

# 1月中学校給食

お正月メニュー★宮川産のゆず果汁を使用しています。雑煮には白玉団子が入っています。

1月9日

亥ハリこほん  
サワラのゆずみそ焼き  
白玉雑煮  
紅白なます  
ふりかけ



1月19日

炊き込みこほん  
イワシの蒲焼  
五目汁  
白菜とたくあんの和え物



1月22日

小室コッペハン  
クリームスパゲティ  
さつま芋の和風サラダ  
米粉ババロア



# 1月中学校給食

★全国学校給食週間です(1月24日~30日)★  
今年は、日本の郷土料理が登場します。

1日目は、沖縄県の郷土料理です。タコライスと沖縄そばは、給食風に美味しくアレンジしています。



友ハリこほん  
タコライスの具  
沖縄そば



# 1月中学校給食



2日目は、北海道の郷土料理&セレクト給食です。ザンギとは、北海道の味付きのからあげで、たけしろ汁は北海道の名づけ親「松浦武四郎」にちなんで付けられました。

麦入りごはん  
エビフライorザンギ  
かおり和え  
たけしろ汁  
みかんゼリーor 大内山ヨーグルト



3日目は、愛知県の郷土料理です。八丁みそが有名ですが、給食では赤みそをしています。とっても美味しく、寒い時期にぴったりです!

麦入りごはん    みそおでん    キャベツとツナの酢の物

# 1月中学校給食

4日目は、三重県の郷土料理です。皆が住んでいる明和町の特産品のひじきうどんや三重県産の野菜(白菜・白ネギ・人参)やシイラを使用しています。



小型コッペパン シイラの磯辺揚げ 白菜の和え物  
ひじきうどん汁 いちごジャム



5日目は、福岡県の郷土料理です。鶏肉のすき焼きで、鶏肉とごぼう、白菜、玉ねぎなど季節の野菜を調味料で煮込んだ料理です。



麦入りごはん 鶏すき ごまネーズ和え

