

12月1日(月)

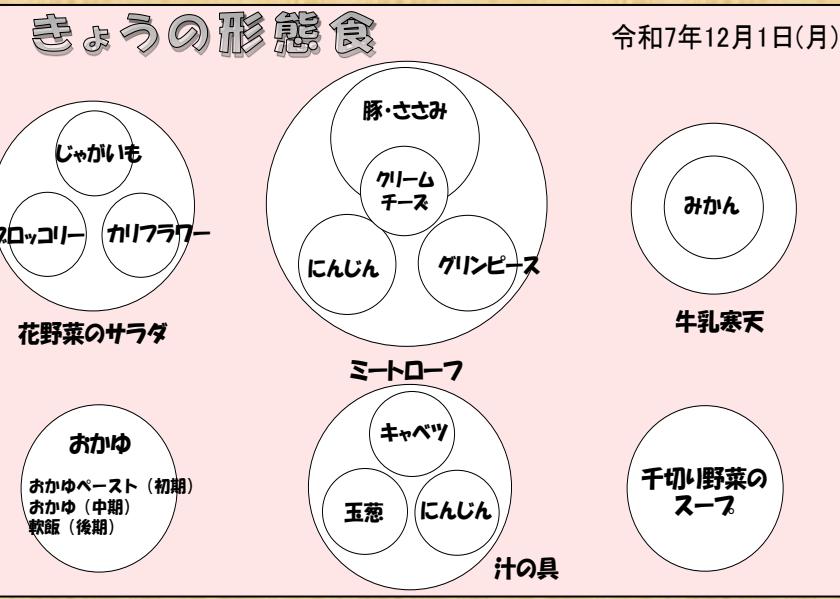
牛乳
ごはん
千切り野菜のスープ
ミートローフ
花野菜のサラダ
牛乳寒天

花野菜とは、食用の花や、花のつぼみを食べる野菜のことで、今日はサラダにブロッコリーとカリフラワーを使っています。

後期食



中期食



普通食



初期食



12月2日(火)

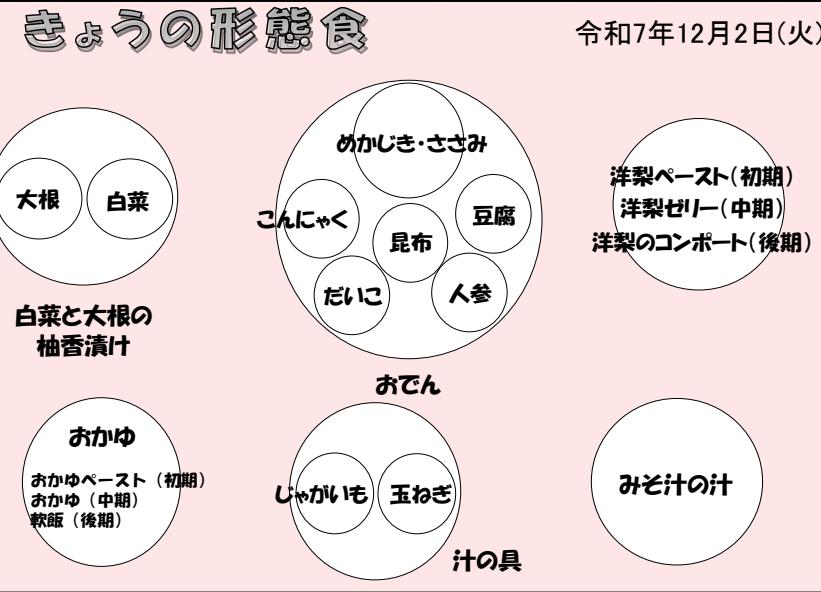
牛乳
ごはん
みそ汁(じゃがいも、玉ねぎ)
おでん
白菜とだいこんの柚香漬け
洋梨のコンポート

おでんは、野菜や鶏肉、練り製品など、10種類の具材をだしでじっくり煮込んでいます。寒い冬に温かいおでんはホッとしますね。

後期食



中期食



普通食



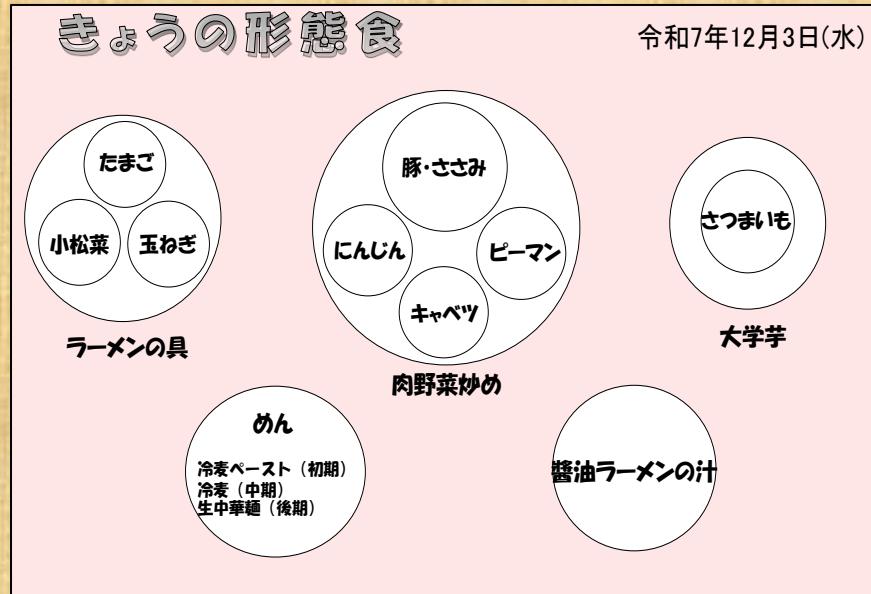
初期食



12月3日(水)

牛乳
醤油ラーメン
肉野菜炒め
大学芋

鰹節、昆布、煮干しのだしを使い、
麺はストレート中華麺。具は小松菜、
ゆでたまご、ねぎ。
スープまで飲みたくなる、さっぱり
とした醤油ラーメンです。



普通食



後期食



中期食



初期食

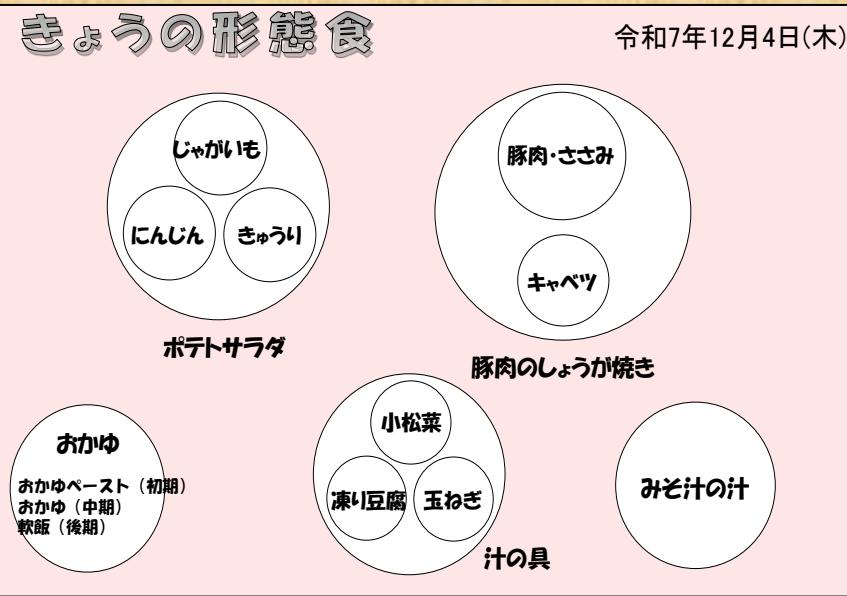


12月4日(木)

牛乳
ごはん
みそ汁(小松菜、高野豆腐)
豚肉のしょうが焼き
ゆでキャベツ
ポテトサラダ

しょうが焼きは、下味をつけた豚ロースの小間肉をオーブンで焼いてから、とろみのついたたれをからめています。

後期食



中期食



普通食



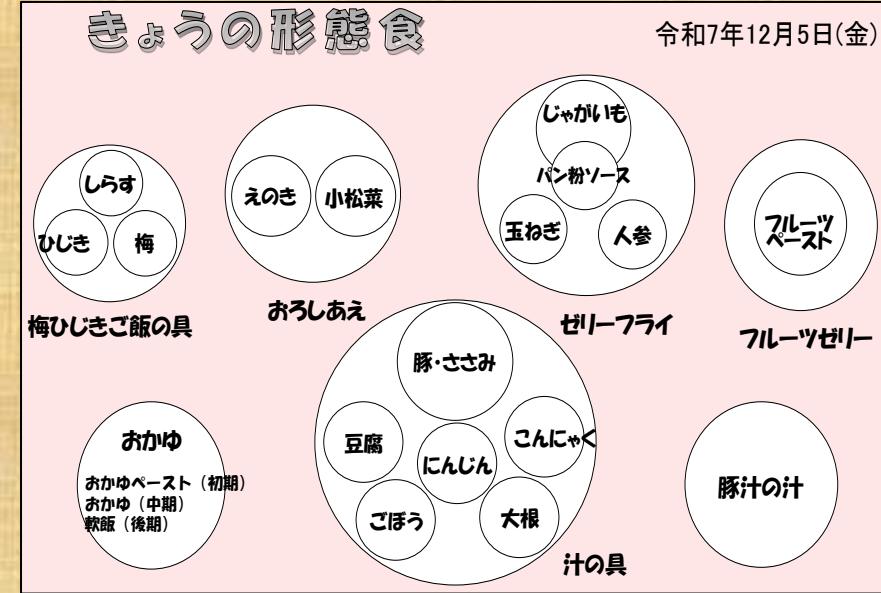
初期食



12月5日(金)

牛乳
梅ひじきごはん
豚汁
ゼリーフライ
おろし和え
フルーツゼリー

ゼリーフライは埼玉県行田市のご当地グルメで、じゃがいもとおからを使った、衣のないコロッケのような料理です。小判(銭)の形をしていることから、「ぜにフライ」と呼ばれ、それが変化して「ゼリーフライ」になったそうです。



普通食



後期食



中期食



初期食

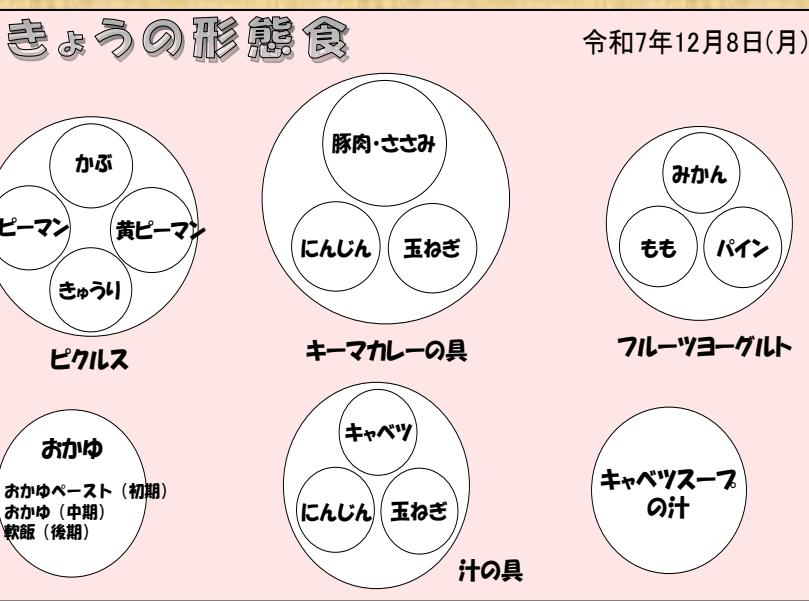


12月8日(月)

牛乳
キーマカレー
キャベツのスープ
ピクルス
フルーツヨーグルト

キーマカレーは、ひき肉を使ったカレーのことです。給食では豚ひき肉を使用し、ごはんと混ぜて食べやすいようにルウを多めにしています。

後期食



中期食



普通食



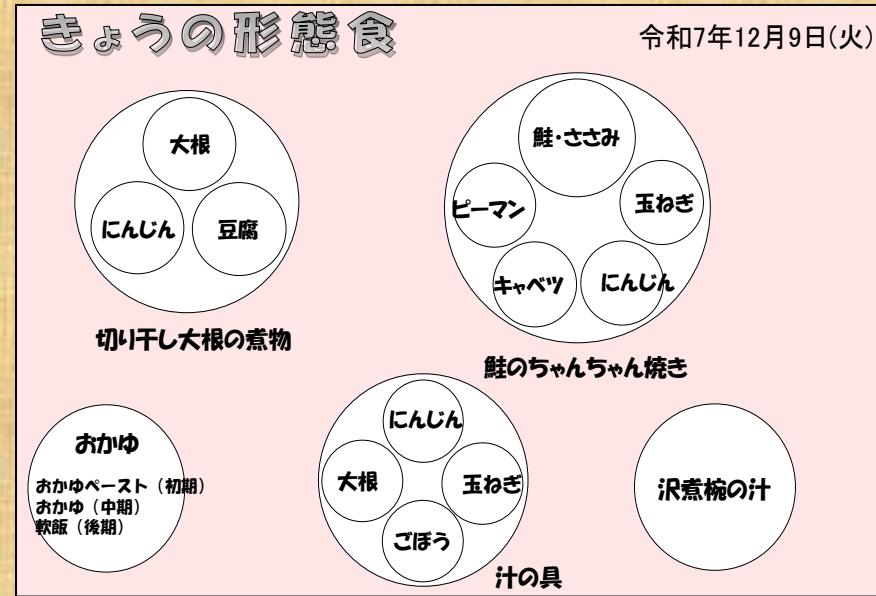
初期食



12月9日(火)

牛乳
ごはん
沢煮椀
鮭のちゃんちゃん焼き
切り干し大根の煮物

沢煮椀の「沢」には「たくさん」という意味があり、千切りにした肉や野菜などの具をたくさん入れた汁物です。味付けは主に塩で、仕上げにこしょうを加えます。



普通食



後期食



中期食



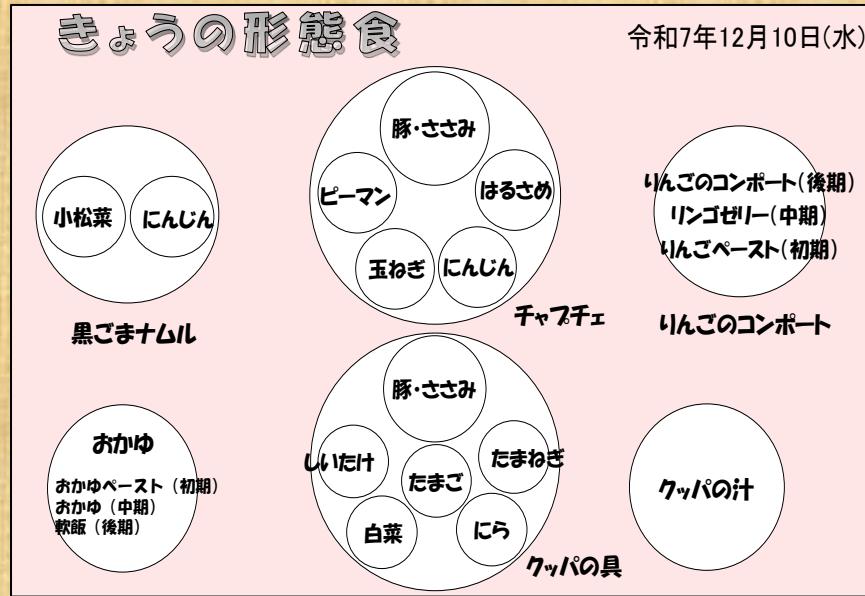
初期食



12月10日(水)

牛乳
クッパ
チャプチエ
黒ごまナムル
りんごのコンポート

クッパ、チャプチエ、ナムルは韓国の料理です。それぞれ、スープごはん、春雨入り肉野菜炒め、和え物という意味です。



普通食



後期食



中期食



初期食

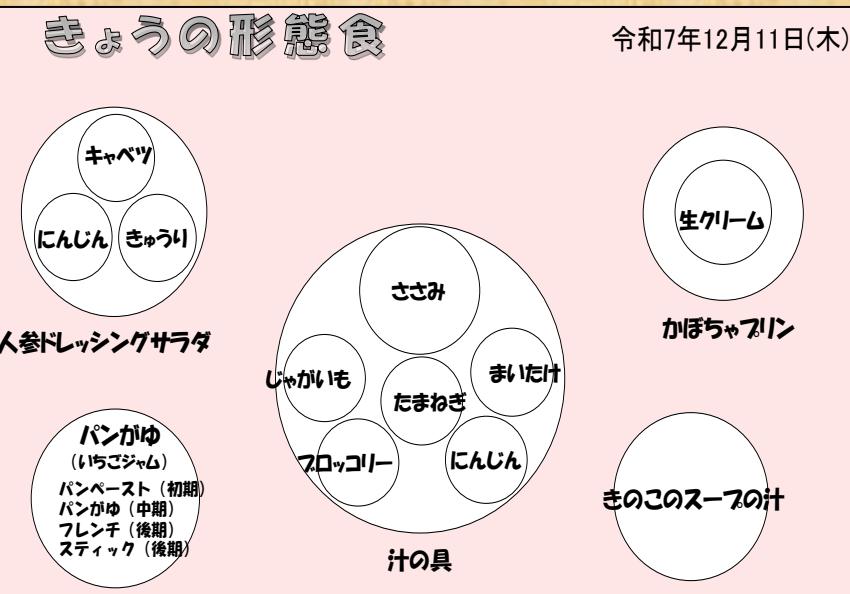


12月11日(木)

村山ブックローバーコラボ
「14ひきのあさごはん」
「ぐりとぐらとすみれちゃん」

牛乳
ごはん
丸パン・手作りいちごジャム
きのこのスープ
にんじんドレッシングサラダ
かぼちゃプリン

絵本に登場する料理を組み合わせた献立です。



普通食



後期食



中期食



初期食



12月12日(金)

牛乳
ごはん
みそ汁(大根、油揚げ)
鶏のから揚げ
磯和え
ぶどうゼリー

リクエスト給食、人気ナンバーワンの
から揚げです。
醤油と酒、塩こしょう、にんにく、
しょうがで下味をつけた鶏肉に片栗粉
と米粉をまぶし、油で揚げています。

後期食



中期食



普通食



初期食



12月15日(月)

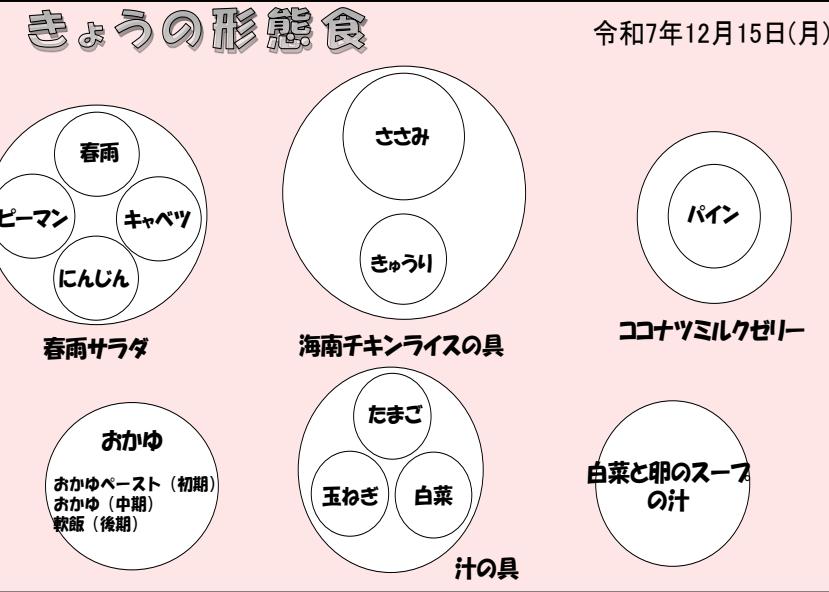
牛乳
海南チキンライス
白菜と卵のスープ
春雨サラダカレー風味
ココナツミルクゼリー

海南チキンライスはシンガポールチキンライスとも言い、鶏だしのきいたスープで炊いたご飯に、蒸し鶏や野菜を添えた料理です。

後期食



中期食



普通食



初期食



12月16日(火)

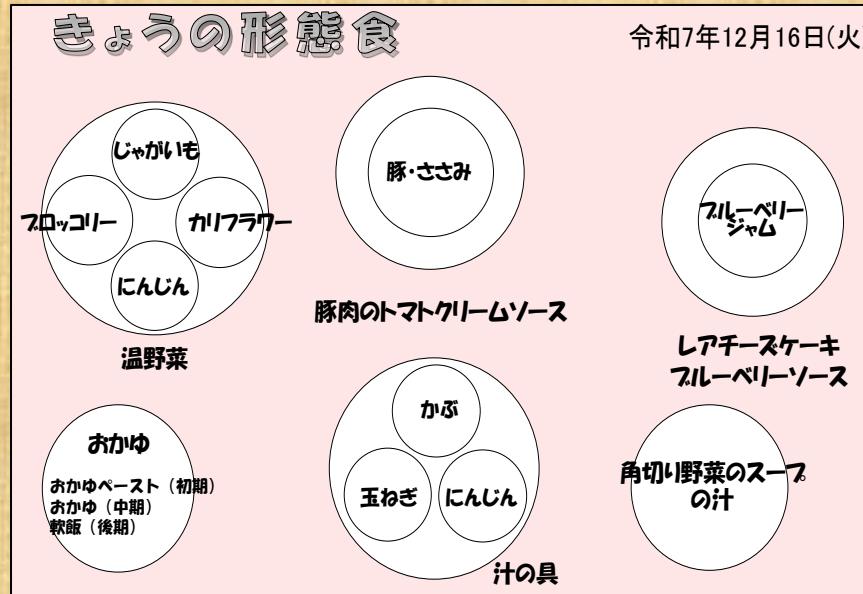
牛乳
ごはん
角切り野菜のスープ
豚肉のトマトクリームソース
温野菜
レアチーズケーキブルーベリーソース

レアチーズケーキは、クリームチーズやヨーグルト、生クリームを混ぜ合わせ、焼かずに、寒天で冷やし固めて作ります。

後期食



中期食



普通食



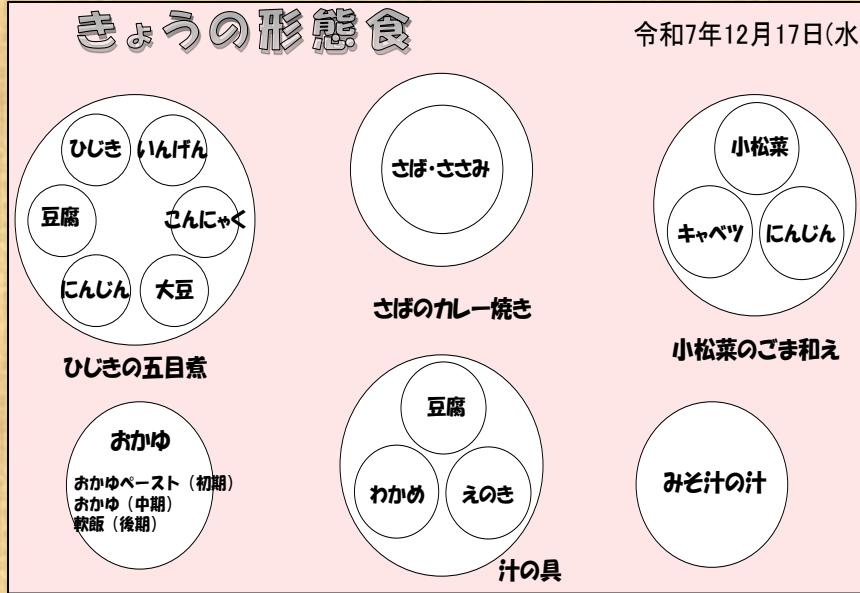
初期食



12月17日(水)

牛乳
ごはん
みそ汁(豆腐、わかめ)
さばのカレー焼き
ひじきの五目煮
小松菜のごま和え

さばに、塩、しょうゆ、酒、カレー粉で下味をつけ、さらにカレー粉をふって焼き上げます。ごはんに合う料理です。



普通食



後期食



中期食



初期食

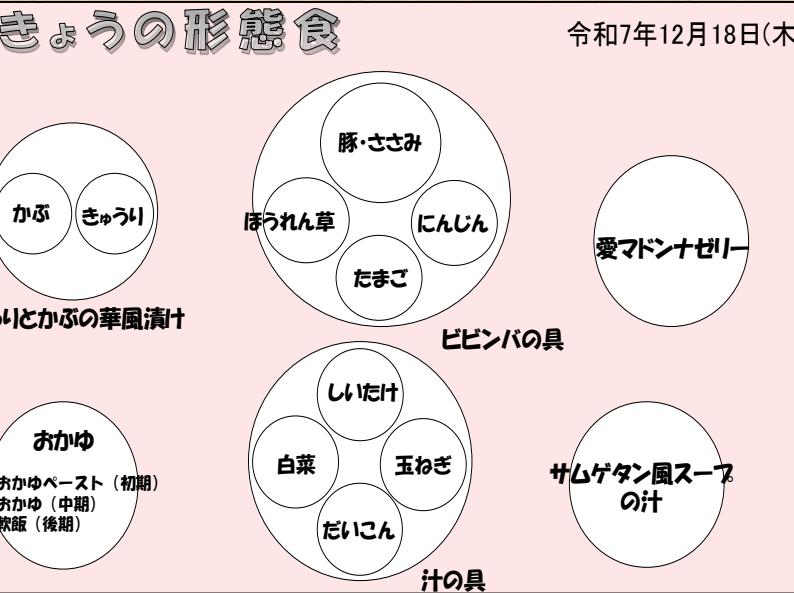


12月18日(木)

牛乳
ビビンバ
サムゲタン風スープ
きゅうりとかぶの華風漬け
愛まだんな

サムゲタンは、丸鶏にもち米や漢方などを詰めてじっくり煮込んで作るスープで、韓国では疲労回復、夏バテ防止に食べられているそうです。具だくさんなスープは寒い冬にも体を温めてくれそうですね。

後期食



中期食



普通食



初期食



12月19日(金)

【福岡県の郷土料理】

牛乳

ごぼ天うどん

あんかけ豆腐

ごまミルクプリン

色の薄いつゆに、やわらかめの麺。ごぼうの天ぷらと青ねぎをのせた「ごぼ天うどん」。ごぼうは太く切ったものや、筍がきをかき揚げにしたものなどがあります。

後期食



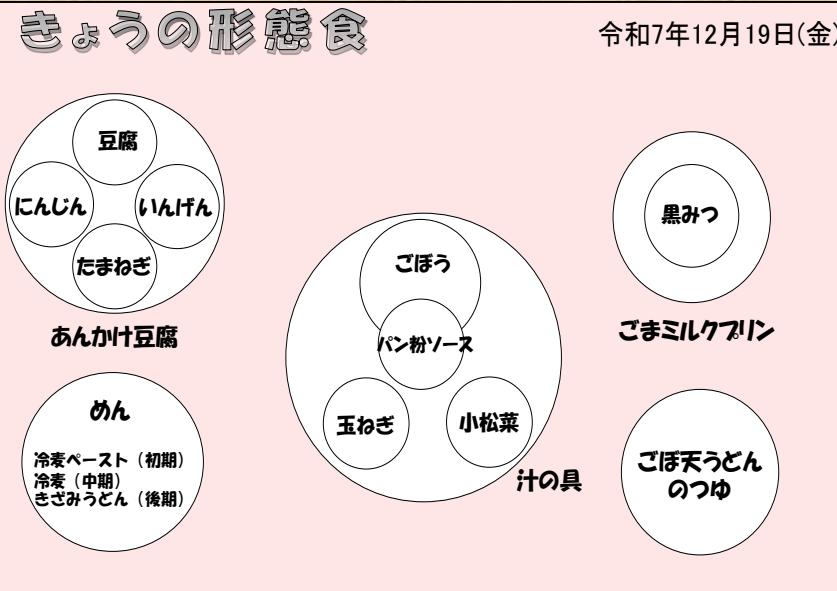
中期食



普通食



初期食

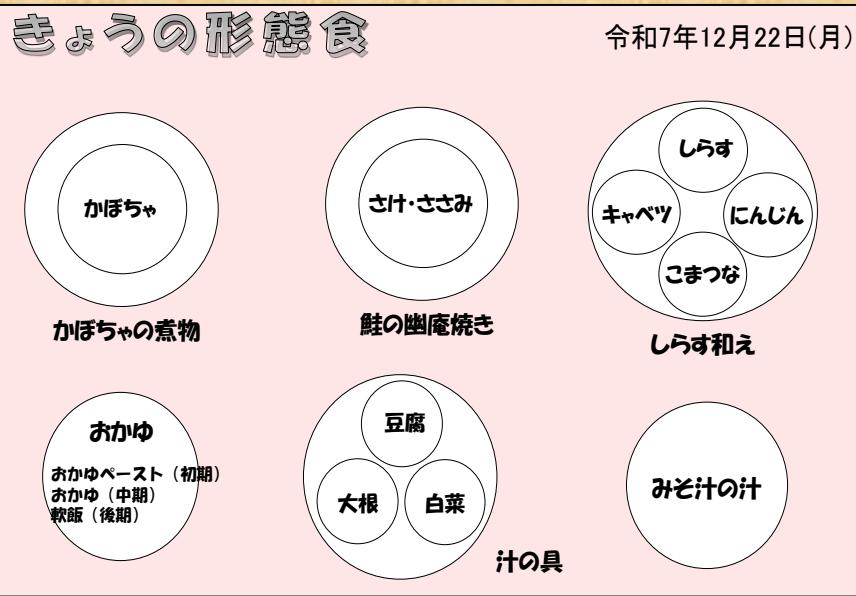


12月22日(月)

牛乳
ごはん
みそ汁(冬野菜)
鮭の幽庵焼き
かぼちゃの煮物
しらす和え

今日は一年で一番夜の長い「冬至」です。冬至には南瓜を食べたり柚子湯に入る習慣があります。また「ん」のつく食べ物を食べると「運がよくなる」とも言われています。

後期食



中期食



普通食



初期食



12月23日(火)

牛乳

コッペパン

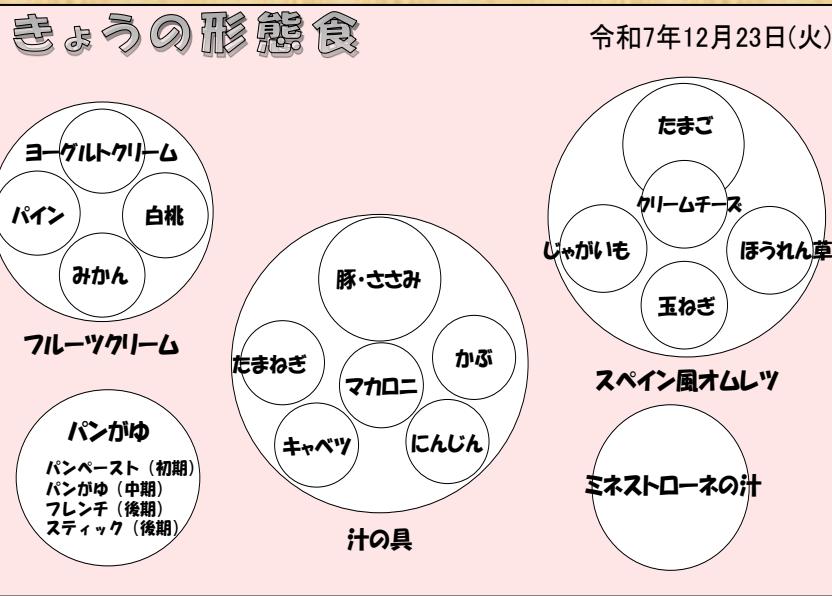
フルーツクリーム

ミネストローネ

スペイン風オムレツ

フルーツクリームは、ホイップした生クリーム、水切りしたヨーグルト、砂糖を合わせたクリームでフルーツ缶を和えたものです。パンにはさんでもそのままデザートとして食べてもおいしいです。

後期食



普通食



中期食



初期食



12月24日(水)

牛乳

ごはん

すまし汁(かぶ、にんじん、白菜)

さわらの梅しそ天ぷら

みそおでん

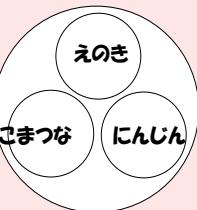
小松菜としめじのお浸し

おでんは田楽豆腐から始まったと言われています。今日は、大根、里芋、こんにゃく、生揚げに、みそをかけた、田楽のようなおでんです。

後期食



きょうの形態食



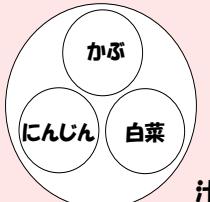
小松菜ときのこのお浸し

おかゆ

おかゆベースト (初期)
おかゆ (中期)
軟飯 (後期)

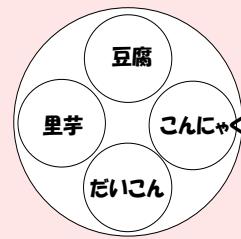


鰯の梅しそ天ぷら



汁の具

令和7年12月24日(水)



みそおでん



普通食



中期食



初期食



12月25日(木)

牛乳
パエリア
大豆入り野菜スープ
ブロッコリーサラダ
ガトーショコラ

2学期の給食最終日です。
デザートは、チョコレート、卵、バター、
砂糖、4つの材料を混ぜて、オーブンで焼
いた、しっとりとした濃厚ガトーショコラ
です。

後期食



中期食



普通食



初期食

