



1月 盛り付け表



福生市学校給食センター
TEL 042-551-8351

月	火	水	木	金
 <p>1/24~1/30は 「全国学校給食週間」です</p>			<p>8</p> <p>始業式</p> 	<p>9</p> <p>【七草】(鏡開き)</p>  <p>おしるこ 鯖のねぎ塩焼き</p>   <p>五目ご飯 七草汁</p>  
<p>12</p> <p>成人の日</p> 	<p>13</p> <p>春雨サラダ</p> <p>ぼんかん</p>   <p>ご飯 塩麻婆豆腐</p>  	<p>14</p> <p>紙ナフキン</p> <p>ブロッコリー入りツナサラダ</p>   <p>セサミ揚げパン ポークビーンズ</p>  	<p>15</p> <p>五目 きんぴら</p> <p>鯖の 柚子味噌だれがけ</p>   <p>ご飯 かきたま汁</p>  	<p>16</p> <p>【阪神淡路大震災が起きた日】</p>  <p>こんにゃくサラダ 鶏肉の南蛮漬け</p>   <p>ご飯 小松菜と油揚げの味噌汁</p>  
<p>19</p> <p>【石川県の料理】</p>  <p>治部煮</p>   <p>ご飯 めった汁</p>  	<p>20</p> <p>カットゼリー</p> <p>おろしハンバーグ</p>   <p>パンチ</p> <p>ご飯 もずくの和風スープ</p>  	<p>21</p> <p>マセドアン</p> <p>ぼんかん</p>   <p>シーフードクリームスパゲッティ</p> 	<p>22</p> <p>飲むヨーグルト(ストロベリー)</p> <p>海藻サラダ</p>   <p>チキンカツ</p>  <p>カレーライス</p> 	<p>23</p> <p>ししゃものさざれ焼き(2本)</p> <p>じゃが芋のそぼろ煮</p>   <p>ご飯 沢煮椀</p>  
<p>26</p> <p>【昔の給食(鯨)】</p> <p>大根と豚肉の炒め煮</p>   <p>鯨の竜田揚げ</p> <p>ご飯 キムチスープ</p>  	<p>27</p> <p>【給食の始まりの献立】</p> <p>白菜と小松菜の和え物</p>   <p>銀鮭の塩焼き</p> <p>ご飯 すいとん汁</p>  	<p>28</p> <p>【現代の人気の給食】</p> <p>大根ときゅうりの中華酢和え</p>   <p>チーズポテト</p> <p>ご飯 ごま味噌つけ麺</p>  	<p>29</p> <p>【人気の副菜、旬の果物】</p> <p>でこぼん</p>   <p>小松菜とえのきののり和え(刻みのり)</p> <p>親子丼</p> 	<p>30</p> <p>【東京都産、福生市産の食材と地場野菜を使用した給食】</p> <p>東京牛乳</p>   <p>さめのチリソースかけ</p> <p>ご飯 酒粕入り味噌汁</p>  
<p>9</p> <p>福生市の地場野菜</p> <ul style="list-style-type: none"> キャベツ だいこん 長ねぎ 白菜 	<p>よくかんで食べよう</p>  <p>骨が多い魚にはこのマークがついているよ。気をつけて食べよう。</p>	<p>牛乳は22日以外毎日付きます</p> <div>  <p>大皿</p>  <p>ご飯茶碗</p> </div> <div>  <p>小皿</p>  <p>汁椀</p> </div> <div>  <p>カレー皿</p> </div> <p>2026年 令和8年</p>		