

1月

今週の給食こんだて

～永山調理所Bコース～

26（月）



ルーロー飯（麦ご飯）
ワンタンスープ
みかん
牛乳

※今週は全国学校給食週間です。今日は、台湾をテーマにした献立です。

27（火）



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、多摩市産食材も使用し東京都にちなんだ料理を出します。「多摩市産大根の味噌汁」に、多摩市産の大根を使用しています。

28（水）



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

29（木）



麦ご飯
栄養味噌汁
鮭の塩焼き
キャベツの煮浸し
牛乳
※今日は、昔の給食をテーマにした献立です。日本で最初の給食の一つが鮭の塩焼きでした。

30（金）



ご飯
春雨スープ
酢豚
いよかん
牛乳