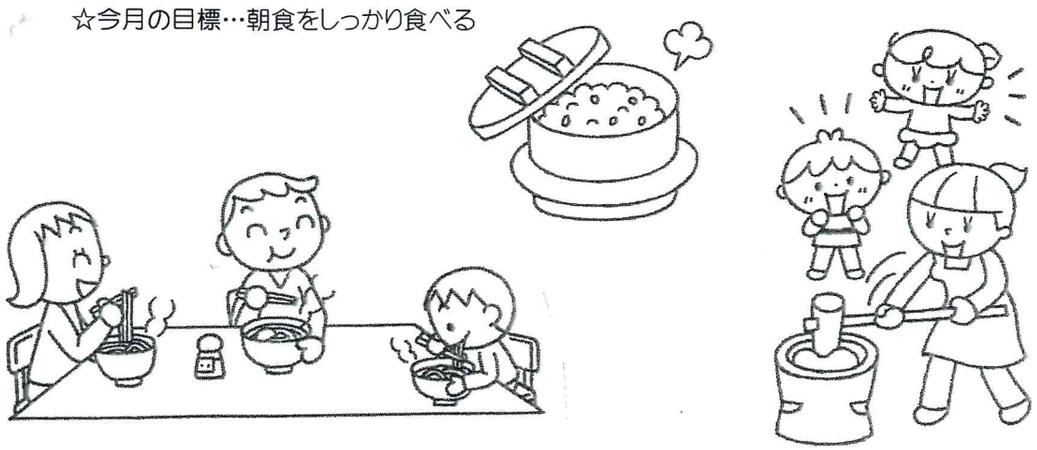
1月献立予定表

				1(金)	2(土)
☆今月は毎日、 りんご、みかん、バナナ、伊予柑 などの果物を提供します。					
4(月)	5(火)	6(水)	7(木)	8(金)	9(土)
鶏みそ焼き 添え野菜 なます スープ	カレーライス ひじきサラダ	ツナ三色丼 南瓜煮 豚汁	赤飯 エビフライ ドレッシング和え すまし汁	七草粥 高野肉詰め さつま芋サラダ スープ	豚ごはん みそ汁
11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	16(土)
成人の日	タンドリーチキン 添え野菜 白菜ｺｰﾙｽﾛｰ みそ汁	豆腐ステーキ 野菜ソテー スープ	ひじきごはん 鶏つみれ汁 おかか和え	竹輪磯辺揚げ 添え野菜 昆布酢 スープ	ハヤシライス サラダ
18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	23(土)
鶏から揚げ 添え野菜 白菜玉子とじ みそ汁	魚ネギソース 添え野菜 切干大根煮 粕汁	ゆかりごはん クリームｼﾁｭｰ ナムル	パン ﾐｰﾄｿｰｽﾊﾟｽﾀ 切干サラダ	魚塩焼き 添え野菜 ひじき煮 スープ	愛情弁当
25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)	30(土)
ハンバーグ 添え野菜 金平ごぼう みそ汁	菜めし 魚ｶﾚｰﾑﾆｴﾙ 大豆サラダ スープ	みそカツ丼 じゃがバター のっぺい汁	肉じゃが かぶら酢 みそ汁	あかねごはん 魚煮付け ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｻﾗﾀﾞ すまし汁	親子丼 みそ汁

あけましておめでとうございます。
新しい1年が始まりました。寒さも厳しくなり、ぴんと張った空気に背筋も伸びます。たんぱく質(肉、魚、豆腐、卵)、根菜類、ネギ、生姜を使い、体を温める料理を食べましょう。
☆12/8(火)に、にじぐみがチョコスコーンの作り方を見ました。毎日給食室へやってきて色んな食材の名前を覚えているので、「これは何でしょう？」と問いかけると、大きな声で食材の名前を答えています。ボウルの中に粉を入れ、最初は真っ白だった粉に卵黄とマーガリンが入ることで薄い黄色になり、「さっきと色が違う」と色の変化にも興味を持って見ていました。「3時のおやつの為に野菜頑張って食べるね」とおやつのできあがりを楽しみにしている様子でした。
☆12/11(金)に、ゆきぐみ、そらぐみ、ほしぐみがスノーパフの成型をしました。柔らかい生地の為思い通りに形が作れなくて苦戦していましたが、数分後にはコツをつかみ、「きれいに丸めたよ」「おせんべいのクッキーを作ったよ」と、作ることをとても楽しんでいる様子でした。おやつの時間になり、焼きあがった子どもたちのスノーパフに粉砂糖をかけていくと、「雪みたいでかわいいね」「この粉は冷たいの？」と不思議そうに見ていて、一口食べた時には「全然冷たくないよ～」とみんなで大笑いしました。

☆今月の目標…朝食をしっかり食べる