

きゅうしょく
12月12日(月)の給食



いわしの生姜煮・・・**骨まで食べられる**高圧調理された煮魚です。とても食べやすく**残食がほとんどない**メニューです。生姜がきいたタレで**ごはんが進みます**。

バンサンスー・・・中国料理です。漢字で書くと『**拌三絲**』
『拌(バン)』は混ぜ合わせる。『**絲(スー)**』は千切りです。
千切りの**三種類の食材**を混ぜ合わせた**和え物**です。甘めの酢にごまの風味を効かせました。

トントロリンスープ・・・**豚肉のトンとでん粉のトロリン**で**トントロリン**スープです。ほうれん草と**根深ねぎ**をたっぷり使い冬に**体が温まる**スープです。

きゅうしょく
12月13日(火)の給食



きなこあげパン・・・**子どもが大好きな**あげパンです。

しいたけ団子と野菜のスープ・・・大分県産の**しいたけ**を使った鶏団子です。冬野菜と煮込んで**優しい味**のスープに仕上げました。

切りぼしナポリタン・・・**パスタの代わりに**切りぼし大根を使用しました。初めて給食に出したときは**食べてくれるかドキドキ**しましたが**残食は少なかった**です。カルシウム・鉄・ビタミンが摂れます。**野菜が苦手**でもこれなら**パクパク**食べられます。今日もよくかんで食べましょう。



パンを揚げます



こんがりいい色になってきました



きなこをまぶしてふくら袋に入れます



たっぷり、きなこがついておいしそうにできました

きゅうしよく
12月14日(水)の給食



ぶりのカボス煮・・・大分のカボスをたっぷり使った料理

です。揚げ物なのにさっぱりと食べられます。

こまつなのおかか和え・・・旬の小松菜の和え物です。

シンプルにしょうゆとかつお節で和えました。

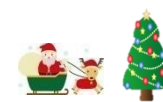
みそけんちん汁・・・昆布とかつお節でしっかり出しとりました。

ごま油で野菜や豆腐を炒めて香りのいい汁ものです。

今月22日は冬至なので南瓜も入れました。南瓜はカロテンやビタミンを多く含んだ緑黄色野菜です。冬を乗り切るために南瓜を味わって栄養をつけましょう。



きゅうしよく
12月15日(木)の給食



2学期の給食は今日で終わりです。

給食はどうだったかな？

好き嫌いせず何でも食べましたか？

冬休みにはクリスマス、お正月など色々な行事があります。

食事は、1日3回規則正しく食べること

を心がけ、楽しい冬休みにしましょう。

少し早いです。クリスマスメニューです。



※3学期の給食は10日から始まります。