

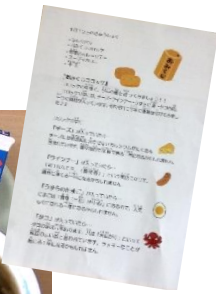
給食室から

〈 1月の行事食 : 鏡開き〉

- 七草うどん
- 野菜とわかめのあえもの
- 白玉しるこ
- 牛乳



1月11日は「鏡開き」でした。鏡開きの日には、お正月にお供えした鏡餅をさげて、お汁粉などにして食べ、家族の健康や幸福を願う風習があります。給食では、白玉粉で作った団子を入れた「白玉しるこ」を作りました。



〈 お楽しみ給食〉

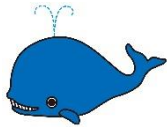
- ミルクパン
- おみくじコロック
- 野菜のカレーソテー
- スープマカロニ
- 牛乳

コロックの中には、うずら卵・ウインナー・チーズ・タコの内、一つの具材が入っています。それぞれの食材に意味をつけ、今年の運勢を占ってみました！

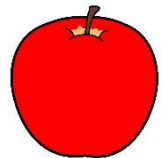
〈 学校給食週間〉

1月24日から30日は、「全国学校給食週間」でした。本校では、懐かしい食材を使った料理や郷土料理、旬の食材を使い、給食を作りました。

- ジャムアツド マーガリンサンド
- くじらとポテトのノルウェー
- 卵スープ
- 盛田みかん
- 牛乳



- ハヤシライス
- グリーンサラダ
- 焼きりんご
- 牛乳



- ごはん
- 和風卵焼き
- ごま酢あえ
- ちゃんこ汁
- 牛乳



- スパゲティ和風おろしソース
- ミモザサラダ
- 夢オレンジ
- 牛乳



- 昆布ごはん
- チカの南蛮漬け
- 石狩汁
- きんかん
- 牛乳

