



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>24日～30日は 全国学校 給食週間です</p>		<p>8 始業式</p>	<p>9 [正月・七草] </p> <p>煮しめ 鱈の 柚子味噌だれがけ</p> <p>ご飯 七草汁</p>	<p>10 [鏡開き] </p> <p>きゅうりとちやしの 塩昆布和え</p> <p>おしるこ</p> <p>ゆかりご飯 肉じゃが</p>
		<p>13 成人の日</p>	<p>14 回鍋肉</p> <p>ぼんかん</p> <p>ご飯 ワンタンスープ</p>	<p>15 紙 ナプキン</p> <p>キャベツと ブロッコリーの サラダ</p> <p>きなこ 揚げパン ポーク ビーンズ</p>
<p>20</p> <p>ヨーグルト</p> <p>ジャンボ ギョウザ</p> <p>じゃこねぎ チャーハン キムチスープ</p>	<p>21</p> <p>小松菜と えのきのり(刻みのり)</p> <p>でこぼん</p> <p>親子丼</p>	<p>22</p> <p>飲むヨーグルト (180)</p> <p>ポテト サラダ</p> <p>シーフードクリーム スパゲッティ</p>	<p>23 [福生市酒蔵の酒粕を 使用した給食] </p> <p>こんにゃく サラダ ふく☆うま きびなごあげ</p> <p>ご飯 かぶとさつま芋の 味噌汁</p>	<p>24 [昔の給食]</p> <p>白菜と小松菜の おひたし (糸削り節)</p> <p>銀鮭の 塩焼き</p> <p>ご飯 すいとん汁</p>
<p>27 [和食の給食] </p> <p>千草和え 擬製豆腐</p> <p>ご飯 打ち豆と大根の 味噌汁</p>	<p>28 [地産産食材と福生市酒蔵の 酒粕を使用した給食] </p> <p>東京牛乳 東京産 糸寒天の サラダ</p> <p>めばるのにんにく 醤油揚げ</p> <p>ご飯 酒粕入り豚汁</p>	<p>29 [現代の人気の給食①]</p> <p>フルーツ白玉 青のり ポテト</p> <p>味噌つけ麺 中華麺 つけ汁</p>	<p>30 [現代の人気の給食②]</p> <p>ひよこ豆の サラダ 飲むヨーグルト (マスカット) チキンカツ</p> <p>カレーライス</p>	<p>31</p> <p>おろし ハンバーグ</p> <p>ごま和え</p> <p>ご飯 わかめと玉ねぎの 味噌汁</p>
<p>9 福成文印を添えよう</p> <p>今月の福生市の 地場野菜</p> <ul style="list-style-type: none"> セロリー 長ねぎ 白菜 		<p>牛乳は16日・22日・30日以外毎日付きます</p> <p>おおざら こざら カレーざら</p> <p>ごはんちゃん しるわん</p> <p>2025年 令和7年</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。

