

令和7年度

# 1月献立表



| 月                         | 火                                 | 水                              | 木                                 | 金                                          | 土                       |
|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|
|                           |                                   |                                | 1                                 | 2                                          | 3                       |
|                           |                                   |                                | <br>正月休み                          | 正月休み                                       | 正月休み                    |
| 5                         | 6                                 | 7                              | 8                                 | 9                                          | 10                      |
| 麻婆豆腐<br>春雨中華サラダ<br>卵スープ   | ししゃものフライ<br>さつま芋のひじき煮<br>カレー汁ビーフン | 五目煮豆<br>わかめのツナ和え<br>だんご汁       | バイキング<br>                         | 豚肉のみぞれ煮<br>野菜のごま和え<br>もずくスープ<br>※梅・藤・桜組料理会 | ごぼうごはん<br>かきたま汁<br>くだもの |
| 12                        | 13                                | 14                             | 15                                | 16                                         | 17                      |
| 成人の日                      | 鮭の照り焼き<br>大根なます<br>白玉雑煮           | チリコンカン<br>納豆和え<br>春雨の梅風味スープ    | 鶏肉照り焼き丼<br>きゅうりなます<br>干大根のみそ汁     | ミートパンネ<br>青菜のごま和え<br>豆腐のみそ汁                | ビーフン炒め<br>中華スープ<br>くだもの |
| 19                        | 20                                | 21                             | 22                                | 23                                         | 24                      |
| 骨太卵焼き<br>きゅうりの酢の物<br>なめこ汁 | さばのごまみそ焼き<br>三色おひたし<br>野菜ラーメンスープ  | 高野のから揚げ<br>じゃこの酢の物<br>ほうとう汁    | 弁当の日                              | 大根と豚肉のみそ煮<br>小魚サラダ<br>もやしスープ               | 肉みそスパゲティ<br>浅漬け<br>くだもの |
| 26                        | 27                                | 28                             | 29                                | 30                                         | 31                      |
| いりどり<br>かみかみサラダ<br>麩のみそ汁  | 魚のみそマヨ焼き<br>煮豆<br>白菜のすまし汁         | 豆腐の八宝菜<br>ひじきの中華サラダ<br>もやしのスープ | たらのグラタン<br>大豆サラダ<br>コンソメスープ<br>パン | 鶏肉のカレー煮込み<br>きんぴら<br>わかめのごまみそ汁             | お好み焼き<br>わかめスープ<br>くだもの |



## 15日は調理場へ見学です

15日は、高津学校給食センターに梅・藤・桜組が見学に行きます。現地で給食を食べますので、この日の米飯の準備はありません。  
ご協力のほどよろしくお願いいたします。



8日は、保幼小中連携献立で「ゆず入り紅白なます」が登場します。おせちバイキングのメニューのひとつでもある縁起物のなますをしっかりと食べて今年1年元気に過ごしてほしいと思います。



1月のバイキングは、正月にちなんで、『おせち料理』を取り入れたメニューを考えています。普段食べ慣れないメニューもありますが、食でお正月を感じてもらいます。

