

# こんだてひょう

3 4 5 6	
	金
	7
ごはん	-ムサンド 広島菜めし
to # h	
だい き おに 大向アシンが、 シがしと だいき	
大豆もやしの鬼っこあえが、一切一大豆とひじきのからながなり、	
神楽簡繁みそ入りぽかぽかぽ さつまいものみそ   越後遊のいちごタルト   野菜スープ	視菜ごまみそ汁
節分豆	
黄 ごはん あぶら さとう ごまあぶら     ごはん さとう さつまいも ごま     ごはん さとう あぶら かたくりこ     パン さとう じゃがいこのぎこ	さとう バター ごま
亦 かまほこ あぶらあげ みそ だいず もずく ひじき ベーコン チー	
	はくさい れんこん ねぎ だいこん ごぼう
E:704kcal P:31.3g E:632kcal P:27.5g E:682kcal P:26.1g E:665kcal	P:26. 0g E:613kcal P:25. 8g
	<i>ンンタイン</i> メニュー <b>14</b>
ごはん <b>違菌記念の占</b> ごはん   さかさカレ・	ー(菱ごはん) 【ごはん
さばのごまごま焼き   ヤンニョムチキン   キャロット:	サラダ
カレーおひたし ナムル パレンタインデザ・	子くせま づ
みそバターどさんこ汁	あおさのみそ
井 ごはん さとう あぶら じゃがいも ごはん オリーブオイル	レ さとう ごはん かたくりこ ごま じゃがいも
申してまるがら パター       本乳 さば みそ ハム とりにく       上のにく カム ペーコン       作乳 さば みそ ハム とりにく       にゅうさんきんいんりょう	さとう あぶら ーズ ハム 牛乳 だいず とりにく レバー みそ あぶらあげ とうふ あおさ
にはつうべきがいがりょう にんしん ほうれんそう キャベツ ほうれんそう きゅうり もやし たまねぎ エリンギ に にんしん たけのこ しいたけ はくさい キャベツ	みそ あぶらあげ とうふ あおさ こんじん きゅうり キャベツ きゅうり にんじん だいこん ねぎ
E:613kcal P:27. 29 E:630kcal P:24. 49 E:658kcal	P:27. 8g E:684kcal P:28. 0g
17	21
17	5 M 5
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	* D III
じる	F 7
うすくず洋 気球スープ 気球スープ	煮込みおでん
芸女     ごはん マヨネーズ かたくりこ     ごはん むぎ さとう あぶら ごま     ごはん かたくりこ さとう ごま     こめこパン あぶら さしゃがいも       ごま さとう     さとう もとう また     しゃがいも       本 牛乳 さけ みそ チーズ さつまあげ     牛乳 ぶたにく なると ツナ     牛乳 タラ みそ チーズ とりにく     牛乳 ベーコン スキム	
が かまぼこ とうふ こんぶ とうか にんじん だいこん ねぎ たまねぎ にんじん たけのこ きくらげ キャベツ れんこん こまつな にんじん キャベツ きゅうり コ	こんぶ ちくわ がんもどき
な   な   な   な   な   な   な   な   な   な	
E:662kcal P:28. 0g E:644kcal P:24. 6g E:665kcal P:23. 5g E:684kcal	P: <b>24</b> , 7g   E:627kcal P: <b>28</b> , 1g
24 25 🙀 26 🙀 27	<b>28</b>
	<b>28</b> ※粉のナン
24 25 26 27 ごはん 25 ごはん	米粉のナン
2.4     2.5     2.6     2.7       ごはん     ソフトめん     ごはん       かれいの音酢あんかけ     豆乳キムチスープ     いかのごまた	************************************
24   25   26   27   ごはん   25   ごはん   25   ごはん   25   ごはん   25   25   25   25   25   25   25   2	米粉のナン がらめ バターチキンカレー ひじきマリネ
24   25   26   27   ごはん   ファトめん   ごはん   かれいの音があんかけ   豆乳キムチスープ   いかのごまだ   のりずあえ   わかめとツナのサラダ   ゆかりあえ   ひゃがみそ	ボ粉のナン (米粉のナン) がらめ バターチキンカレー ひじきマリネ デコポン
24   25   26   27   ごはん	米粉のナン がらめ バターチキンカレー ひじきマリネ デコポン  Cobc Cobec あぶら バター をおう
24   25   26   27   ではん	米粉のナン がらめ バターチキンカレー ひじきマリネ ・デコポン
24   25   26   27   ではん	米粉のナン がらめ バターチキンカレー ひじきマリネ ・ デコポン あぶら ごま こめこ こむぎこ あぶら バター す みそ だいす 牛乳 とりにく なまクリーム ひじき ハム にんじん たまねぎ トマト きゅうり キャベツ デコボン
24   25   26   27   ごはん   27   ごはん   27   ごはん   27   ごはん   27   ごはん   27   25   27   25   27   25   27   27	米粉のナン がらめ バターチキンカレー ひじきマリネ ・デコポン
24   25   26   27   ごはん   アントめん   ではん   アントめん   ではん   アントめん   ではん   アントめん   ではん   アントめん   ではん   アントのサラダ   アントのサラダ   アントのサラダ   アントのサラダ   アントのサラダ   アントのサラダ   アントのサラダ   アントのサラダ   アントのカン   アンドカン   アントのカン   アンドカン   アンドカンドカン   アンドカン   アン	米粉のナン がらめ バターチキンカレー ひじきマリネ ・ デコポン あぶら ごま こめこ こむぎこ あぶら バター す みそ だいす 牛乳 とりにく なまクリーム ひじき ハム にんじん たまねぎ トマト きゅうり キャベツ デコボン
24   25   ごはん	米粉のナン バターチキンカレー ひじきマリネ デコポン あぶら こま こめこ こむぎこ あぶら バター す みそ だいず 牛乳 とりにく なまクリーム ひじき ハム マヘツ にんじん にんじん たまねぎ トマト きゅうり キャヘツ デコボン P:26.3g E:658kcal P:31.3g
24   25   26   27   ではん   アンフトめん   ではん   アンフトめん   ではん   アンフト   アンフト	米粉のナン がらめ バターチキンカレー ひじきマリネ ・ デコポン
24   25   ごはん	米粉のナン バターチキンカレー ひじきマリネ デコポン あぶら こま こめこ こむぎこ あぶら バター す みそ だいず 牛乳 とりにく なまクリーム ひじき ハム マヘツ にんじん にんじん たまねぎ トマト きゅうり キャヘツ デコボン P:26.3g E:658kcal P:31.3g
24   25   26   ソフトめん   ごはん   かれいの甘酢あんかけ   豆乳キムチスープ   いかのごま: のりずあえ   わかめとツナのサラダ   ゆかりあえ   ひゃがみそ: こはん あぶら かたくりこ さとう   ソフトめん ごま ごまあぶら さとう   じゃがみそ: こはん あぶら かたくりこ さとう   ソフトめん ごま ごまあぶら さとう   じゃがみそ: こはん あぶら かたくりこ さとう   ソフトめん ごま ごまあぶら さとう   じゃがいも   七乳 がたにく とうにゅう あぶらあげ   七乳 いか あぶらあげ   七乳 いか あぶらあげ   七乳 がたにく とうにゅう あぶらあげ   七乳 いか あぶらあげ   七乳 がたにく とうにゅう あぶらあげ   七乳 いか あぶらあげ   七乳 がたにく とうにゅう あぶらあげ   七乳 がたにく とうにゅう あぶらあげ   七乳 いか あぶらあげ   七乳 がたにく とうにゅう あぶらあげ   日乳 がたい カック シー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	米粉のナン バターチキンカレー ひじきマリネ デコポン あぶら こま こめこ こむぎこ あぶら バター す みそ だいず 牛乳 とりにく なまクリーム ひじき ハム マヘツ にんじん にんじん たまねぎ トマト きゅうり キャヘツ デコボン P:26.3g E:658kcal P:31.3g
24   25   26   ソフトめん   ではん   かれいの音楽あんかけ   豆乳キムチスープ   いかのごま: ゆかりあえ   みそかきたまデー ポテトもち   じゃがみそ: ではん かだくりこ きとう   ソフトめん   ではん かだくりこ きょう   カかめとツナのサラダ   ゆかりあえ   じゃがいち   ではん かだくりこ きょう   サストもち   じゃがいち   ではん かだくりこ きょう   サストもがいち   ではん かだくりこ きょう   ではん かだくりこ きょう   ではん かだくりこ きょう   日本人 かたくりこ きょう   本乳 がい まっぱらあけ   中乳 いか あぶらあけ   中乳 いか あぶらあけ   中乳 いか あぶらあけ   中乳 いか あぶらあけ   たまねぎ えのきにけ   ない   お近えの覧方   日本人 ではん かたくりこ   日本人 かたくりこ   日本人 ではん かたくりこ   日本人 かたくりこ   日本人 ではん かたくりこ   日本人 かたくり   日本人 かたくりこ   日本人 かたくり   日本人 かたくり   日本人 ない   日本人 かたくり   日本人 かたくり   日本人 かたり   日本人 かたり   日本人 かたくり   日本人 かたくり   日本人 かたり   日本人 かたり   日本人 かたり   日本人 かたくり   日本人 かたくり   日本人 かたくり   日本人 かたり   日本人 本人 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	米粉のナン バターチキンカレー ひじきマリネ デコポン あぶら こま こめこ こむぎこ あぶら バター す みそ だいず 牛乳 とりにく なまクリーム ひじき ハム アンツ にんじん にんじん たまねぎ トマト きゅうり キャベツ デコボン P:26.3g E:658kcal P:31.3g
24   25   ごはん	米粉のナン バターチキンカレー ひじきマリネ デコポン あぶら こま こめこ こむぎこ あぶら バター す みそ だいず 牛乳 とりにく なまクリーム ひじき ハム マヘツ にんじん にんじん たまねぎ トマト きゅうり キャヘツ デコボン P:26.3g E:658kcal P:31.3g
24   25   26   ソフトめん   ではん   かれいの音楽あんかけ   豆乳キムチスープ   いかのごま: ゆかりあえ   みそかきたまデー ポテトもち   じゃがみそ: ではん かだくりこ きとう   ソフトめん   ではん かだくりこ きょう   カかめとツナのサラダ   ゆかりあえ   じゃがいち   ではん かだくりこ きょう   サストもち   じゃがいち   ではん かだくりこ きょう   サストもがいち   ではん かだくりこ きょう   ではん かだくりこ きょう   ではん かだくりこ きょう   日本人 かたくりこ きょう   本乳 がい まっぱらあけ   中乳 いか あぶらあけ   中乳 いか あぶらあけ   中乳 いか あぶらあけ   中乳 いか あぶらあけ   たまねぎ えのきにけ   ない   お近えの覧方   日本人 ではん かたくりこ   日本人 かたくりこ   日本人 ではん かたくりこ   日本人 かたくりこ   日本人 ではん かたくりこ   日本人 かたくり   日本人 かたくりこ   日本人 かたくり   日本人 かたくり   日本人 ない   日本人 かたくり   日本人 かたくり   日本人 かたり   日本人 かたり   日本人 かたくり   日本人 かたくり   日本人 かたり   日本人 かたり   日本人 かたり   日本人 かたくり   日本人 かたくり   日本人 かたくり   日本人 かたり   日本人 本人 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	米粉のナン バターチキンカレー ひじきマリネ デコポン あぶら ごま こめご こめぎこ あぶら バター きとう がらめ ドラー でもこ あぶら バター さとう がらか にんじん においま トマト きゅうり キャベツ にんじん におおき トマト きゅうり キャベツ デコボン ア:26.3g E:658kcal P:31.3g



#### 令和7年1月30日 小千谷市立千田小学校

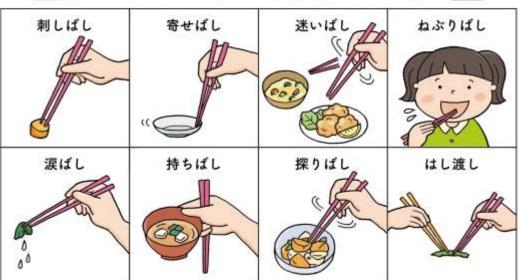
みなさんは、はしを正しく使うことができていますか?和食の食事作法は「はしに始まり、はしに終わる」。といわれるほど、はしの使い方は重要です。はしには「切る」「はさむ」「混ぜる」などの多様な機能があるので、正しい持ち方や使い方を身につけると、スムーズに食事をすることができます。





### マナー違反に注意! きらいばし

一緒に食事をする人に、不快な思いをさせてしまうはし づかいを「きらいばし」といいます。気をつけましょう。



このような使い方をしていませんか?はし使いのマナーに気を付けて食事をしましょう。

#### 一年生「目指せ!おはし名人!」

1 月に一年生の授業で、「食事のマナー」と「はしの持ち方」について学習を しました。「はしを上手に使って食べる。」「ひじをつかない。」「下のはしは動か さないで、上のはしだけ動かす。」とめあてを決めた子どもたちは、その日の給

食の時間、姿勢よく、食器をしっかり持ち、 上手にはしを使って食べていました。家や 学校で練習をして、おはし名人を目指して ほしいと思います。





# 作ってみよう!人気の給食メニュー

## きりざり

きりざいは新潟県魚沼地方の郷土料理です。「きり」は切ること、「ざい」は野菜という意味です。肉や魚が手に入りにくかった時代、貴重なたんぱく質源の納豆を漬物と混ぜて量を増やして食べていたそうです。

材 料	分 量	作り方
納豆 大根 野沢菜漬け	80 g 60 g 60g	<ul><li>①大根は細かく切り、さっとゆでておく。</li><li>②野沢菜漬け、たくあんは細かく切る。</li></ul>
たくあん しょうゆ ごま	50g 少々 大さじ1	③すべての材料を合わせる。





栄養たっぷり! 大豆を食べよう!