

## 毎日、"はやね・はやおき・あさごはん"を実践しましょう!



清潔な「箸」と「スプーン」

## 

| を忘れずに持参しましょう。   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
| 月   | 火   | 水   | 木  | 金  |
| 会<br>会<br>会<br>会<br>会<br>会<br>会<br>の<br>会<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の<br>の  | 給食で傾開する<br>今月の旬の食品<br>さば<br>小松菜<br>白菜<br>大根<br>りんご  | お弁当の日   | 9 <b>赤誕生日献立</b> バターロールパン 鶏肉のレモンソース ジャーマンポテト ふわふわ卵のスープ いちごゼリー  1月生まれのみなさん お誕生日おめでとう ございます!            | 10 鏡開き献立ではんあじのカレー焼きすきこんぶの煮物白玉雑煮 お正月にお供えした鏡餅を割って、おしるこや雑煮、揚げ餅などにしていただき、無病息災と長寿を祈願します。「割る」は縁起がよくないとされ、「開く」という言葉を使います。 |
| 成人の日  | 14<br>ミルクパン<br>クリームコロッケ<br>ひじきツナサラダ<br>きのこスパゲティ<br>ひじきは、海藻です。成長期に<br>必要なカルシウムが豊富に含ま<br>れます。 | 15 <b>小正月 赤立</b> 小豆ごはん(ごま塩) 松風焼き かむかむサラダ すまし汁  小正月(1月15日)には、無病息 災や豊作を願って「小豆がゆ」を 食べます。 | 16 ソフトパン (黒豆きなこクリーム) 蒸し餃子 小松菜のナムル ちゃんぽん米麺 ちゃんぽんとは、様々なものを 混ぜるといった意味があり、長 崎県の郷土料理である『長崎 ちゃんぽん』が特に有名です。 | 17  ごはん 白身魚フライ (手作りタルタルソース) ・ 十切りサラダ なめこ汁 なめこう なめこうは、腸内コレステロールや発 がん性物質を吸収し、体外に排 出するため生活習慣病やがん の予防に働きます。            |
|   | 908/28.7/37.6/4.4   | 750/32.0/20.7/2.6   | 742/25.8/29.6/4.1  | 789/28.3/24.7/2.2  |
| 20 招待給食   | 21  | 22  | 23   | 24 交流給食  |
| 岩沼北中学校 学校給食週間「給食に関わる人に感謝の気持ちを伝えよう!」(1月20日~24日)  |   |   |  |  |
| ごはん<br>赤魚の香味ソース<br>白菜と油揚げの煮浸し<br>五目汁<br>長岡産のりんご   | セルフドック  「 背割りコッペパン   ロングウインナー   (チリソース)  アメリカンサラダ コーンクリームスープ                                | ごはん<br>プルコギ<br>米麺サラダ<br>卵スープ  | 抹茶蒸しパン<br>かき揚げ<br>わかめサラダ<br>五目うどん  | バターチキンカレー<br>豆まめサラダ<br>ヨーグルト   |
| ~ 今年度の北中給食週間(1月20日~24日)は、後期給食委員が下記の3つの企画を実施します。 ~ ①招待給食・・・・ 長岡りんご農園の生産者さんを本校に招待し、給食を試食いただきます。また、全校生徒から感謝のメッセージをプレゼントします。 ②給食の歴史を知ろう・・・ 2年生の給食委員が「給食の歴史」をテーマにしたビデオを制作し、給食時間に視聴します。 ③交流給食・・・本校の調理員さん(5名)を特別支援学級に招待し、生徒と一緒に給食をいただきます。また、全校生徒から感謝のメッセージもプレゼントします。 842/32.9/26.2/2.9 751/26.5/38.9/4.1 740/26.8/20.2/2.8 706/32.7/30.2/4.0 957/39.3/28.4/3.5 |   |   |  |  |
| 27<br>ごはん<br>韓国風チキン<br>チョレギサラダ ♣ ♣  | 28<br>岩沼産米粉パン<br>ささみチーズフライ<br>ポテ菜サラダ  | 29<br>ごはん<br>さばのみそ煮<br>小松菜のごま和え   | 30   | 31<br>ごはん<br>納豆<br>肉じゃが  |

チョレギサラタ 春雨スープ



北中のチョレギサラダには、野 菜の他にわかめやのりを使用し ます。わかめやのりには、成長 期に必要なカルシウムが豊富 に含まれます。

702/30.5/14.3/2.3

ミネストローネ

ポテ菜サラダとは、<u>ポテ</u>トサラダ に「小松菜」を加えたサラダです。 ほうれん草や小松菜、白菜など は、寒さにあたることで甘みが 増しおいしくなります。

けんちん汁

「寒」は年が明けて2月の立春ま での1年で1番寒いとされる頃をい います。この時期には、「寒」と名 前のつく、冬の寒さでおいしさの 増した食べ物が出回ります。



※私立校入試日のため、3年 生はお弁当なしで下校です。

ゆかり和え ぽんかん



「ぽんかん」は、1~2月が旬の 果物です。免疫力を高めるビタ ミンAやビタミンC、疲労回復効 果のあるビタミンBiも豊富に含 みます。

801/31.3/17.3/1.7

※基本的に、牛乳は毎日つきます。材料購入などの都合により、献立が変更になる場合もありますので、ご了承ください。

783/35.3/33.7/4.2