



あけましておめでとうございます。

新しい年を迎え、いよいよ進級・卒園・卒業まで3か月になりましたね。姿勢正しく、こぼさず上手に食べることができ
る生徒が多くなりました。2022年も「給食」を通して子どもたちの健やかな成長を見守って行きたいと思います。



1月の献立

おもな食品と体内でのはたらき

体を作る

エネルギー源

体の調子を整える

1月1日お休み

8	ちらし寿司 大根と里芋の煮物 みかん お水	鶏ひき肉(煮物) 卵★(ちらし寿司)	ごはん 里芋 砂糖 みりん	にんじん 干し椎茸 酢 大根 醤油 酒 みかん
15	中華あんかけ ごはん ゆでブロッコリー ミックスフルーツ お水	豚ひき肉	ごはん サラダ油 片栗粉	白菜、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、水煮たけのこ、しょうが、酒、しょうゆ、オイスターソース、鶏がらスープ ブロッコリー メロン ぶどう いちご
22	ミートスパゲティ コールスローサラダ オレンジゼリー お水	牛ひき肉 ゼラチンミックス 卵★(コールスロー)	スパゲティ ケチャップ ウスターソース サラダ油 マヨネーズ★ 砂糖	トマトソース たまねぎ にんじん キャベツ コーン 酢 みかん缶
29	野菜春巻き ごはん 枝豆 キャロットケーキ★ お水	卵★(ケーキ) クリームチーズ★(ケーキ)	ごはん 片栗粉 サラダ油 ケーキミックス 砂糖	春巻き(キャベツ 人参 たまねぎ たけのこ えだまめ ヤムイモ 水、しょうゆ、しょうが) 枝豆

★はアレルギー特定原材料：たまご、落花生、乳(乳製品も含む)