






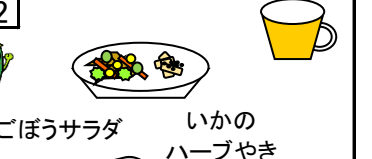




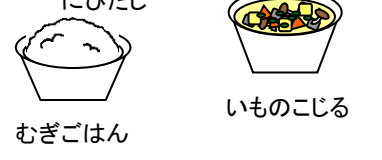












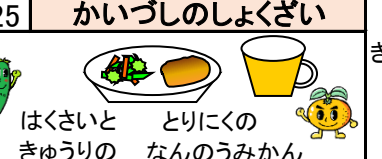
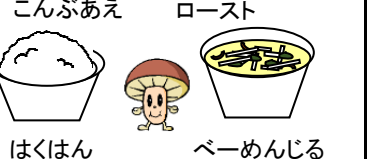



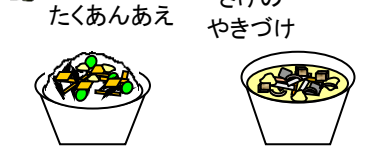

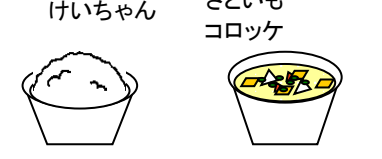






月	火	水	木	金	
れいわ5ねんど かいづししょくいくのテーマ  1ぴんプラスして バランスのよい しょくじを	9 おしよがつりのりょうり  にしめ だいずとござかなの たつくりふう  はなやか ごはん もちふの すましじる エネルギー 449 kcal	10  フルーツ ミックス わかさぎ フリッター  こがたパン やきそば エネルギー 445 kcal	11  きりほしだいこんの ピリからいため あつやき たまご  むぎごはん いしかりじる エネルギー 440 kcal	12  ごぼうサラダ いかの ハーブやき  ソフトめん カレーソース エネルギー 482 kcal	
	15  かんこくふう にくじゃが とりのからあげ  むぎごはん わかめスープ エネルギー 456 kcal	16  はくさいと なまあげの にびたし さばの こうみやき  むぎごはん いものこじる エネルギー 442 kcal	17  ほうれんそうと キャベツのソテー しろみざかなフライ  こめこしょくパン ふゆやさいの クリームスープ エネルギー 415 kcal	18  さといもと いかのもの ふたにくの しょうがやき  むぎごはん かぶの すましじる エネルギー 451 kcal	19 しょくいくのひ  ブロッコリーの サラダ (イタリアンドレッシング) ごぼうの あげがらめ  むぎごはん (いたく) ハッシュド ポーク エネルギー 497 kcal
	22  こんさいと こんにやくの きんぴら さわらの ゆうあんやき  むぎごはん ちゃんこなべ じる エネルギー 438 kcal	23  ナムル しゅうまい  キムチごはん はるさめのスープ エネルギー 393 kcal	24 むかしのがっこうきゅうしょく  キャベツのサラダ (コールスロー ドレッシング) くじらの オーロラに  コッパン だっしふんにゆういり カレーシチュー エネルギー 466 kcal	25 かいづしのしょくざい  はくさいと きゅうりの こんぶあえ とりにくの なんのうみかん ロースト  はくはん ベーめんじる エネルギー 386 kcal	26 ぎふけんのしょくざい  ぎふりんごゼリー なばなの おひたし ちくわの おちゃあげ  うどん ごもくうどんの しる エネルギー 433 kcal
	ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん (全国学校給食週間)				
	29 ごとうちメニュー:にいがたけん  たくあんあえ さけの やきづけ  ひじきごはん だいかいじる エネルギー 471 kcal	30 ぎふけんのきょうどりょうり  けいちゃん さといも コロッケ  むぎごはん ごじる エネルギー 509 kcal	31  カラフルポテト ハンバーグの レモンソースかけ  くらしょくパン まめとやさいの スープ エネルギー 414 kcal	こんげつかいづしのたべもの <ul style="list-style-type: none"> ○きゅうり ○しいたけ ○なんのうみかんジャム ○ベーめん ○あぶらあげ ○こめ(はつしも) ○トマト ○なばな ○なんのうみかん ○ベーめん ○まめとやさい 	ぎょうしゃはいそ 業者配送  26日(金): ぎふりんごゼリー

「でんとうりょうり」をしましょう!

しんねん、あけましておめでとうございます。1がつは、しんねんのけんこうや しあわせをねがう いろいろな『でんとうぎょうじ』があります。また、それにあわせた「ぎょうじしょく」もあります。このきかいに、さまざまなきょうじしょくをあじわえるといいですね。



おしよがつの
ぎょうじしょく:
おせちりょうり



おしよがつの
きょうどりょうり:
おぞうに
みるもち かくもち



はるのななくさ:
ななくさがゆ
かがみびらき:
おしるこ

1がつ24にち～30にちは「ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん」です!
 きゅうしょくをつうじて、「しょく(食)」についてまなんだり、かんがえてもらえるようなこんだてになっています。
 24にちの「むかしのきゅうしょく」では、くじらのにくをだします。
 25にちは「かいづしのしょくざい」のきゅうりやしいたけ、なんのうみかんジャム、ベーめんをつかったこんだてです。
 26にちは「ぎふけんのしょくざい」をつかったこんだてです。
 30にちは「ぎふけんのきょうどりょうり」です。おたのしみに!

29にちは、ぜんこくごとうちメニュー「にいがたけん」です

まいつきぜんこくの『ごとうちメニュー』を、しょうかいしています。1がつは、ちゅうぶちほうにある【にいがたけん(新潟県)】です。にほんいちのこめどころで、こめのひんしゅは「コシヒカリ」がゆうめいです。ふゆはさむくて、たくさんのゆきがふります。「さけのやきづけ」はどんなりょうりかな? 「だいかいじる」は、なにがはいたしたるものかな? きゅうしょくで、にほんかくちのりょうりを、あじわってください。