
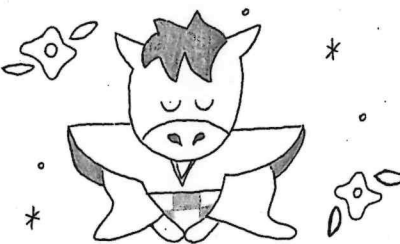




令和8年1月盛り付け表


月	火	水	木	金
<p>今月のマナー目標 ☺</p> <p><b>食器を丁寧に扱おう!!</b></p>	<p>食器は食事をする時に使う大切なものです。食べ物に感謝すると同様、食器も丁寧に扱うようにしましょう。</p> 	<p>あけまして おめでとう</p> 	<p>8日</p> <p>黒糖パン</p> <p>鶏肉のチリソース煮</p> <p>ラビオリスープ</p>	<p>9日</p> <p>お正月南大立</p> <p>◎アジの塩麹焼き (1人1切れ)</p> <p>◎紅白なます</p> <p>◎黒豆</p> <p>きりたんぽ汁</p>
<p>12日</p> <p><b>成人の日</b></p> 	<p>13日</p> <p>◎鶏肉の照り焼き (1人1切れ)</p> <p>◎大豆の磯煮</p> <p>七草汁</p> <p>ご飯</p>	<p>14日</p> <p>玄米まんじゅう</p> <p>豚丼</p> <p>根菜そばろ汁</p>	<p>15日</p> <p>ウイナーと野菜のソテー</p> <p>☆冬野菜のシチュー</p> <p>コッパパン</p>	<p>16日</p> <p>◎春巻き (1人1ヶ)</p> <p>◎筑前煮</p> <p>すまし汁</p> <p>ご飯</p>
<p>19日</p> <p>☆カレーライス</p> <p>コーンサラダ</p>	<p>20日</p> <p>チンジャオロース</p> <p>ワンタンスープ</p> <p>中華おこわ</p>	<p>21日</p> <p>◎白身魚のねぎソース (1人1切れ)</p> <p>◎大根の炒め煮</p> <p>みそ汁</p> <p>ご飯</p>	<p>22日</p> <p>ツナサラダ</p> <p>スパゲティミートソース</p> <p>コッパパン</p>	<p>23日</p> <p>◎コロツケ (1人1ヶ)</p> <p>◎野菜のごま和え</p> <p>大根ときのこのスープ</p> <p>ご飯</p>
<p>26日</p> <p>◎磯香和え (NORI)</p> <p>◎あずき蒸しパン (AZUKI)</p> <p>すき焼き (SUKIYAKI)</p> <p>ご飯</p>	<p>27日</p> <p>◎わかさぎの天ぷら</p> <p>◎小松菜の塩昆布和え</p> <p>コッコソップ</p> <p>ご飯</p>	<p>28日</p> <p>★衣笠丼 (京都府)</p> <p>船場汁 (大阪府)</p>	<p>29日</p> <p>マカロニソテー</p> <p>野菜丸ごとトマト煮込み</p> <p>コッパパン</p>	<p>30日</p> <p>高野豆腐の煮物</p> <p>大豆の変身みそ汁</p> <p>ご飯</p>

1月24日～30日は学校給食週間です。  
 学校給食の意義や役割について、子どもだけでなく、教員や保護者みなさんの理解や関心を深める週間です。  
 今年は様々な教科の学びを深められる南大立を作成しました。


26日 英語「WASHOKU」  
 「世界無形文化遺産」に登録された和食は世界に誇る日本の魅力です  
 「SUKIYAKI」や「NORI」「AZUKI」は外国でもそのまま通じる「Japanese Food」です



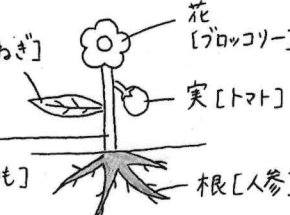
27日 体育「カルシウム南大立」  
 中学生の今の時期はCaがとても大切(骨を強くし、成長の手助けに)  
 Caが「たこさん」とれる南大立  
 塩昆布6g = Ca 17mg  
 わかさぎ50g = Ca 89mg  
 小松菜50g = Ca 85mg



28日 社会「郷土料理」  
 今回は近畿地方の郷土料理  
 衣笠丼(京都府)  
 京都の「衣笠山」から来ている卵とお揚げの丼  
 舟場汁(大阪府)  
 サバを使った問屋街の大阪で食べられたまかない汁



29日 理科「植物のつくり」  
 トマト煮込みの食材は植物の器官5とも使っている南大立です  
 葉[玉ねぎ] 花[ブロッコリー] 実[トマト] 茎[じゃがいも] 根[人参]



30日 国語「姿を変える大豆」  
 大豆は様々な食べ物に変身(加工)できる栄養満点な食材です

