

日	献立	10時おやつ	15時おやつ
4(木)	ごはん ミートローフ コロコロサラダ 味噌汁 果物	クラッカー	牛乳 ホットケーキ
5(金)	食パン ハムフライ ブロッコリーサラダ 沢煮椀 果物	クッキー	麦茶 七草がゆ
6(土)	ごはん 肉じゃが 浅漬け 味噌汁 果物	クラッカー	麦茶 せんべい
9(火)	ごはん 豆腐のつくね焼き ひじきサラダ 味噌汁 果物	チーズ	麦茶 マカロニ安倍川
10(水)	ごはん 豚肉の生姜焼き レタスサラダ すまし汁 果物	ヨーグルト	牛乳 ピザトースト
11(木)	けんちんうどん 春巻き しらす和え 果物	クラッカー	麦茶 わかめおにぎり
12(金)	ごはん 鮭のパン粉焼き 里芋の煮物 味噌汁 果物	ソフォンケーキ	麦茶 やきいも
13(土)	親子丼 昆布和え 味噌汁 果物	クラッカー	麦茶 せんべい
15(月)	中華丼 かぼちゃの煮物 スープ 果物	クッキー	麦茶 小豆入抹茶蒸しパン
16(火)	ごはん 鶏のから揚げ フレンチサラダ 味噌汁 果物	チーズ	麦茶 ぶどうゼリー
17(水)	ごはん 魚の照り焼き ポテトサラダ 味噌汁 果物	ヨーグルト	牛乳 味噌パン
18(木)	焼きそば なめ茸和え コンソメスープ 果物	クラッカー	麦茶 ツナおにぎり
19(金)	ごはん マーボー豆腐 春雨サラダ かきたま汁 果物	クッキー	麦茶 大学芋
20(土)	チキンライス 酢の物 味噌汁 果物	クラッカー	麦茶 せんべい
22(月)	食パン コロッケ マカロニサラダ スープ 果物	クッキー	麦茶 焼きおにぎり
23(火)	ビビンバ丼 胡麻和え すまし汁 果物	チーズ	麦茶 鬼まんじゅう
24(水)	チキンカレー 野菜のマリネ スープ 果物	ヨーグルト	麦茶 パンケーキ
25(木)	ごはん 魚の竜田揚 甘酢あん さつま芋の重ね煮 味噌汁 果物	クラッカー	麦茶 まるぼうろ
26(金)	ナポリタン ナムル風 スープ 果物	クッキー	麦茶 おかかおにぎり
27(土)	ハヤシライス コールスローサラダ コンソメスープ 果物	クラッカー	麦茶 ビスケット
29(月)	食パン クリームシチュー ツナサラダ 果物	クッキー	麦茶 グリンピースおにぎり
30(火)	さつまいもごはん 鮭のムニエルきのこソース ちくわサラダ 味噌汁 果物	チーズ	牛乳 シュガートースト
31(水)	ひじきごはん シュウマイ ゆかり和え 味噌汁 果物	ヨーグルト	麦茶 かぼちゃ団子

※10時にTOMATO・ONIONクラスはおやつがあります。※仕入れの状況や人数の変更により献立が変わる時もあります。

※15時のおやつが牛乳の日はPUMPKIN・TOMATOクラスは麦茶になります。

給食室から

新年あけましておめでとうございます。

給食の時間、「このお野菜なあに？」「これすごくおいしい！」など食材に興味をもちながら食べる子どもたち。

今年も子どもたちがたくさん笑顔になるようお願いしたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

お友だちと一緒に楽しく給食を食べて元気にすごしましょう。

誕生日会メニュー(11月)



<鬼まんじゅう>・・・愛知県の郷土菓子 (1月23日)

材料

さつま芋・・・250g 砂糖・・・80g

塩・・・ひとつまみ 薄力粉・・・100g

<作り方>

①さつま芋は1cmのさいの目に切り、15分程あく抜きをします。

②ボウルに①と砂糖、塩を入れて混ぜ合わせ水気が出てくるまで30分放置します。

③出てきた水分は捨てず、薄力粉を加えよく混ぜスプーンなどで4～5等分してクッキングシートにのせます。

④蒸気の上がつた蒸し器で20分程蒸します(中火)。

⑤生地竹串を刺して生地がついてこなければ完成です。

