

## 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。 今年もよろしくお願いします。

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。









成人の日



スプーン

21日(火)

15日 (水) 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)







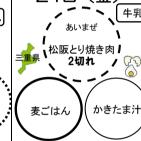








23日(木)













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「あいまぜ」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 ·ポンカン

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 = 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