

1月の献立

*季節の食材 … ほうれんそう、小松菜、かつお菜、大葉春菊、ブロッコリー、だいこん、はくさい、かぶ、みずな

*地場産食材 … ほうれんそう、小松菜、かつお菜、大葉春菊、ブロッコリー、みずな、だいこん、かぶ、たけのこ、わかめ、キャベツ、じゃがいも

中学校【若松・八幡東・八幡西・戸畑区】

月	火	水	木	金	
<p>1月24日から30日までは、 全国学校給食週間です。</p> <p>毎月19日は 食育の日</p> <p>21日 肉と豆の煮こみご飯 (フェジョアードライス)</p>	<p>13 成人の日</p>	<p>14 カミカミ献立 田作り</p> <p>牛乳</p> <p>筑前煮</p> <p>納豆</p> <p>麦ご飯</p> <p>かぶのみそ汁</p>	<p>15</p> <p>チーズ</p> <p>牛乳</p> <p>マカロニサラダカレー風味</p> <p>パイナップル</p> <p>鶏肉とはくさいの米粉チャウダー</p>	<p>9 行事食 鏡開き 紅白なます</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯に混ぜます</p> <p>ツナそばご飯</p> <p>白玉雑煮</p>	<p>10</p> <p>アーモンドいりこ</p> <p>牛乳</p> <p>チーズ入りスクランブルエッグ</p> <p>みかんジャム</p> <p>パン(県産小麦粉)</p> <p>野菜スープ</p>
<p>20 シェフの北キューミツ星献立</p> <p>牛乳</p> <p>あさり野菜のごまドレッシング和え</p> <p>2個ずつ シューマイ</p> <p>ご飯</p> <p>ザ・中華煮こみ</p>	<p>21 ワールドツアー2024 (ブラジル)</p> <p>牛乳</p> <p>米粉の手作りバナナケーキ</p> <p>コーンサラダ</p> <p>肉と豆の煮こみご飯</p> <p>ご飯にかけます</p>	<p>22 日本全国味めぐり献立 (愛知県)</p> <p>牛乳</p> <p>うまかろーまとだいこんのごま酢和え</p> <p>厚焼卵</p> <p>ひきずり</p>	<p>23</p> <p>わかめふりかけ</p> <p>牛乳</p> <p>レバーのカレーソース和え</p> <p>豆腐の中華風スープ</p>	<p>24 中学生レシピコンクール献立</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯に混ぜます</p> <p>ホキのヤニヨムソース</p> <p>きざみのり</p> <p>キンパ風まぜご飯</p> <p>卵と厚揚げのとろみスープ</p>	
<p>27 大学コラボ献立 (西南女学院大学)</p> <p>福岡県の郷土料理</p> <p>牛乳</p> <p>ミニいちごゼリー</p> <p>さばのダブルみそ揚げ</p> <p>ご飯</p> <p>だぶ</p>	<p>28 小学生レシピコンクール献立</p> <p>牛乳</p> <p>グラタン風チーズじゃがじゃが</p> <p>1本ずつ</p> <p>あらびきウインナー</p> <p>はちみつ</p> <p>ライ麦パン</p> <p>冬のミネストローネ</p>	<p>29 野菜の日献立</p> <p>牛乳</p> <p>手作りミックスフルーツゼリー</p> <p>ほうれんそうオムレツ</p> <p>だいこんカレー(麦ご飯)</p> <p>ご飯にかけます</p>	<p>30</p> <p>ほうれんそうと凍り豆腐のベーコン炒め</p> <p>牛乳</p> <p>2尾ずつ</p> <p>ししゃもの天ぷら</p> <p>減量ご飯</p> <p>藍島産わかめ入りかやくうどん</p>	<p>31 中学生レシピコンクール献立</p> <p>牛乳</p> <p>ひじきの炒め煮</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>うま辛鶏団子みそ汁</p>	