

給食だより



< 12月 >

	献立名	材料	給食室より
3 (月)	ロールパン コーンコロッケ 野菜 果物	小麦粉・植物ショートニング じゃがいも・コーン・パン粉 乳製品 キャベツ オレンジ	スイートコーンがぎっしり入った衣サクサクのコロッケです。
5 (水)	すき焼き風煮 かに入り卵焼き 果物	牛肉・人参・玉ねぎ・白菜・春菊 焼き豆腐・糸こんにゃく・白ねぎ 卵・かに缶・グリーンピース りんご	甘さを増してきた旬の冬野菜をふんだんに使ったすき焼き風の煮物です。
10 (月)	ロールパン ミートスパゲッティ 果物	小麦粉・植物ショートニング・人参 スパゲッティ・牛ミンチ・玉ねぎ グリーンピース・にんにく・粉チーズ ケチャップ・トマトソース缶 バナナ	子どもたちが大好きなスパゲッティ。ちょっと甘めのミートソースをたっぷりかけていただきます。
12 (水)	タンドリーチキン チーズサラダ 果物	鶏肉・にんにく・生姜・カレー粉 ヨーグルト・ケチャップ チーズ・じゃがいも・りんご きゅうり・レモン・マヨネーズ オレンジ	ヨーグルトソースに漬け込む事で、もも肉が柔らかくジューシーに仕上がります。
17 (月)	ロールパン ジャーマンポテト 果物	小麦粉・植物ショートニング ウィンナー・じゃがいも・玉ねぎ パセリ・にんにく・バター みかん	にんにくバターで玉ねぎをじっくり炒めて甘味を出しています。
19 (水)	白身魚の南部揚げ 白菜とほうれん草のお浸し 果物	めんたい・卵・小麦粉・胡麻 白菜・ほうれん草・人参 かつお節 バナナ	19日は「和食の日」。衣に入れた白胡麻が味のアクセントになっています。

