

1月

今週の給食こんだて

～南野調理所Bコース～

26日（月）



ご飯
けんちょう汁
チキンチキンごぼう
ゆずの香和え
牛乳

※今週は全国学校給食週間です。「ゆずの香和え」に、多摩市産の白菜を使用しています。今日は、山口県の郷土料理をテーマにした献立です。

27日（火）



麦ご飯
栄養味噌汁
鮭の塩焼き
キャベツの煮浸し
牛乳

※昔の給食をテーマにした献立です。日本で最初の給食の1つが鮭の塩焼きでした。

28日（水）



ルーロー飯（麦ご飯）
ワントンスープ
みかん
牛乳

※今日は、台湾をテーマにした献立です。

29日（木）



ご飯
多摩市産大根の味噌汁
めだいのスタミナだれかけ
糸寒天のごま酢和え
牛乳

※今日は、多摩市産の大根を使用し、東京都にちなんだ料理を出します。

30日（金）



タコライス（麦ご飯）
野菜スープ
青のりポテト
牛乳

※「青のりポテト」は卒業生のリクエストで副菜部門第1位のメニューです。