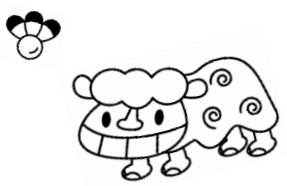
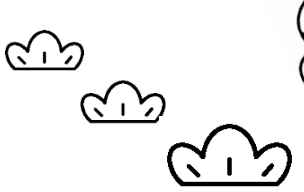
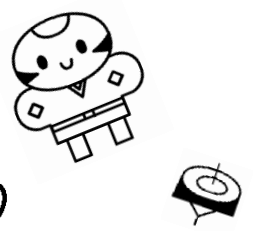
2023年1月献立表　　材料の都合により変更になる場合があります

	日	曜日	献立	材料
	1	日	元旦	
	2	月	↑	
	3	火		
	4	水		
	5	木	冬休み	
	6	金	↓	
	7	土		
	8	日		
	9	月	成人の日	
	10	火	始業式　Ｃａ強化の日　チーズドック	ホットケーキミックス　卵　プロセスチーズ　スキムミルク
	11	水	ハンバーグサンド　フライドポテト バナナ　牛乳	味ロールパン　ハンバーグ　レタス　フライドポテト　バナナ　牛乳
	12	木	キムチ鍋　揚げ餃子　ビビンバ	豚肉　白菜　豆腐　白ネギ　えのき　大根　人参　ほうれん草　ぜんまい水煮 もやし　餃子
	13	金	チキンカレー　みかんゼリー ブロッコリーすりおろしサラダ	鶏肉　じゃが芋　人参　しめじ　たまねぎ　カレールウ　ブロッコリー コーン　プロセスチーズ　温州みかんゼリー
	14	土		
	15	日		
	16	月	豚汁　切り干し大根の煮物　納豆味噌	豚肉　白菜　大根　椎茸　人参　さつま芋　切り干し大根　干し椎茸　油揚げ ごま　板こんにゃく　ひきわり納豆　豚挽き肉　小葱
	17	火	ミネストローネ　ミートボール マカロニサラダ（シーチキン）	ベーコン　トマト缶　じゃが芋　エリンギ　キャベツ　人参　玉葱　コーン ミートボール　シーチキン　胡瓜　卵　りんご　マカロニ
	18	水	弁当日	
	19	木	おでん　鶏卵そぼろ　枝豆	大根　人参　ソーセージ　板こんにゃく　竹輪　鶏ひき肉　卵　枝豆
	20	金	八宝菜　中華サラダ　ししゃも天ぷら	豚肉　キャベツ　椎茸　人参　筍水煮　木耳　かまぼこ　ロースハム　もやし 胡瓜　春雨　ししゃも
	21	土		
	22	日		
	23	月	鯖塩焼き　春雨酢の物（カニカマ） きんぴらレンコン	鯖　胡瓜　人参　春雨　乾燥わかめ　カニカマ　牛肉　油揚げ　椎茸 レンコン　きんぴらこんにゃく
	24	火	すき焼き　ほうれん草磯和え 金時豆煮　いちご	牛肉　白菜　しらたき　椎茸　白ネギ　豆腐　人参　キャベツ　ごま ほうれん草　刻み海苔　金時豆　いちご
	25	水	弁当日	
	26	木	サーモンバジル焼き じゃが芋と鶏肉の煮物　ひじきサラダ	鮭　バジルソース　じゃが芋　鶏団子　しらたき　小松菜　ひじき　人参 コーン　シーチキン　胡瓜
	27	金	（誕生会） とり天　エビフライ 野菜サラダ　　誕生日ケーキ	鶏肉　エビフライ　レタス　胡瓜　パプリカ　水菜　人参　ショートケーキ
	28	土		
	29	日		
	30	月	ワンタンスープ　豚肉と昆布の炒め煮 胡瓜とトマトの酢味噌和え　みかん	ワンタン　キャベツ　人参　エリンギ　もやし　豚肉　糸昆布　牛蒡　胡瓜 トマト　乾燥わかめ　みかん
	31	火	小さいパン　チリコンカン チキンナゲット　人参シリシリ	ミニクロワッサン　合挽きミンチ　トマト缶　人参　玉葱　レッドキドニー 大豆水煮　コーン　ショートパスタ　卵　シーチキン　チキンナゲット

★11日・31日は完全給食です！