



12月予定献立表

月	火	水	木	金
【献立紹介】 12月8日「スラッピージョー」 スラッピージョーはアメリカで食べられている料理です。 ひき肉、玉ねぎ、にんじんなどを炒め、ケチャップとウスターソースなどで味付けをしたものをパンにはさんで食べます。英語では「sloppy joe」と書き、「sloppy」は「だらしない」という意味があります。「joe」はこの料理を作った料理人の名前です。 具材が細かく、食べているとパンの間からこぼれそうになるので、食べる時は「sloppy」にならないように気をつけてくださいね。			1	2
			こめこ 米粉コッペパン	ごはん
			ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
			チャップスイ	豆腐の親子卵とじ
			やぐり 焼き栗コロッケ	ほるさめ 春雨サラダ
			ミニトマト(2こ)	
5	6	7	8	9
むぎめし 麦飯	ごはん	ごはん	こめこ 米粉セルフパン	むぎいり 麦入わかめご飯
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
スープカレー	ほうれん草うどん	なまあげ ぶたにく いたに 生揚げと豚肉の炒め煮	ちんげんさい に 青梗菜とホタテのクリーム煮	きのこ汁
ふくじんづけ 福神漬	お好み揚げ	さばみぞれ煮	スラッピージョー	きんぴらごぼう
ミルクゼリーあわせ	オレンジ		ブロッコリー、レタス、あえ	グレープフルーツ(ルビ)
12	13	14	15	16
ごはん	ごはん	ごはん	揚げパン	ごはん
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
ちゅうかに 中華煮	ふるさとラーメン	にく に 肉じゃがのみそ煮	やさい こめこ 野菜の米粉クリームシチュー	ぶたどん 豚丼
だいずしゅうまい 大豆焼売	さけ 鮭フライ	きりほしたいこん 切干大根とびんごのあえもの	オムレツ	だんごじる ずりみ団子汁
	バナナ(1/2本)		ふゆ 冬みかん	スライスパン
19	20	21	22	23
むぎめし 麦飯	こめこ 米粉コッペパン	ごはん	こめこ 米粉コッペパン	ごはん
ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
こめこ 米粉のカレーライス	うみ さち から 海の幸のピリ辛スープ	すいとん汁	はくさい 白菜スープ	に あ 煮合わせ
ふくじんづけ 福神漬	ミックスポテト	かぼちゃの天ぷら	とりにく に 鶏肉のトマトソース煮	にしんしょうがに にしん生姜煮
フルーツカクテル	いちごジャム	ふゆ 冬みかん	クリスマスケーキ(チョコ)	バナナ(1/2本)

【献立紹介】

12月21日「すいとん汁」

すいとんは、小麦粉に水を入れてまぜ、丸めたものを野菜や肉の入った汁で煮て作る群馬県の郷土料理です。群馬県では、昔から米を育てた後の田んぼで小麦を育てる二毛作をしていて、お米が足りなくなったときは小麦粉料理が食べられてきました。その中でも、まぜて煮るだけでできるすいとん汁は日頃から食べられていたそうです。



12月22日は冬至です！

冬至とは、1年の中で太陽の出ている時間が1番短い日のことで、「ん」のつく(運のつく)食べ物を食べると運が良くなると言われてます。特に、かぼちゃ(昔の言い方でなんきん)は「ん」が2回つくのでとても良いものとして食べられました。給食でも「ん」のつく食べ物が入っているので探して食べると運が良くなるかもしれませんね。