

1月 学校給食の様子

	火 1月14日	水 1月15日	木 1月16日	金 1月17日	
給食写真					
学校給食	<p>*米は新篠津産を使用しています。 *31日(金)のとうめん汁に園芸科の水菜を使いました。</p>  <p>1年生の他学科作業で収穫したものです。</p> 	<p>【始業式】 クリームソースがけピラフ 白菜のスープ グリーンサラダ 果物(オレンジ) 牛乳 849kcal</p>	<p>【お正月給食①】 七草ごはん すまし汁 伊達巻き風卵焼き 田作り、なます、煮しめ 牛乳 768kcal</p>	<p>【お正月給食②】 雑煮 松風焼き、黒豆煮 たたきごぼう、紅白かまぼこ 栗きんとん 牛乳 874kcal</p>	<p>ごはん 切り干し大根のスープ 酢豚 春雨サラダ 牛乳 857kcal</p>
給食写真					
学校給食	<p>シーフードあんかけ焼きそば ふわふわ卵のスープ もやしのナムル 牛乳 873kcal</p>	<p>ごはん みそ汁(白菜、なめこ) 信田煮 香り和え 手作りふりかけ 牛乳 793kcal</p>	<p>カラフルピラフ コンソメスープ 巣ごもり卵 シラスサラダ 牛乳 880kcal</p>	<p>三色ごはん みそ汁(豆腐、わかめ、長ねぎ) なめたけ和え 果物(みかん) 牛乳 868kcal</p>	<p>ごはん スープカレー(具は厨房で1つ1つ盛りつけています) 和風ドレッシングサラダ ヨーグルト 牛乳 1002kcal</p>
給食写真	<p>【15・16日 お正月給食より】 おせち料理の説明書を見ながら食べていたクラス、正月に何を食べたか話していたクラスなど、いつもより食堂が賑わっていました。特に栗きんとんと雑煮が好評で、おかわりの列ができていました。</p> 				
学校給食	<p>1月20日</p>		<p>1月22日</p>	<p>1月23日</p>	<p>1月24日</p>
学校給食	<p>1月21日</p>		<p>1月29日</p>	<p>1月30日</p>	<p>1月31日</p>
給食写真					
学校給食	<p>ごはん すまし汁 白身フライ タルタルソースがけ ブロッコリー、ミニトマト 大根のそぼろあんかけ、牛乳 825kcal</p>		<p>セルフサンドウィッチ 食パン、ハム、野菜ソテー 炒め卵サラダ、マカロニサラダ ↑自由に具を挟めて食べます キャロットポタージュ 牛乳 872kcal</p>	<p>ごはん そうめん汁(園芸科の水菜を使いました) 豚肉ソテーきのこソースがけ ポイルキャベツ、ミニトマト たくあん和え 牛乳 844kcal</p>	

16日は、二日間のおせち料理を実際にお皿に詰めて各クラスに見せました。「きれい」「すごい豪華」など好評でした。