

12月ごんだいでとくぱりかた



給食目標「食文化について知ろう」

季節の食品
キヤベツ
チンゲン菜
ほうれん草
ごぼう
長ねぎ
りんご
小松菜
にんじん
さば
さばの燻製
大根
白菜
大根
白葉
にんじん
ぶりの煮あげ
やきのり
はちみつロールパン
カレー グラタン
ボイルやさい
ドレッシング
きなこパン
しろいんげんパン
まめのクリーミ
シチュ
はくさいじゅに
のいにめに
ハヤシライス
じゅかいもの
からあげ
ピーナッツ
サンド
コンソメ
スープ
(はいがサンドパン)
(ピーナッツ
・ピーナッツ)

月	火	水	木	金
2	なまあげのせんに ごはん	3 ボイルやさい わづう かつお ドレッシング ごはん	4 ぶりの煮あげ やきのり ふたじる ごはん	5 やさしいリテー やさしいスナップ (ごはん)
9	ボイルやさい ドレッシング きなこパン (はいがコッペパン)	10 さばのしあやき さばのうまに ごはん	11 とりにくのからあげ りんご はいがロールパン	12 ピクリス むぎごはん
16	はくさいじゅに のいにめに ハヤシライス (むぎごはん)	17 フルーツボンチ コロッケ しょくパン	18 にくじゅが ごましお はつがまいごはん	19 キャベツ いちじ ジャム しろパン
23	じゅかいもの からあげ ピーナッツ サンド (はいがサンドパン) (ピーナッツ ・ピーナッツ)	24 にくさいのおがええ こうやどうふの そぼろごはん むぎごはん	20 もやしいため ☆さばのそかけ ごはん	21 かぶの スープ (ごはん)
10	10日『かながわ産品学校給食デー』 ごはん 卵乳 食塩 塩胡き もやしのうま煮 みそ汁 神奈川県内産の米、牛乳、大根、小松菜を使用した献立です。	13	13 ほだていり ちゅううかどん (ごはん)	22 ☆新献立☆ 20日『さばのゆずみそかけ』 ゆずピューレを加えたみそだれを揚げたさばにかけます。 ゆずの香りを感じられる、冬至にぴったりの献立です。