



月	火	水	木	金
【献立紹介】 12月4日「スープカレー」 スープカレーは札幌市で生まれたカレーです。 汁気が多くとろみがないことが特徴です。 様々なスパイスが使われており、寒い冬にはぴったりな料理です。ごはんをカレーにひたして食べる人とカレーをごはんにかける人に好みがかかります。 あなたはどっち…？		【献立紹介】 12月14日「キャベツとホタテのクリーム煮」 ホタテは日本の中で北海道が一番とる量が多い貝です。 ホタテは漢字で「帆立」と書き、貝が開いた状態が、帆（ヨットのよう舟の風を受けるための布の部分）と舟に見えたことから名前が付けられました。 北海道のホタテは、とても甘く、身が大きいことが特徴です。 		1 小ごはん 牛乳 ほうれん草うどん ホキフライ アーモンド
4	5	6	7	8
麦飯 牛乳 スープカレー 福神漬 黄桃ミックス	米粉あずきパン 牛乳 チャップスイ ミックスポテト ミニトマト(2こ)	ごはん 牛乳 肉じゃがのみそ煮 さばみぞれ煮 りんご	揚げパン 牛乳 野菜の米粉クリームシチュー オムレツ バナナ(1/2ぽん)	ごはん 牛乳 四湖豆腐 白菜の甘酢あえ
11	12	13	14	15
ごはん 牛乳 中華煮 大豆焼売(2こ)	小ごはん 牛乳 ふるさとラーメン おこのみあげ バナナ(1/2ぽん)	麦いりわかめごはん 牛乳 すいとん汁 きんぴらごぼう	米粉セルフパン 牛乳 キャベツと林檎のクリーム煮 スラッピージョー ブロッコリー・レタス・あえ	ごはん 牛乳 豚丼 みそ汁(伊・団子・わか・萩) グレープフルーツ(ホワイト)
18	19	20	21	22
麦飯 牛乳 米粉のカレーライス 福神漬 フルーツカクテル	弁当の日 ※お弁当の準備をお願いします 	ごはん 牛乳 豆腐 おやこたまご 豆腐の親子卵とじ きぼ だいこん 切り干し大根のナムル ふゆ 冬みかん	米粉コッペパン 牛乳 白菜スープ 鶏肉のトマトソース煮 クリスマスデザート	ごはん 牛乳 沢煮椀 かぼちゃコロック
25	森町のホタテが無償提供されました 森町は、北海道の南にある町で、アイヌ語で「樹木の多くあるところ」という意味の「オニウシ」が名前の由来です。 森町はホタテの養殖が有名で、約2～3年の期間をかけて、ホタテが大きく成長するまで、育てます。 今回、「北海道の子どもたちに森町で育てられた、おいしいホタテを味わって欲しい。」ということで、提供をしていただきました。 時間をかけて育てられたおいしいホタテを感謝していただきましょう。			