



# 12月 盛り付け表



## 教室掲示用

2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)
<p>茎わかめの チョナムル</p> <p>麦ごはん</p> <p>家常豆腐</p>	<p>さばの塩焼き</p> <p>ひじきご飯</p> <p>かきたま汁</p>	<p>浅漬け</p> <p>旨煮丼 (麦ごはん)</p> <p>豆と小魚の 甘辛揚げ</p>	<p>みかん</p> <p>のり酢あえ</p> <p>麦ごはん ごま塩</p> <p>いかと里芋の 旨煮</p>	<p>中華あえ</p> <p>小麦ラーメン</p> <p>小さいわしフライ (2尾)</p>
9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)
<p>たらの竜田揚げ</p> <p>くわいご飯</p> <p>けんちん汁</p>	<p>早香</p> <p>冬野菜カレー (麦ごはん)</p> <p>フレンチ サラダ</p>	<p>こんにゃくサラダ</p> <p>チリドッグ</p> <p>白菜のクリーム煮</p>	<p>五目きんぴら</p> <p>じゃこいり わかめご飯</p> <p>味噌汁</p>	<p>なめたけ和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>生揚げとうずらの ごま味噌煮</p>
16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)
<p>手作りカステラ</p> <p>ポンゴレ スパゲッティ</p> <p>花野菜サラダ</p>	<p>小松菜とわかめの サラダ</p> <p>カフェオレ 揚げパン</p> <p>肉団子 スープ</p>	<p>ゆかりあえ</p> <p>鮭のチャンチャン 焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>どさんこ汁</p>	<p>柚の香あえ</p> <p>カレイの 竜田揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>ほうとう汁</p> <p>こんぶの佃煮</p>	<p>クリスマス ゼリー</p> <p>フライドチキン</p> <p>ポテトピラフ</p> <p>クリスマス スープ</p>

### 【冬至献立】

12月21日は冬至です。一年で一番夜の長い日になります。この日は、かぼちゃを食べてゆず湯であたたまる習慣があります。給食でも、かぼちゃとゆずを使ったメニューを取り入れています。

### 【毎月19日は食育の日】

今月は、北海道の郷土料理を取り入れました。