

令和4年度 12月 はいぜんたべかたひょう 西部幼稚園

羽島市学校給食センター



<p>1日(木)</p> <p>ドレッシング ナムル</p> <p>ピビンバのぐ</p> <p>むぎごはん</p> <p>わかめスープ</p>	<p>2日(金)</p> <p>★がんもどきのふくめに</p> <p>あおなのびたし</p> <p>味噌うどんの汁につか</p> <p>いっしょようどん みそうどんのしる</p>
<p>韓国料理の献立です。ピビンバの具は、ごはん混ぜ合わせて食べてみましょう。</p> <p>味噌うどんの汁に使われている味噌は、大豆を発酵させた食品のひとつです。</p>	

<p>5日(月)</p> <p>かたぬきチーズ ドレッシング いろどり サラダ</p> <p>えんくう さといも コロッケ</p> <p>しよくパン</p> <p>コンソメスープ</p>
--

<p>6日(火)</p> <p>ひじきの にももの</p> <p>さばのみ それに</p> <p>しろごはん</p> <p>ぶたじる</p>

<p>7日(水)</p> <p>◆みかん</p> <p>はくさいの おかか</p> <p>ホッケの フライ</p> <p>きんぎょめし</p>
--

<p>8日(木)</p> <p>だいがく いも</p> <p>ちゅうかど んのぐ</p> <p>むぎごはん</p> <p>ちゅうかスープ</p>

<p>9日(金)</p> <p>カラフル ソテー</p> <p>オムレツ</p> <p>ソフトめん</p> <p>カレーソース</p>
--

洋風献立です。コンソメスープから鶏肉と野菜のうま味を味わいましょう。

豚汁は豚肉と野菜をたっぷり使った日本の料理です。寒い季節に食べられることが多いです。

今日の炊き込みごはんは、各務原市の郷土料理「きんぎょめし」を紹介します。

中華丼は八宝菜をごはんにかけて食べる料理です。日本でアレンジされました。

ソフト麺は、学校給食のために考案された主食です。カレーソースに混ぜて食べましょう。

<p>12日(月)</p> <p>マヨネーズタイプ</p> <p>ブロッコリー サラダ</p> <p>メンチ カツ</p> <p>コッペパン</p> <p>かぼちゃとコーンの ポタージュ</p>
--

<p>13日(火)</p> <p>にくじゃが</p> <p>さけのゆず みそやき</p> <p>しろごはん</p> <p>けんちんじる</p>
--

<p>14日(水)</p> <p>だいこん とりにく のにももの</p> <p>つばすのこ うみやき</p> <p>むぎごはん</p> <p>みそしる</p>
--

<p>15日(木)</p> <p>すきや きふうに</p> <p>こうやど うふとし バーのあ んからめ</p> <p>むぎごはん</p> <p>みぞれじる</p>

<p>16日(金)</p> <p>フルー ツのゼ リーあ え</p> <p>にくだん ごのく フライ</p> <p>こがたパン</p> <p>やきそば</p>
--

ブロッコリーは、花のつぼみを食べる花野菜です。野菜の中でも栄養価がトップクラスです。

今日は旬の鮭を白味噌ベースのゆず味噌に漬け込み、給食センターで焼きました。

ごはんを中心とした和食の献立です。魚には生活習慣病を予防する脂が豊富です。

みぞれ汁は、冬の料理です。給食ではかぶをすりおろして、みぞれに見立てました。

焼きそばは人気料理です。しかし、成長期に必要な栄養が不足するため小型パンが付きまます。

<p>19日(月)</p> <p>◆プリンタルト</p> <p>やさしい マリネ</p> <p>とりにく のハー ブやき</p> <p>コッペパン</p> <p>ホワイトシチュー</p>
--

<p>20日(火)</p> <p>ちくげんに</p> <p>あじさん がフライ</p> <p>しろごはん</p> <p>だんごじる</p>
--

<p>21日(水)</p> <p>◆ヨーグルト ドレッシング</p> <p>はるさめ サラダ</p> <p>★やき ギョーザ</p> <p>チャーハン</p>
--

<p>22日(木)</p> <p>かぼちゃ のそぼろ に</p> <p>あんこう のたつ たあげ</p> <p>むぎごはん</p> <p>かんとうに</p>

<p>23日(金)</p> <p>おとし のごっ つお</p> <p>いわしの フライ</p> <p>いっしょようどん としこうどんのしる</p>
--

少し早いですがクリスマスイメージした、おたのしみ献立です。楽しくいただきます。

食育の日の献立です。九州地方の郷土料理を紹介します。他県の料理を知り、味わいましょう。

給食センターで作るチャーハンには、バラバラな食感を出すために、工夫をしています。

冬至献立です。昔からこの日にかぼちゃを食べると風邪をひかないと言われています。

とこ年越しの献立です。この地域ではいわしの煮干しや大蔵のごっつおを食べる風習があります。

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

2日 がんもどきの含め煮 幼・小1個、中・高2個

21日 焼きギョーザ 幼・小1個、中・高2個

