

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	
<h1>令和4年 1月 献立表</h1> <p>献立のテーマ「学校給食に関わる人や給食の歴史について知ろう」高津学校給食センター</p>					
<p>10</p> <h2>成人の日</h2>	<p>11 切干大根の中華炒め 牛乳</p> <p>かぼちゃコロッケ</p> <p>麦ご飯 豚汁</p>	<p>12 <small>～保小中連携献立・お正月献立～</small></p> <p>ゆず入り ぶりの照り焼き 牛乳</p> <p>紅白なます ●七草入りかきたま汁</p> <p>赤飯 <small>ごま塩</small></p>	<p>13 <small>～益田の食育の日～</small></p> <p>白菜とほうれん草のおかかあえ 牛乳</p> <p>シューマイ (小2個、中3個)</p> <p>ご飯 マーボー大根</p>	<p>14 <small>～保小中連携献立～</small></p> <p>納豆サラダ 牛乳</p> <p>揚げさばのおろしソースかけ</p> <p>ご飯 おふのみぞ汁</p>	
	<p>17 <small>～益田市、鹿足郡、益田養護学校共通献立～</small></p> <p>ひじきのゆずドレッシングサラダ 牛乳</p> <p>鶏肉の香草揚げ</p> <p>ご飯 冬野菜のカレースープ</p>	<p>18</p> <p>りっちゃんの元気サラダ 牛乳</p> <p>さごしの青のりパン粉焼き</p> <p>麦ご飯 お豆のポタージュ</p>	<p>19</p> <p>海藻サラダ 牛乳</p> <p>●ツナマヨオムレツ</p> <p>麦ご飯 ハヤシライス</p>	<p>20</p> <p>冬野菜のりマヨサラダ 牛乳</p> <p>青椒肉絲</p> <p>ご飯 みぞれ汁</p>	<p>21</p> <p>洋風おから 牛乳</p> <p>カレーの甘酢かけ</p> <p>ご飯 だんご汁</p>
	<p>24 <small>～石見地方の郷土料理献立～</small></p> <p>春菊入りごまあえ 牛乳</p> <p>いわしの梅煮 <small>刻みのり</small></p> <p>ご飯 うずめ飯の具</p>	<p>25 <small>～成長に必要なものをいっぱいどうろう献立～</small></p> <p>ツナとひじきのサラダ 牛乳</p> <p>スタミナ焼肉</p> <p>麦ご飯 冬野菜のすまし汁</p>	<p>26 <small>～昔の鯨料理の献立～</small></p> <p>●バンサンスー 牛乳</p> <p>鯨肉の竜田揚げ</p> <p>麦ご飯 厚揚げのみそ汁</p>	<p>27</p> <p>翔陽じゃがいものポテトサラダ 牛乳</p> <p>鮭のムニエル <small>豆乳プリン</small></p> <p>ご飯 ABCスープ</p>	<p>28 <small>～世界の味めぐり献立(ドイツ)～</small></p> <p>キャベツのさっぱりサラダ 牛乳</p> <p>ハンバーグ <small>中学のみチーズ</small></p> <p>きのこソースかけ</p> <p>ご飯 ツヴィーベルズツペ</p>
	<p>31</p> <p>即席漬け 牛乳</p> <p>鶏肉と高野豆腐のチリソース</p> <p>ご飯 ビーフンスープ</p>			<p>副菜皿 牛乳</p> <p>主菜皿</p> <p>ご飯食器 汁食器</p> <p>カレー皿 汁食器</p>	<p>副菜皿 牛乳</p> <p>主菜皿</p> <p>カレー皿 汁食器</p>