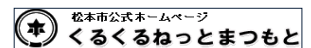




月	火	水	木	金
8	9 牛乳 中1-3希望献立 麦ごはん サイコロステーキ かみかみサラダ 肉団子スープ	10 牛乳 麦ごはん 赤魚みそ粕焼き 切り干し大根の炒り煮 三平汁	11 牛乳 ミニコッペ ペンネトマトソース煮 花やさいサラダ ポトフ	12 牛乳 黒米ごはん 松風焼き からしあえ 七草汁
15	16 牛乳 麦ごはん 酢豚 中華サラダ 四川スープ 小4欠食	17 牛乳 麦ごはん サゴシの幽庵焼き かぼちゃサラダ すまし汁 レモンタルト	18 牛乳 中1-5希望献立 抹茶揚げパン シーザーサラダ ABCスープ みかん	19 牛乳 麦ごはん ほっけの塩焼き まめまめサラダ カレーうどん
22	23 牛乳 麦ごはん マーボー豆腐 もやしのナムル ワンタンスープ	24 牛乳 麦ごはん 鮭の西京漬け焼き ひじきの煮物 豚汁 中6.7.8組欠食	25 牛乳&ミルク 丸パン 白身魚のフライ ノンエッグマヨネーズ キャベツサラダ コンソメスープ	26 牛乳 中1-2希望献立 キムタクごはん チキンのコーンフレーク焼き 寒天サラダ コーンスープ
29	30 牛乳 麦ごはん マヨネーズ焼き シャキシャキポテトサラダ かぶのポトフ 小5欠食	31 牛乳 ハヤシライス シーフードサラダ ぼんかん 小特支欠食		

都合により献立が変更になることがあります。



あけましておめでとう
 ございます。
 今年もよろしくお願
 いたします。



1月24日～30日は、
全国学校給食週間です

松風焼



【材料（4人分）】

- 鶏ひき肉 160g
- 豚ひき肉 80g
- ねぎ 30g
- しょうが 5g
- 卵 1個
- みそ 大さじ1
- みりん 小さじ1
- 酒 小さじ1
- 片栗粉 大さじ1
- 白いりごま 小さじ1

【作り方】

1. ねぎはみじん切りにする。
2. しょうがはすりおろしておく。
3. ひき肉、1、2、白いりごま以外の調味料をよく混ぜる。
4. オープンの鉄板にアルミをひき、3を同じ厚さに四角形にのびし、ごまを上からまぶす。
5. オープンをあたため、200℃で30分焼き、食べやすい大きさに切って、できあがり♪

明治22年に始まった学校給食は戦争により一時中断しましたが、ララ（アメリカの民間団体）などからの援助を受け、昭和21年の12月24日に 三都県（東京・神奈川・千葉）で試験的に実施され、再開されました。この日を記念し、「学校給食感謝の日」が定められました。その後、給食の意義や役割についての理解や関心を深める週間として、冬休みに重ならない 1月24日から30日を「全国学校給食週間」としました。