立表



月	火	水	木	金
7 ごはん 牛乳 ハタハタの一夜干し キャベツ梅風味 煮込みおでん	8 かむかむ献立 ごはん 牛乳 とり肉と大豆の揚げ煮 切干大根のソース炒め ほうれん草と卵のスープ	9 麦ごはん 牛乳 冬野菜カレー 海藻サラダ 伊予柑	10 ごはん 牛乳 サバのおろし煮 小松菜とゆばのサラダ ほうとう汁	11 建国記念の日
14 ごはん 牛乳 ハートコロッケ パンサンスー じゃぶ煮	15 はばたん給食 赤米ごはん 牛乳 サワラの岩津ネギマヨ焼き 白菜と青菜のゴマあえ 根菜のかす汁 <small>兵庫県産(養父市産)の食材を使った給食です。</small>	16 野菜で朝ごはんプラス1メニュー ごはん 牛乳 卵のピザチーズ焼き 五目きんぴら 体ポカポカカレースープ	17 ごはん 牛乳 イワシのみりん干し ほうれん草のあえ物 大根のうま煮	18 炊き込みごはん 牛乳 チキン南蛮 黒豆サラダ なめこ汁 りんご
21 ♡ハッピーマンデー♡ ごはん 牛乳 五目卵焼き ミルクおから ミネストローネ	22 ごはん 牛乳 サケのゆずみそ焼き れんこんサラダ みぞれ鍋	23 天皇誕生日	24 やっぷーメニュー 麦ごはん 牛乳 マーボー白菜 ひじきのマリネ でこぼん 中:ちくわのいそべ揚げ	25 ゆかりごはん 牛乳 とり天 呉なます 豆腐のみそ汁 ヨーグルト

大豆のよさを見直そう!

節分の豆まきに使われる大豆は、日本で古くから利用されてきた食材の一つです。

体をつくるもとになる「たんぱく質」を豊富に含むことから「畑の肉」とも呼ばれ、最近では、肉に代わる「代替肉」の原料としても注目されています。

いろいろな食品や調味料の原料として、私たちの食卓を豊かにするだけでなく、健康な食生活を支えてくれる大切な食べ物です。



ソイレンジャー 参上

ソイレンジャー

節分戦隊

変身!

ソイアターック!!

「まいったー!!」

(材料の都合で献立を変更することがあります)

2月分学校給食費の口座振替は2月7日、再振替は25日です。残高のご確認をよろしくお願いいたします。