



1月こんだてひょう

令和8年1月
舞鶴市立高野小学校

こんげつ もくひょう 今月の目標 みんなで楽しく感謝して食べよう！

今月の地産地消

《舞鶴の海から》

23日 舞鶴産わかめ

28日 サゴシ

30日 ハマチ



《3年生が育てた野菜》


27日 佐波賀だいこん



21日 舞鶴抹茶

28日 舞鶴抹茶



12 (月)	13 (火)	14 (水)	15 (木)	16 (金)
 成人の日 ・五目チャーハン ・焼き餃子 ・春雨スープ	 ・ウズベキスタン風 ピラフ ・コーンサラダ ・ガロフ風スープ	 ・全粒粉パン ・ポトフ ・舞鶴抹茶の 野菜チップス	 ・麦ご飯 ・筑前煮 ・実だくさんのみそ汁 ・ふりかけ	 ・シュガー揚げパン ・ほうれん草のソテー ・卵スープ
19 (月)	20 (火)	21 (水)	22 (木)	23 (金)
 ・ご飯 ・海軍さんの肉じゃが ・ひじきの煮物	 ・京田ご飯 ・大豆と煮干しと さつま芋の揚げ煮 ・佐波賀だいこんのみそ汁	 ・バターパン ・サゴシの 抹茶マヨネーズ焼き ・マカロニスープ	 ・麦ご飯 ・冬野菜のマーボー ・切干大根のナムル	 ・ハマチの フィッシュバーガー ・冬野菜のスープ
給食週間				
26 (月)	27 (火)	28 (水)	29 (木)	30 (金)
 ・ご飯 ・舞鶴海自カレー ・トッピングチップス ・福神漬け	 ・京田ご飯 ・大豆と煮干しと さつま芋の揚げ煮 ・佐波賀だいこんのみそ汁	 ・バターパン ・サゴシの 抹茶マヨネーズ焼き ・マカロニスープ	 ・麦ご飯 ・舞鶴海保カレー ・ごぼうサラダ	 ・ハマチの フィッシュバーガー ・冬野菜のスープ

給食週間 (1月26日～1月30日)

※牛乳は毎日つきます

毎日の食事について振り返り、食事と健康のかかわりや栄養について学習します。また、食事を作ってくださる人の努力や苦労を知り、感謝する心、食べ物の大切さについて考えます。

1月の献立には、舞鶴の食材を取り入れた料理や、郷土料理を入れています。また、学校栄養士が、夏休みに調理実習を行い

海上自衛隊と海上保安庁で食べられているカレーを給食に取り入れました。

【給食週間の取組】

- 給食集会 (26日)
- 栄養指導
(栄養士により学年ごとに行います)
- 自分のめあてを決めて取り組もう

