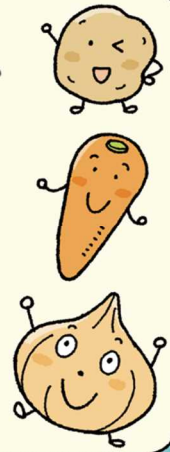
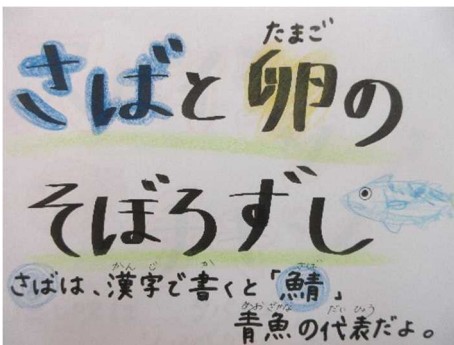


12月の給食

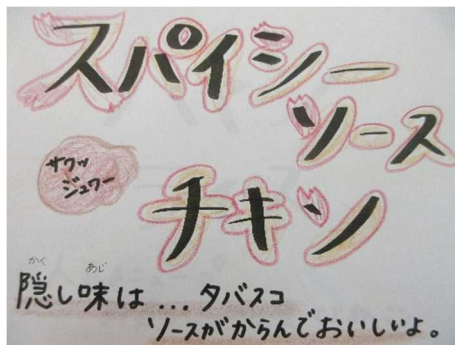


毎日、給食のメニューをスケッチブックに書いて玄関に展示をしています。登校してきた子供たちが、『今日の給食も楽しみだな♪』とってくれるように心を込めて書いています。



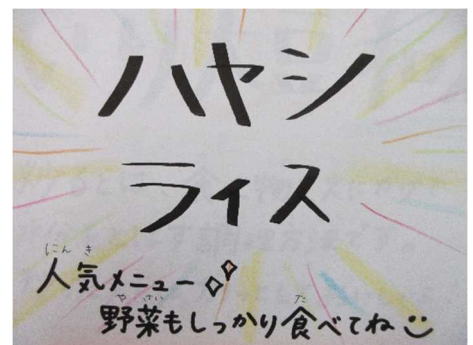
1日(金)

さばと卵のそぼろずし
牛乳
彩り野菜と大豆のかき揚げ
じゃがいもと麩のみそ汁



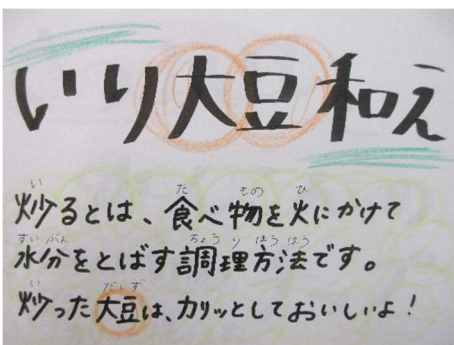
4日(月)

白ごはん
牛乳
スパイシーソースチキン
ツナとひじきのサラダ
白玉のスープ



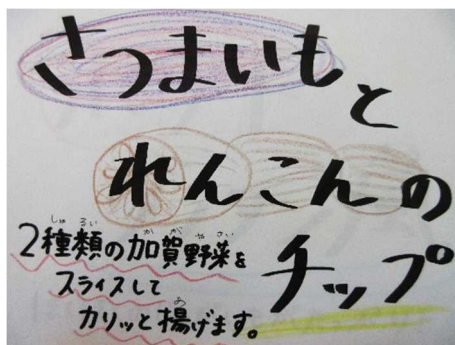
5日(火)

ハヤシライス
牛乳
アーモンドサラダ
オレンジ



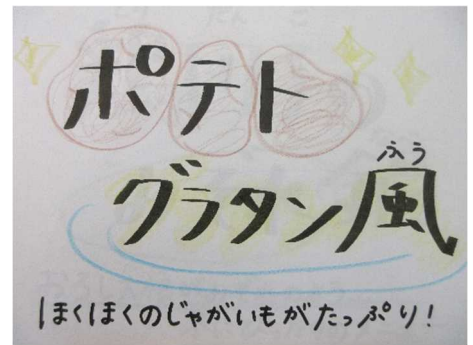
6日(水)

白ごはん
牛乳
魚の色付け
いり大豆和え
かす汁



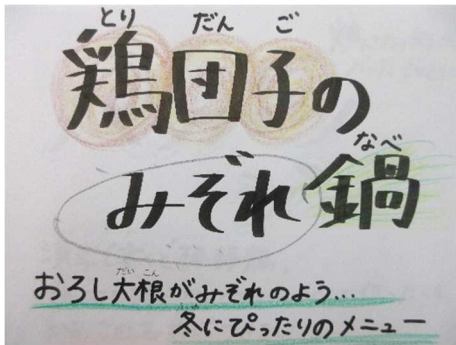
7日(木)

中華どんぶり
牛乳
ワンタンスープ
さつまいもとれんこんのチップ



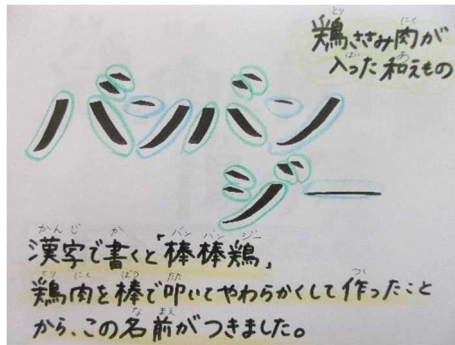
8日(金)

ミルクロールパン
牛乳
ポテトグラタン風
かぶと水菜のスープ
ココアワッフル



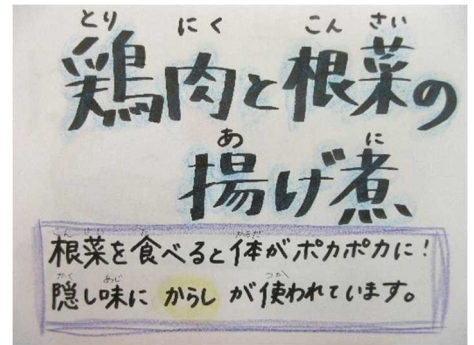
11日(月)

白ごはん
牛乳
いか天ぷら
根菜の塩きんぴら
鶏団子のみぞれ鍋



12日(火)

白ごはん
牛乳
マーボー豆腐
加賀れんこんシューマイ
バンバンジー



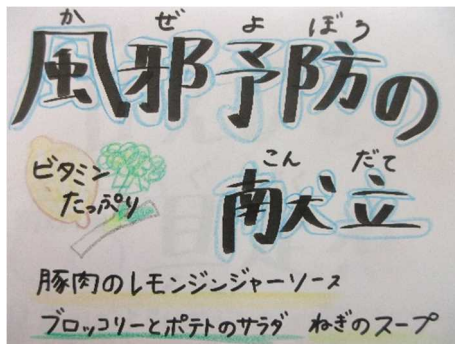
13日(水)

白ごはん
牛乳
鶏肉と根菜の揚げ煮
卵にゆうめん
みかん



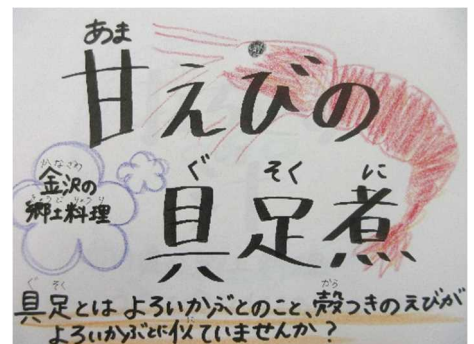
14日(木)

カレーライス
牛乳
ウィンナー
福神漬



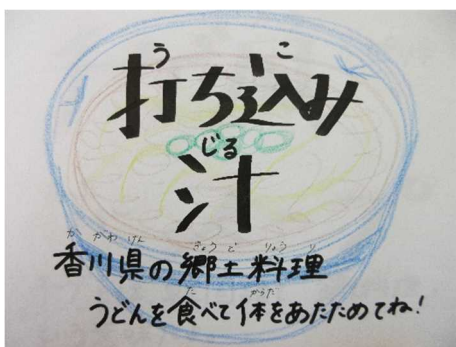
15日(金)【風邪予防の献立】

ミルクロールパン
牛乳
豚肉のレモンジンジャーソース
ブロッコリーとポテトのサラダ
ねぎのスープ



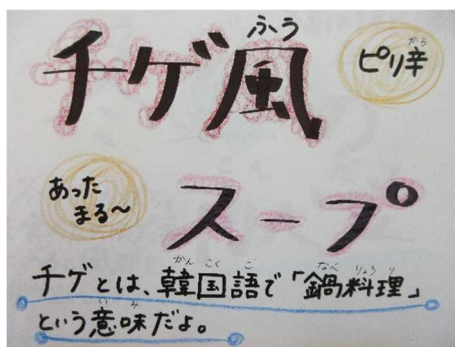
18日(月)【郷土料理の献立】

麦入りわかめごはん
牛乳
甘えびの具足煮
炊き合わせ
めった汁



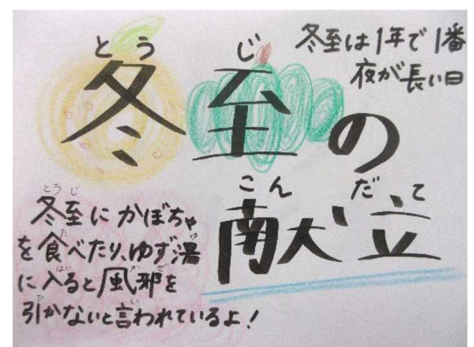
19日(火)

白ごはん
牛乳
きびなごのカリカリフライ
こんにゃくのピリ辛炒め
打ち込み汁



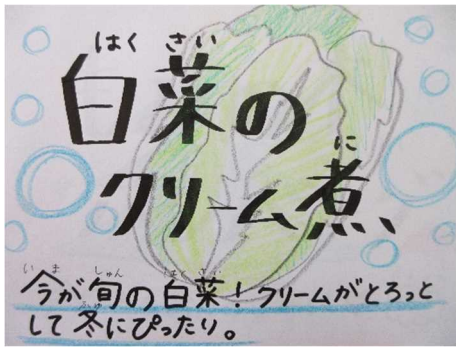
20日(水)

白ごはん
牛乳
春巻き
切干し大根のチャプチェ
チゲ風スープ



21日(木)【冬至の献立】

白ごはん
牛乳
魚のゆず風味揚げ
かぼちゃのいとこ煮
鶏野菜汁



22日(金)

ミルクロールパン

牛乳

オムレツ

あさりとペンネのトマトソース

白菜のクリーム煮



25日(月)

チキンライス

牛乳

もみの木ハンバーグ

カラフルサラダ

ペイザンヌスープ

豆乳ホイップのいちごムース