

尾道市デリバリー方式学校給食

1月10日～1月18日の給食写真を紹介します。
 (毎日、ご飯と牛乳が付きます。)

1月

～行事～

1月11日：鏡開き

お正月の間、飾られていた鏡餅を食べて家族の無病息災を願う行事です。
 鏡餅を食べることを「歯固め」といい、歯が丈夫で長生きできるようにお祈りします。
 デリバリー給食では、白玉もちを使用して「ぜんざい」を提供しました。(1月11日)



- メンチカツ
- がじつ和え (郷土料理)
- 大根のきんぴら
- みかん

790kcal



- 麦ごはん
- ハーフチキン
- ボイルフロッコリー
- ミニおでん
- 浅漬け
- ぜんざい

878kcal



- 豚肉の生姜炒め
- 青菜和え
- イタリアンスパゲッティ
- キャンティーチーズ

815kcal



- ししゃものいそべ揚げ
- 紅白なます
- すなおろし
- フルーツヨーグルト

829kcal



- インド煮
- ボイルフロッコリー
- 切干大根のごま酢サラダ
- いかの竜田揚げ

843kcal



- 韓国風すき焼き
- かおり和え
- ひじきサラサ
- 揚げシューマイ

822kcal



- 魚のきのごソース
- つつきなます
- わけぎサラダ
- のり味大豆いりこ

810kcal

尾道市デリバリー方式学校給食

1月19日～1月31日の給食写真を紹介します。
(毎日、ご飯と牛乳がつきます。)

1月

<p>19</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ コッペパン ■ 豆腐ハンバーグ ■ ゆで野菜 ■ ポン酢マヨサラダ ■ パイン缶 ■ チンゲン菜のミルクスープ <p>868kcal</p>	<p>20</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 高野豆腐の卵とじ ■ ごまよごし ■ 小松菜のしらす和え ■ ぼんかん <p>800kcal</p>	<p>23</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 鮭のメンチカツ ■ ボイルフロココリー ■ 五目煮 ■ もやしとちくわの炒め物 <p>818kcal</p>	<p>24</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ ビビンバの具 ■ 海鮮ボールの煮付け ■ ネーフル <p>823kcal</p>	<p>25</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 豚肉と卵の中華炒め ■ 白菜のゆず風味 ■ わかめのサラダ ■ 焼きぎょうざ <p>804Kcal</p>
<p>26</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ わけぎと鶏肉の炒め物 ■ キャベツのぼん酢和え ■ 7-モト和え ■ ミニゼリー(りんご) ■ 冬野菜の味噌汁 <p>802kcal</p>	<p>27</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 菜めし ■ ホキの香草から揚げ ■ ツナポテト ■ きんぴらごぼう ■ 杏仁豆腐 <p>805kcal</p>	<p>30</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ ぶりの竜田揚げ ■ ゆかり和え ■ 長寿和え ■ きのごバター炒め <p>868kcal</p>	<p>31</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 鶏肉の照り焼き ■ もやしのごま和え ■ 五目ビーフン ■ 里芋の甘辛煮 <p>829kcal</p>	<p>《月平均》 エネルギー: 825kcal カルシウム: 387mg</p>