

1月24日～30日は全国学校給食週間です

学校給食はこどもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。
全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための1週間です。

Aコース	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)
Bコース	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)	26日(月)
献立	<input type="checkbox"/> パン <input checked="" type="radio"/> ぎゅうにゅう あわじたまねぎコロッケ こまつなソテー ワンタンスープ	とふめし <input type="checkbox"/> (ごはん小) <input checked="" type="radio"/> ぎゅうにゅう くらまめ ちゃんこ ★ おさかなスナック	<input type="checkbox"/> ごはん <input checked="" type="radio"/> ぎゅうにゅう じゃぶに ちくわのてんぷら さつまいものごまあげ	<input type="checkbox"/> パン <input checked="" type="radio"/> ぎゅうにゅう かこがわパスタの だいずミートスパゲティ コーンサラダ	<input type="checkbox"/> ごはん <input checked="" type="radio"/> ぎゅうにゅう いわしのしょうがに ひじきまめ えこがわじる
副食材料	<input type="checkbox"/> コロッケ 1こ <input type="checkbox"/> あげあぶら <input checked="" type="radio"/> ポークウインナー △ たまねぎ △ にんじん △ とうもろこし <input checked="" type="radio"/> こまつな しお こしょう しょうゆ <input type="checkbox"/> あぶら	△ にんじん △ ごぼう <input checked="" type="radio"/> あぶらあげ <input checked="" type="radio"/> とうふ <input checked="" type="radio"/> さば(みずに) <input type="checkbox"/> さとう しょうゆ みりん・さけ <input type="checkbox"/> あぶら だしこんぶ にぼしだし <input checked="" type="radio"/> くらまめ <input type="checkbox"/> さとう しょうゆ・しお	<input checked="" type="radio"/> とりにく <input checked="" type="radio"/> とりつくね こんにやく △ たまねぎ △ にんじん △ はくさい △ ごぼう <input checked="" type="radio"/> しろねぎ <input checked="" type="radio"/> やきどうふ <input type="checkbox"/> さとう しょうゆ みりん さけ にぼしだし <input checked="" type="radio"/> ちくわ 1/2本 <input type="checkbox"/> こむぎこ <input type="checkbox"/> あげあぶら	<input type="checkbox"/> かこがわパスタ <input checked="" type="radio"/> ぶたひきにく <input checked="" type="radio"/> だいずミート <input checked="" type="radio"/> にんにく △ たまねぎ △ にんじん <input checked="" type="radio"/> トマト(みずに) <input checked="" type="radio"/> マッシュルーム <input checked="" type="radio"/> グリンピース しお こしょう ケチャップ △ トマトピューレ ソース <input type="checkbox"/> オリーブオイル <input checked="" type="radio"/> こなチーズ ポークパイオン	△ いわし 1きれ △ しょうが <input type="checkbox"/> さとう しょうゆ さけ <input checked="" type="radio"/> あぶらあげ <input checked="" type="radio"/> だいず(みずに) △ にんじん <input checked="" type="radio"/> ひじき △ さやいんげん <input type="checkbox"/> さとう しょうゆ さけ <input type="checkbox"/> ごまあぶら にぼしだし だしこんぶ
	<input type="checkbox"/> ワンタン <input checked="" type="radio"/> ぶたにく △ たまねぎ △ にんじん △ はくさい △ ねぎ △ ほししいたけ △ しょうが ポークパイオン しお こしょう しょうゆ さけ <input type="checkbox"/> ごまあぶら にぼしだし	<input type="checkbox"/> うどん <input checked="" type="radio"/> ぶたにく <input checked="" type="radio"/> とりにく <input checked="" type="radio"/> かまぼこ <input checked="" type="radio"/> あぶらあげ △ にんじん △ はくさい △ しめじ △ しろねぎ △ ねぎ しお・しょうゆ みりん だしこんぶ にぼしだし <input checked="" type="radio"/> おさかなスナック 1ふくら	<input type="checkbox"/> さつまいも <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> こむぎこ しお <input type="checkbox"/> あげあぶら	△ にんじん △ キャベツ △ とうもろこし あおじそドレッシング	<input checked="" type="radio"/> とりにく <input checked="" type="radio"/> とりつくね <input checked="" type="radio"/> あぶらあげ △ にんじん △ だいこん △ はくさい △ しめじ <input checked="" type="radio"/> いわつねぎ さけかす <input checked="" type="radio"/> みそ にぼしだし だしこんぶ
				兵庫県産食材には マーカーが引かれています	…兵庫県産食材

兵庫県の各地域の郷土料理や各地の食材を給食に取り入れています

Aコース:28日
Bコース:29日
・じゃぶ煮

新温泉町の郷土料理
野菜たっぷり！

Aコース:27日
Bコース:28日
・とふめし

豆腐や鯖缶などの混ぜごはん
丹波篠山市の郷土料理

Aコース:30日
Bコース:26日
・恵幸川汁

加古川生まれの
鍋料理をアレンジ

Aコース:29日
Bコース:30日
・加古川パスタの
大豆ミートスパゲティ

国内初！純国産パスタ

Aコース:26日
Bコース:27日
・淡路玉ねぎコロッケ

淡路島の甘い
玉ねぎを使用

出典:いらすとや