

# 盛り付け表

2025年

坂戸市立 坂戸 中学校

月	火	水	木	金
<p><b>10日 鏡開き献立</b>                      鏡開きとは、お供えした鏡もちを下げて食べる年中行事です。お供えしたもちには、神様が宿っているので刃物で切らずに木づちや手などで小さく割ります。割ったもちは、お汁粉やぜんざいなどにして食べます。                      給食では10日(金)に白玉雑煮を出します。調理員さんたちが、1つ1つ丁寧に丸めて白玉を作ります。お楽しみに!</p>	<p><b>24日 しゃくし菜ごはん</b>                      24日はしゃくし菜ごはんを作ります。しゃくし菜とは秩父地方でたくさん作られている埼玉県の伝統野菜です。形がしゃもじに似ていることから名付けられました。                      給食では、しゃくし菜の漬物と坂戸市産のお米を使って、ごはんを釜で炊きます。</p>	<p>9</p> <p>シーザーサラダ</p> <p>マーブル食パン</p> <p>ポークビーンズ</p>	<p>10</p> <p><b>鏡開き献立</b></p> <p>鶏肉の香り揚げ</p> <p>ごはん</p> <p>白玉雑煮</p>	
<p>13</p> <p><b>成人の日</b></p>	<p>14</p> <p>ごぼうとれんこんのサラダ</p> <p>ツイストパン</p> <p>スパゲッティナポリタン</p>	<p>15</p> <p>赤魚のハーブ揚げ</p> <p>エビピラフ</p> <p>グリーンサラダ</p>	<p>16</p> <p>手作りキャラメル</p> <p>ごはん</p> <p>鶏肉と野菜の香味炒め</p> <p>炒り豆腐</p>	<p>17</p> <p>大学芋</p> <p>カレー南蛮</p> <p>磯の香あえ</p> <p>うどん</p> <p>(汁)</p>
<p>20</p> <p>ヤンニョムチキン</p> <p>浅漬け</p> <p>ごはん</p> <p>手作りワンタンスープ</p>	<p>21</p> <p>もやしサラダ (あん)</p> <p>あんかけ焼きそば</p> <p>バターロール</p> <p>めん</p>	<p>22</p> <p>さばのしょうが煮</p> <p>おひたし</p> <p>ごはん</p> <p>磯煮</p>	<p>23</p> <p>豚肉のチーズパン粉焼き</p> <p>黒パン</p> <p>フレンチサラダ</p> <p>野菜のスープ煮</p>	<p>24</p> <p>ヨーグルト</p> <p>しゃくし菜</p> <p>冬野菜の揚げ煮</p> <p>ごはん</p>
<p>27</p> <p>そぼろごはん (具)</p> <p>ごはん</p> <p>豚汁</p>	<p>28</p> <p>キャベツとベーコンのソテー</p> <p>フラワー</p> <p>かぶのクリーム煮</p>	<p>29</p> <p>さわらのおろしソースか</p> <p>ごまあえ</p> <p>ひじきごはん</p>	<p>30</p> <p>ゆずの香サラダ</p> <p>チキンカレーライス</p> <p>ごはん</p> <p>(ルー)</p>	<p>31</p> <p>小魚と大豆のシャリシャリ揚げ</p> <p>キャベツの一味漬</p> <p>五目ラーメン</p> <p>(ホット中華めん)</p> <p>(汁)</p>