



令和7年1月 中学校給食盛りつけ一覧表



2025年

あけましておめでとうございます。

今年もよろしくお祈りします。

まだまだ寒い日が続きますが、給食を食べて

元気に過ごしましょう。



9日 (木) 牛乳

紅白なます
鯖の西京焼き

麦ごはん けんちん汁

10日 (金) 牛乳

ごま酢和え

わかめごはん 肉じゃが

13日 (月)

成人の日

14日 (火) 牛乳

ポテトツナ
サラダ

食パン フォーと野菜のスープ

スプーン

15日 (水) 牛乳

和風サラダ

手作り佃煮 高野豆腐の親子煮

麦ごはん

16日 (木) 牛乳

白菜のごま和え
鯖の色付け 石川県

麦ごはん めった汁

17日 (金) 牛乳

ドレッシング
サラダ

チキンカツ 非常用カレー

麦ごはん

スプーン

20日 (月) 牛乳

野菜ふりかけ

のり酢和え

麦ごはん 鶏肉と厚揚げの生姜炒め

21日 (火) 牛乳

フルーツ
ポンチ

コッペパン 花野菜のポークンチュー

スプーン

22日 (水) 牛乳

蒸しキャベツ
鯉の甘酢和え

しそふりかけ 切干大根の煮物

麦ごはん

23日 (木) 牛乳

あんかけ
ごはん ふかし芋

スプーン

24日 (金) 牛乳

あいませ 三重県
松阪とり焼き肉
2切れ

麦ごはん かきたま汁

27日 (月) 牛乳

蒸しキャベツ
豚肉の緑茶煮

麦ごはん 根菜の味噌汁

28日 (火) 牛乳

ミニトマト
チキンとポテトの
マイヤーレモン
揚げ

米粉入りパン キャベツスープ

スプーン

29日 (水) 牛乳

ほうれん草の
ごま和え 岐阜県
しいらの
味噌マヨネーズ
焼き

麦ごはん 大根菜

30日 (木) 牛乳

ボンカン

三色そばろ
ごはん 菜花のすまし汁

スプーン

31日 (金) 牛乳

ごまソース
サラダ

福神漬 手作りポークカレー

麦ごはん

スプーン

全国学校給食週間(1月24日～1月30日)

全国学校給食週間には、郷土料理の「あいませ」を献立に取り入れたり、三重県産の食材を多く使うようにしたりしています。

- ・米 ・米粉入りパン ・牛乳 ・鶏肉 ・豚肉 ・しいら ・卵 ・豆腐
- ・わかめ ・さつま芋 ・もやし ・ねぎ ・キャベツ ・ほうれん草
- ・ミニトマト ・菜花 ・マイヤーレモン ・ボンカン

全国学校給食週間中に使用予定の三重県産の食材

食器太い線 = 大わん (ピンク)

細い線 = 小わん (ブルー)

点線 = 浅い皿 (パン皿)

二重線 = 大皿 (カレー皿)

長い点線 = 深皿 (グリーン)

スプーン はし =

食器は、よく確かめて盛りつけましょう