

月曜日

火曜日

水曜日

木曜日

金曜日

令和8年 1月 献立表

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>お正月献立</p> <p>8</p> <p>筑前煮  ブリの照り焼き </p> <p>ご飯 七草みそ汁</p>	<p>9</p> <p>白玉ぜんざい </p> <p>揚げ小籠包 (小2こ中3こ) マーボー白菜丼の具</p> <p>ご飯</p>
<p>12</p> <p>成人の日</p>	<p>13</p> <p>たくあん 豚肉と大根の </p> <p>納豆和え オイスター炒め</p> <p>麦ご飯 サケ団子のみそ汁</p>	<p>14</p> <p>チャプチェ サゴシの </p> <p>ユーリンソース</p> <p>●たまごと小松菜のスープ</p> <p>麦ご飯</p>	<p>15</p> <p>おからサラダ 蒸し鶏の </p> <p>ゆずみそかけ</p> <p>なめこのすまし汁</p> <p>ご飯</p>	<p>16</p> <p>全国味めぐり献立(石川県) </p> <p>春菊とツナのとえ物 ブリ大根</p> <p>ご飯 めった汁</p>
<p>19</p> <p>保幼小中連携献立 </p> <p>ゆず入り 鶏と高野豆腐の </p> <p>大根なます アーモンドがらめ</p> <p>ご飯 ちゃんこ汁</p>	<p>20</p> <p>納豆 サバの </p> <p>サラダ 塩焼き</p> <p>麦ご飯 じゃがいものみそ汁</p>	<p>21</p> <p>●マカロニ 豚肉の </p> <p>サラダ コチュジャン炒め</p> <p>麦ご飯 冬野菜のスープ</p>	<p>22</p> <p>石見地方の郷土料理献立・教えて!人気メニュー(若葉保育園)</p> <p>大根の 鶏の </p> <p>高菜漬け和え 甘酢和え</p> <p>鮎飯 里芋と厚揚げのみそ汁</p>	<p>23</p> <p>益田の食育の日献立 </p> <p>切干大根の アジの </p> <p>トマト煮 香味揚げ</p> <p>ご飯 ブロッコリーのシチュー</p>
<p>26</p> <p>全国学校給食週間 揚げパンお楽しみ献立 </p> <p>ヨーグルト ツナマヨ </p> <p>サラダ</p> <p>揚げパン(きなこ) カレーうどん</p>	<p>27</p> <p>人気メニューリレー(美都調理場) </p> <p>ブロッコリーの 赤魚の </p> <p>チーズソテー 西京焼き</p> <p>麦ご飯 冬野菜のゆず塩鍋</p>	<p>28</p> <p>受験生応援献立 </p> <p>ほうれん草の チキンカツ </p> <p>ごまみそ和え</p> <p>●カツ丼の具</p> <p>麦ご飯</p>	<p>29</p> <p>給食の始まり献立 </p> <p>そくせき 漬け サケの </p> <p>塩焼き</p> <p>おむすびのり 菜飯 すいとんみそ汁</p>	<p>30</p> <p>石見地方の郷土料理献立・香懐かしい鯨料理献立 </p> <p>白菜の和風 鯨の </p> <p>コールドスロー 竜田揚げ</p> <p>ご飯 うずめ飯の具 </p>