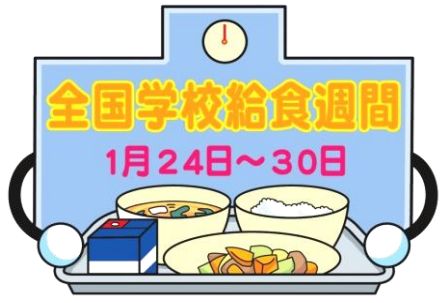


1月給食盛り付け表

月	火	水	木	金
<p>* 1月の給食目標 *</p> <p>感謝の気持ちで食事をしよう</p>		<p>8 さわらの西京焼き</p>	<p>9 豚肉のくわ焼き</p>	<p>10 鮭のチーズフライ</p>
<p>13 成人の日</p>	<p>14</p>	<p>15 ホキのチリソースがけ</p>	<p>16 ぶりの照り焼き</p>	<p>17 タンドリーチキン</p>
<p>20 鶏肉のたつた揚げ</p>	<p>21 ヨーグルト</p>	<p>22 笹かまぼこのごま揚げ</p>	<p>23 鮭の塩焼き</p>	<p>24 カップピザポテト</p>
<p>27 石川県給食献立コンクール 努力賞献立</p> <p>ミートボールのみそ味ごま揚げ 2個</p>	<p>28 さばのいしる焼き</p>	<p>29 がすえび唐揚げ</p>	<p>30 石川県給食献立コンクール 努力賞献立</p> <p>彩り豊かな丸いもコロッケ 2個</p>	<p>31 人参の葉のかき揚げ</p>



戦後に学校給食が再開されたことを記念して、全国で学校給食の意義や役割について考え、理解や関心を深めるための週間です。
寺井中学校では、石川県学校給食献立コンクール受賞作品の献立や、郷土料理、地場産物を使った献立を取り入れています。

地場産物ってなに？
 自分たちが住んでいる能美市、または、石川県で収穫されたものことです。能美市は、ゆずやれいも、まいたけ、大根、はとむぎ、米などの地場産物があり、給食でこれらを使用したメニューが登場します。石川県の地場産物、中島菜、いしる、わかめ、がすえび、れんこんなどもメニューに取り入れられています。