

日・曜	こんだて		つかわれているしょくひんとおもなはたらき				調味料	献立のお知らせ	
	＊ぎゅうにゅうはまいにちつきます。 (「あかのたべもの」です。)		あかのたべもの	みどりのたべもの	きいろのたべもの				
			おもにからだをつくる もとになるもの	おもにからだのちょうしを ととのえるもの	おもにエネルギーの もとになるもの				
16月	しろごはん				こめ			<div>世界の料理</div> <div>2月は「フランス」</div> <div></div> <div>「フランスパン」</div> <div>小麦粉と水、塩とイーストだけで作られるフランス発祥のかたいパン全般の呼び名です。</div> <div>給食では、食べやすい様に柔らかく目に焼いています。</div> <div>「ポトフ」</div> <div>ポトフは、大きく切った野菜や肉を煮込んだフランスの家庭料理です。給食では、ソーセージと野菜を煮込んでいます。</div> <div>「クレープ」</div> <div>フランスの北西部ブルターニュ地方で生まれました。名前の由来は、薄く焼いた生地が布地のクレープ（ちりめん）に、似ていることから、そうよばれるようになりました。給食では、豆乳と米粉を使用し、甘酸っぱい苺ソースをつつんだクレープが登場します。</div> <div></div> <div>●今月の地場産物・県産品</div> <div>米、麦、牛乳、はくさい、ねぎ、しめじ、えのきたけ、のり、こんにやく</div> <div></div>	
	ワンタンスープ		ぶたにく だいず	にんじん ねぎ	たまねぎ キャベツ しいたけ しょうが	こむぎこ さとう でんぷん	なたねあぶら ラード		醤油 中華スープ チキンブイオン オイスターソース 酒 塩 こしょう
	えびのチリソース		えび だいず		にんにくしょうが たまねぎ	さとう パンこ でんぷん	なたねあぶら		野菜ブイオン 塩 豆板醤 魚醤 トマトケチャップ
	ライチゼリー					ゼリー			
17火	よこわりまるパン				パン			<div>小麦粉と水、塩とイーストだけで作られるフランス発祥のかたいパン全般の呼び名です。</div> <div>給食では、食べやすい様に柔らかく目に焼いています。</div> <div>「ポトフ」</div> <div>ポトフは、大きく切った野菜や肉を煮込んだフランスの家庭料理です。給食では、ソーセージと野菜を煮込んでいます。</div> <div>「クレープ」</div> <div>フランスの北西部ブルターニュ地方で生まれました。名前の由来は、薄く焼いた生地が布地のクレープ（ちりめん）に、似ていることから、そうよばれるようになりました。給食では、豆乳と米粉を使用し、甘酸っぱい苺ソースをつつんだクレープが登場します。</div> <div></div> <div>●今月の地場産物・県産品</div> <div>米、麦、牛乳、はくさい、ねぎ、しめじ、えのきたけ、のり、こんにやく</div> <div></div>	
	スライスチーズ		チーズ						
	さつまいもときのこのスープ		ベーコン	こまつな	たまねぎ しめじ	さつまいも	なたねあぶら		野菜ブイオン 醤油 塩 こしょう
	てりやきチキンパティ		とりにく だいず		たまねぎ しょうが にんにく りんご	パンこ さとう コンスターチ			醤油 塩 酒 パプリカ こしょう オールスパイス
18水	マカロニサラダ		ツナ		キャベツ コーン	マカロニ	なたねあぶら ノンエッグマヨネーズ	塩 こしょう マリネドレッシング	
	チャーハン		ハム	にんじん ねぎ	たまねぎ	こめ むぎ	なたねあぶら	中華スープ 醤油 塩	
	はるさめスープ		とりにく かまぼこ	にんじん ねぎ	きくらげ キャベツ	はるさめ		野菜ブイオン 醤油 塩 こしょう	
	しろみざかなフライ		ホキ			パンこ こむぎこ でんぷん	なたねあぶら	塩	
19木	いもけんぴいりこざかな		いわし			さつまいも さとう	しょくぶつゆ	塩	
	むぎごはん				こめ むぎ				
	マーボー豆腐		ぶたにく とうふ あかみそ	にんじん ねぎ	しょうが にんにく たまねぎ	さとう でんぷん	なたねあぶら ごまあぶら	酒 醤油 豆板醤	
	はるまき		ぶたにく	にんじん	たまねぎ キャベツ しょうが しいたけ	こむぎこ こめこ はるさめ でんぷん さとう	なたねあぶら ラード	醤油 塩 こしょう	
20金	ちゅうかあえ			にんじん こまつな		はるさめ さとう	ごまあぶら ごま	醤油 酢	
	ソフトフランスパン				パン				
	チキンポトフ	フランス料理	とりにく	にんじん ブロッコリー	だいこん たまねぎ	じゃがいも		塩 こしょう 醤油 コンソメ ワイン 野菜ブイオン	
	ミートオムレツ		たまご ぎゅうにく ぶたにく だいず	にんじん ほうれんそう	たまねぎ	でんぷん さとう	しょくぶつゆ	醤油 塩 いりこ	
	キャベツとベーコンのソテー		ベーコン	にんじん	キャベツ		なたねあぶら	醤油 塩 こしょう	
クレープ					クレープ				
24火	しろごはん				こめ				
	さつまじる		とりにく とうふ こめみそ	にんじん ねぎ	ごぼう こんにやく	さつまいも		いりこ	
	あじフライ		あじ			パンこ こむぎこ	なたねあぶら	塩	
	ブロッコリーのごまずあえ			ブロッコリー		さとう	ごま	酢 醤油 塩	
25水	しろごはん(すくなめ)				こめ				
	きつねうどん【うどん】		とりにく	ねぎ	たまねぎ	うどん		だし昆布 醤油 かつお節 塩	
	【あぶらあげのあまからに】		あぶらあげ			さとう		みりん 醤油	
	だいこんサラダ		ハム	にんじん	だいこん	さとう	ごま ごまあぶら	酢 醤油	
	あじつけのり		のり						
26木	けんさんこむぎしょくパン				パン				
	チョコクリーム				チョコクリーム				
	ポークビーンズ		ぶたにく だいず	にんじん トマト	たまねぎ	じゃがいも さとう	なたねあぶら	トマトピューレ ケチャップ デミソース 塩 コンソメ こしょう	
	スパイシーチキン		とりにく		にんにく	さとう	ノンエッグマヨネーズ	トマトケチャップ 塩 コンソメ カレー粉こしょう	
27金	キャベツのマリネ			にんじん	キャベツ			マリネドレッシング	
	キムチごはん		ぶたにく	にんじん	しょうが はくさいキムチ	こめ むぎ さとう	なたねあぶら ごま ごまあぶら	酒 塩 醤油	
	かきたまじる		たまご かまぼこ	ねぎ	えのきたけ	でんぷん		だし昆布 醤油 かつお節 塩	
	ショーロンポー		ぶたにく とりにく		たまねぎ キャベツ たけのこ しょうが	こむぎこ はるさめ さとう	ラード ごまあぶら	酒 醤油 塩 オイスターソース こしょう	
	やめちゃんムース					ムース			

★給食の思い出や感想★

リクエスト給食の調査の中で、給食の思い出や感想、あたたかいメッセージもたくさんいただきました。ありがとうございました！◎これからも、みなさんの健康を願って、また、給食時間がみなさんにとって楽しい思い出になるように、栄養満点のおいしい給食づくりに励みます！
ここでは、小学校Bコースの6年生が書いてくれた給食の思い出や感想を紹介します！

- 学校の給食は小学校生活の中でかなり重要になってくると思うのですが、美味しかったので小学校生活を楽しむことができました。人気のメニューの量を多くしてほしいです。
- いつも栄養のある美味しい給食を作ってくれてありがとうございます！ずっと給食を食べきて苦手だった野菜も食べれるようになりました！これからも美味しい給食をお願いします！
- いつも体にいい食べ物を考えて作ってくれてありがとうございます。これからもよろしくお願いします！
- 給食のおかげで好き嫌いを克服できて良かったと思います。体に良いバランスで美味しいのが良いです。
- いつも給食が学校の授業の中で1番好きでした。これからも美味しい給食を作ってください。
- 僕は肉が嫌いだけど例えばスパイシーチキンとかこういう系の肉は食べれるようになりました。学校の給食は特に学校のいちばんの楽しみでほぼ毎日おかわりをしています。

特にいちばん好きな給食はキムチご飯です。

- 美味しくて、いつも楽しみだった。給食の時間が1番好きだった。嫌いな食べ物が好きになりました。
- 1年生のころはあんまり給食が好きじゃなかったけれど学年が上がっていくにつれてあいちゃくがわかりました。
- 6年間の給食すごい美味しかったです。多分自分の苦手なものも食べれたんじゃないかなと思います。給食だと苦手なものなかったです。
- 6年間とってもおいしかったです！ありがとうございます♪残り5、6ヶ月よろしくお願いします！

