

日	10 日 (金)	14 日 (火)	15 日 (水)	16 日 (木)	17 日 (金)	20 日 (月)	21 日 (火)	22 日 (水)	23 日 (木)	24 日 (金)
献立	□パン ○ぎゅうにゅう カレーに ビーフいりやさいのため りんごジャム	□バターパン ○ぎゅうにゅう ふゆやさいのクリームシチュー かいそうサラダ	あけましておめでとうメニュー □ごはん (小) ○ぎゅうにゅう さかなのからあげ くろめ ぞうに	□むぎごはん (大) ○ぎゅうにゅう ぼうさいカレー ブロッコリーサラダ チーズ	□パン ○ぎゅうにゅう あげぎょうざ はっぼうさい りんご	□しこくまいいりごはん ○ぎゅうにゅう とりにくじゃがいものにも ごまあえ かつおふりかけ	□パン ○ぎゅうにゅう ビーンズシチュー やさいソテー ★アーモンド	□ごはん (小) ○ぎゅうにゅう ★わかさぎのからあげ ★れんこんチップス ごもくうどん	□ごはん ○ぎゅうにゅう ごもくに ツナとみずなのびたし あじつけのり	□パン ○ぎゅうにゅう あわじたまねぎコロッケ ポイルやさい ワントンスープ
副食材料	○とりつくね ○ベーコン □じゃがいも △たまねぎ △にんじん △きやいんげん □きとう しょうゆ みりん カレーこ にぼしだし □ビーフン ○ぶたにく △しょうが △たまねぎ △にんじん △キャベツ △チンゲンサイ ポークブイオン しお こしょう しょうゆ さけ □ごまあぶら □あぶら □りんごジャム 1 ふくろ	□はっこうバターいりマーガリン ○とりにく ○ベーコン □じゃがいも △たまねぎ △にんじん △だいこん △はくさい △ブロッコリー □ポークブイオン □ベシヤメルソース ○ぎゅうにゅう しお こしょう しろワイン □あぶら △にんじん △キャベツ ○かいそうミックス あおじそドレッシング	○ホキ 1 きれ しお こしょう □でんぶん □あげあぶら ○くろめ □きとう しょうゆ しお □しらたまもち ○とうふ ○かまぼこ △きんときにんじん △だいこん △えのきたけ △みずな ○しろみそ ○みそ にぼしだし	□おおむぎ □きょうかまい ぼうさいカレー 1 ふくろ 常温で食べることができる防災カレーを使用しています。 △にんじん △キャベツ △ブロッコリー かんきつドレッシング ○チーズ 2 こ ぎょうざ 2 こ □あげあぶら ○ぶたにく ○いか ○うずらたまご △しょうが △たまねぎ △にんじん △はくさい △たけのこ (みずに) △ほししいたけ △チンゲンサイ ポークブイオン しお こしょう しょうゆ さけ ○オイスターソース □でんぶん □ごまあぶら □あぶら △りんご 1 きれ	ぎょうざ 2 こ □あげあぶら ○ぶたにく ○いか ○うずらたまご △しょうが △たまねぎ △にんじん △はくさい △たけのこ (みずに) △ほししいたけ △チンゲンサイ ポークブイオン しお こしょう しょうゆ さけ ○オイスターソース □でんぶん □ごまあぶら □あぶら △りんご 1 きれ	□しこくまい □きょうかまい ○とりにく ○こんにやく □じゃがいも △たまねぎ △にんじん △きやいんげん □きとう しょうゆ さけ みりん にぼしだし ○やきぶた △にんじん △キャベツ △もやし □ごまあぶら □きとう しょうゆ さけ ○かつおけずりぶし ○ちりめんじゃこ □ごまあぶら □きとう しょうゆ さけ	○ぶたにく ○だいず (みずに) □じゃがいも △たまねぎ △にんじん △トマト (みずに) △パセリ ポークブイオン □ビーフシチューのもと ケチャップ デミグラスソース しお こしょう □あぶら ○ポークウインナー △たまねぎ △にんじん △とうもろこし △こまつな □マカロニ しお こしょう しょうゆ さけ □あぶら □アーモンド 1 ふくろ	○わかさぎ しお こしょう □でんぶん □あげあぶら △れんこん □あげあぶら しお □うどん ○ぶたにく ○とりにく ○かまぼこ ○あぶらあげ △たまねぎ △にんじん △しめじ △ねぎ しお しょうゆ みりん さけ にぼしだし	○とりにく ○やさいてんボール ○だいず (みずに) こんにやく □じゃがいも △にんじん △だいこん △きやいんげん □きとう しょうゆ みりん さけ にぼしだし ○まぐろ (あぶらづけ) △はくさい △みずな しょうゆ □きとう にぼしだし ○あじつけのり 1 ふくろ	□コロッケ 1 こ □あげあぶら △にんじん △キャベツ ソース □ワントン ○やきぶた △たまねぎ △にんじん △はくさい △もやし △ねぎ △しょうが ポークブイオン しお こしょう しょうゆ さけ □ごまあぶら にぼしだし
日	27 日 (月)	28 日 (火)	29 日 (水)	30 日 (木)	31 日 (金)	1 月 24 日～ 30 日は 全国学校給食週間です 給食週間にちなんで、 兵庫県の食材や郷土料理を 取り入れています。 24 日 ・淡路玉ねぎコロッケ 淡路島の甘い 玉ねぎを使用 27 日 ・恵幸川汁 加古川生まれの 鍋料理をアレンジ 29 日 ・かつめし 大人気！加古川の ご当地メニュー 28 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 30 日 ・姫路おでん 姫路市のご当地メニュー 生姜醤油が決め手！ 出典：いらすとや				
献立	□ごはん ○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	□パン ○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 カリフラワーサラダ	かつめし □(ごはん小) ○ぎゅうにゅう インディアンキャベツ だいこんのみそしる	□なめし (大) ○ぎゅうにゅう ひめじおでん やさいのあまずに	□こくとうパン ○ぎゅうにゅう とりにくのたつたあげ フライドポテト オニオンスープ					
副食材料	○いわし 1 きれ △しょうが □きとう しょうゆ さけ ○あぶらあげ ○だいず (みずに) △にんじん ○ひじき △きやいんげん □きとう しょうゆ さけ □ごまあぶら にぼしだし ○とりにく ○とりつくね ○あぶらあげ △にんじん △だいこん △はくさい △しめじ △いわつねぎ さけかす ○みそ にぼしだし だしこんぶ	□かこがわパスタ ○ぶたひきにく ○だいずミート △にんにく △たまねぎ △にんじん △トマト (みずに) △マッシュルーム △グリーンピース しお こしょう しろワイン ケチャップ △トマトピューレ ソース □オリーブオイル ○こなチーズ ポークブイオン △にんじん △キャベツ △カリフラワー ごまドレッシング	○とんかつ 1 こ □あげあぶら □ビーフシチューのもと デミグラスソース △トマトピューレ ソース しょうゆ □きとう △キャベツ カレーこ ○とうふ ○あぶらあげ △たまねぎ △にんじん △だいこん △しめじ △ねぎ ○わかめ ○みそ にぼしだし	△なめしのもと □きょうかまい ○うずらたまご ○ちくわ ○あつあげ こんにやく □じゃがいも □だいこん □きとう しょうゆ みりん にぼしだし △しょうが しょうゆ にぼしだし ○やきぶた △にんじん △キャベツ △もやし □ごま □きとう しょうゆ しお □ごまあぶら	□くろぎとう ○とりにく △しょうが しお しょうゆ さけ □でんぶん □あげあぶら □じゃがいも □あげあぶら しお ○ベーコン △たまねぎ △にんじん △とうもろこし △エリンギ △パセリ ポークブイオン チキンブイオン しお こしょう しょうゆ					