

1月予定献立表



日	曜	主 食	副 食	エネルギー (kcal)	
8	火	食パン	豚肉のジャンロー 国吉りんごジャム	ブロッコリーサラダ 大根ポタージュ	809
9	水	ごはん	はたはたのから揚げ にゅうめん	ほうれん草とえのきの胡麻味噌あえ	804
10	木	米粉入れパン	ベーコンのキッシュ	フルーツヨーグルトあえ カレーポトフ	808
11	金	ごはん	いかと里芋のゆず味噌あえ	青菜のコーンあえ かきたま汁	803
15	火	1/2コッペパン	えびシューマイ	三色ナムル ソフト麺の肉味噌かけ	864
16	水	ごはん	鮭のちゃんちゃん焼き	金時豆の煮物 豚汁	808
17	木	ごはん	赤魚のたれづけ	野菜ひたし おでん	848
18	金	白菜たっぷり 豚キムチ丼	こめっこフライ餃子	大根と油揚げの味噌汁	805
21	月	ごはん	すりみ揚げ	白菜の即席漬け わかめと豆腐の味噌汁	804
22	火	食パン	オムレツ	白菜とパインのサラダ ミネストローネ	819
23	水	昆布ごはん	塩さば	ゆずの香りあえ 里芋のそぼろ煮	825
24	木	高岡銅器パン	鋳物師のココット 国吉りんごゼリー	さまのごサラダ 米粉のシチュー鍋	845
25	金	ごはん	光輝く鳳凰のから揚げ ミニどらやき	根菜炒め 万葉かたかご汁	859
28	月	麦ごはん	海の幸ハヤシライス	高岡野菜のメンチカツ 二上山あえ	785
29	火	セルフ チーズサンド	豚肉のりんごソースかけ にんじん担々スープ	ポパイパワーサラダ	868
30	水	御車山ごはん	出世魚のたれがけ	紅白お酢合い つくりもんまつり汁	825
31	木	ごはん	揚げ出し豆腐のごまだれかけ むらくも汁	茎わかめのきんぴら	800

※ 原則として牛乳が毎日つきます。

※ 都合により献立が変更になることがありますのでご了承ください。

☆ お知らせ ☆

18日(金) 高岡食19丼献立「白菜たっぷり豚キムチ丼」

※24日(木)～30日(水)は給食週間メニューです



地域色豊かなお雑煮

お雑煮は本来、元日の朝に初めてくむ「若水」を使い、歳神様へのお供えやもちを煮たもので、神様の力をいただくという意味が込められていました。地域によって大きな特色がありますが、もちについては、中部地方から東は角もち、西は丸もちを使う所が多く、香川県ではあん入りの丸もちを入れた「あんもち雑煮」が食べられています。



東京都 カツオだしにしょうゆで味付けした汁で、焼いた角もち、鶏肉、小松菜、かまぼこなどが入る。



京都府 昆布だしに白みそで味付けした汁で、煮た丸もち、里いもなどが入る。