



1がつきゅうしょくカレンダー



2017年度



⚠️ しらたまもちはのどにつめないように、注意しましょう。

★ ドレッシングつき (クラス1本)

▲ すくなめのごはん

とき	10日(水)	11日(木)	12日(金)▲
こんだて	にびたし ちいさいさつまいもパン みそにこみうどん	ツナとポテトのオーパ焼き アップルパン かぶのスープに	くろまめ ぶりだいこん ごはん しらたまそうに
おはなし	みそにこみうどん みそにこみうどんは、愛知県のきょうりょうり。あか、つよ、はつちよう郷土料理です。赤みの強い、八丁みそなどの豆みそを使うのが特徴です。濃厚な味を楽しんでください。	かぶのスープに かぶはロシアの話「おおきなかぶ」にでてくる野菜です。白い根の部分は、はだをきれいにするビタミンCを含んでいます。	しらたまそうに しょうがつこんだて 正月献立 おそうには、ねんぶしの1年の無事を祈り、お正月に食べる伝統的な日本料理です。地域によっておもちの形や具、汁の味けに特色があります。⚠️


とき	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
こんだて	ハムとキャバツのソテー えびピラフ コーンスープ	しそひじきづくだに ごはん ちゅうかふうかきたまじる	ツナとはくさいのもの みかん こめこパン すいとん	おおさかさといもコロッケ コッパン やさいのようふうじ	さけのしおやき ごはん なめこのみそ(しんこんだて新献立)

おはなし	ハムとキャバツのソテー キャバツは1年中、出回っています。泉州地域では、冬キャバツがたくさん作られています。冬の寒さで甘みがまします。	しそひじきづくだに ひじきは、わかめや昆布、のりと同じ海そうの仲間です。血をつくるはたらきのある鉄分を多く含んでいます。	1月17日は「防災とボランティアの日」 すいとん すいとんは、小麦粉を水でねって、汁で煮たものです。うどんと同じ、力や熱のもとになります。	おおさかさといもコロッケ おおさか大阪でとれた重いもてつくったコロッケです。しっとりおいしいので味わって食べてください。	毎月19日は食育の日 さけのしおやき さけは、川で生まれて、川を下って海で成長します。そして卵を産むために、また川を上ってきます。卵を産んだ鮭は一生を終えます。
------	---	--	---	--	--

とき	22日(月)	23日(火)	24日(水)★たまねぎドレ	25日(木)	26日(金)★ノンエッグマヨ
こんだて	アセロラゼリー ごはん コンソメスープ	きざみり ごはん タッコムタン	メープルシロップ ごはん うすまきパン	タラフライ ごはん パーカーパン	オリヴィエサラダ★ ごはん ビーフストロガノフ

こんしゅう きゅうしょくしゅうかん 今週は給食週間です!! 今年のテーマは「世界の料理〜オリンピック開催地域にクローズアップ〜」です。

おはなし	フェジョアーダ アセロラゼリー ブラジル 2016年夏、リオデジャネイロで開催されました。フェジョアーダは豆を煮込んだ料理です。	タッコムタン ビビンバ 韓国 2018年冬、平昌でおこなわれます。タッコムタンは、とり肉を煮込んだスープ料理です。	サーモンのクリームシチュー メープルシロップ カナダ 2010年冬、バンクーバーで開催されました。メープルはかえでのことです。	スコッチブロス タラフライ イギリス 2012年夏、ロンドンで開催されました。スコッチブロスは、大麦の入った貝だくさんのスープです。	ビーフストロガノフ オリヴィエサラダ ロシア 2014年冬、ソチで開催されました。オリヴィエサラダはロシア風ポテトサラダです。
------	--	---	---	--	---

とき	29日(月)▲	30日(火)	31日(水)	<p>こんげつ きゅうしょくもくひよう 今月の給食目標</p> <p>かんしゃ きも 感謝の気持ちで</p> <p>た 食べよう</p> 
こんだて	わかめづくだに ごはん にゅうめん	くきわかめの ごはん ちゃんこなべ	とりくだんご あまず あげそば あけそばのあん	

おはなし	にゅうめん(そうめん) そうめんは、小麦粉と塩と水を練った細いめんです。油を塗り、よりをかけながら、引きのばし、乾燥してねかせたものを、「手延べそうめん」といいます。	ちゃんこなべ ちゃんこは、「おすもうさん」が作った料理という意味です。肉や魚、いろいろな野菜が入っています。	あげそば あげそばは、めんを油であげていて、バリバリの食感が特徴です。適当な大きさに割って、あんに入れて食べましょう。
------	---	--	---