

月		火	水	木	金
令和7年1月 			9 カレーミートサンド（コッペパン）	10 ご飯 ぶりの竜田揚げ	
			きゅうりのサラダ	紅白なます	
			白菜のスープ	京風みそ汁	
					
13	14 高菜ぶた肉丼（ご飯）	15 ご飯	16 黒糖パン	17 ご飯	
	大根のうま煮	しいらのごまじょうゆ	かぼちゃひき肉フライ	さばのオイスターソース焼き	
	ヨーグルト	うの花の炒り煮 みそ風味スープ	キャベツのサラダ 大根のスープ	スパゲティサラダ 吉野汁	
成人の日					
20 ご飯 照り焼きハンバーグ	21 ツナそぼろ丼（ご飯）	22 ご飯 ぶた肉と厚揚げの煮物	23 味付けパン	24 森の京都カレー（ご飯）	
みそきんぴら	じゃがいものみそ汁	ひじきのサラダ	肉団子とさつまいもの甘酢あんかけ	みぶ菜のソテー	
そうめんふしのすまし汁	型抜きチーズ	手作りふりかけ	イタリアンドレッシングサラダ 玉ねぎのスープ	みかん	
					
27 ご飯 とり肉のまっ茶から揚げ	28 ご飯	29 丹後のばら寿司（すし飯）	30 全粒粉パン 酒かすチャウダー	31 ご飯 さわらのみそだれ	
水菜と揚げのすき焼き風煮	竹の子とぶた肉のみそ炒め	福煮	地場産野菜たっぷりサラダ	信田和え	
まっ茶入りふりかけ	しば漬け和え 湯葉のおすまし	りんご	米粉のタルト（りんご）	ぶた肉と野菜の煮物	
	給食中止				

1月の新メニュー 【酒かすチャウダー】

○ 材料 ○ （4人分）

とり肉：120g
金時にんじん：60g
かぶ：80g
えびいも：80g
玉ねぎ：120g
白菜：120g
米サラダ油：適量
酒かす：16g
コンソメスープの素：小さじ1と1/2
調整豆乳：120g
食塩：少々
こしょう：少々

○ 作り方 ○

- ①材料を切る。
 - ・とり肉：小さめの角切り
 - ・金時にんじん：短冊切り
 - ・かぶ：一口大
 - ・えびいも：一口大
 - ・玉ねぎ：大きめのさいの目切り
 - ・白菜：2cm幅切り
- ②油で鶏肉を炒め、金時にんじん・かぶ・玉ねぎ・えびいもを加えてさらに炒める。
- ③水を（320ml）加えて煮る。
- ④白菜を加えてさらに煮る。
- ⑤具材に火が通ったら、酒かすを入れる。
- ⑥豆乳、コンソメスープの素、食塩、こしょうを加えて完成。



給食では、酒かすと野菜は福知山産のものを使いました♪