

2025年1月 営食予定献立表

(盲学校・熊本聾学校)

日付	曜	朝 食	エネルギー	タ 食	エネルギー	備 考
8日	木	麦ごはん 白菜のみぞ汁 いわしの梅煮 じゅがいものきんぴら	534 kcal	ごはん 根菜みぞ汁 豚肉のしょうが焼き たまごサラダ ケーキ	721 kcal	誕生会
9日	金	麦ごはん ワンタンスープ ベーコンエッグ きのこソテー	500 kcal			
13日	火	麦ごはん 肉団子スープ いかねぎ焼き チンゲンサイソテー	517 kcal	新年、明けましておめでとうございます。 今年も、みんなが寄宿舎で元気に過ごせるよう、調理場職員一丸となって、美味しい料理を作りたいと思います。 今年もどうぞよろしくお願ひいたします。		
14日	水	麦ごはん 豆腐のみぞ汁 ハンバーグ ベーコンと野菜の炒め物	502 kcal	ごはん にゅうめん 白身魚の天ぷら 白和え みたらし餅	722 kcal	
15日	木	麦ごはん えのきのみぞ汁 厚焼きたまご 煮なます	495 kcal	麦ごはん クリームスープ とり肉の香草焼き マヨマスタード炒め	727 kcal	
16日	金	麦ごはん 大根のみぞ汁 いわしのおかか煮 きゅべつとツナの炒め物	523 kcal	カレーライス 野菜かき揚げ シンジャーサラダ	727 kcal	
19日	月	麦ごはん かぼちゃのみぞ汁 いわしのトマト煮 小松菜の煮びたし	535 kcal	給食週間 ～九州の味巡り！～ 今年寄宿舎で行う給食週間のテーマは「九州の味巡り！」です。	713 kcal	ふるさとくまさんデー
20日	火	麦ごはん ピーフンスープ 焼壳 コーンバター炒め	511 kcal	1月26日から29日の夕食で、佐賀県を始め、福岡県や大分県、宮崎県の郷土料理やご当地の食材を活用し、料理を作ります。	713 kcal	
21日	水	ホットケーキ マーシャルピーンズ 野菜とウインナーのスープ チキンナゲット れんこんの味噌マヨ炒め	548 kcal	九州の味をぐるっと巡りながら、是非各県の料理を楽しんでください♪	807 kcal	
22日	木	麦ごはん 油揚げのみぞ汁 ひじきと野菜の豆腐よせ カレーソテー	527 kcal		717 kcal	
23日	金	麦ごはん きのこのみぞ汁 照り焼きパティ きんぴらごぼう	532 kcal			
26日	月	ごはん 小松菜のみぞ汁 いわしみぞれ煮 きのこ炒め	527 kcal	* 1月のふるさとくまさんデー*	701 kcal	給食週間 献立 26日～ 29日
27日	火	麦ごはん わかめのみぞ汁 根菜肉詰め信田 菜焼き	516 kcal	今年の干支は「午年」 その干支と熊本のご当地ならではの食材を活用し、1月のふるさとくまさんデーでは、馬肉を使った「馬かあ～（旨かあ～）コロッケ」を作ります！	699 kcal 704 kcal	セレクト
28日	水	麦ごはん きゅべつのみぞ汁 魚のマヨネーズ焼き もやしと人参のきんぴら	505 kcal	ごはん にぐい 魚のめんたいマヨネーズ焼き 春雨サラダ セレクトドーナツ	700 kcal	
29日	木	麦ごはん さつまいものみぞ汁 照り焼きチキン ひじきの炒り煮	532 kcal	ごはん 武者汁 とり天 春菊のごま和え 鶏飯 きびなごの和風あんかけ ポテトサラダ りんごゼリー	722 kcal	
30日	金	麦ごはん 厚揚げのみぞ汁 トマトオムレツ ごぼうの甘辛煮	501 kcal	など どんな食材が使われているか、ぜひ見つけてみてください♪		

営食回数　盲学校・聾学校・・・朝16回、夕12回
※献立は変更される場合があります。