

# 12月 もりつけひょう (しょうがっこう)

月	火	水	木	金
<p>☆パンの日☆</p> <p>8日 フラワーロール 1~2年生 40g 3~4年生 50g 5~6年生・職員 60g</p>	<p>☆めんの日☆</p> <p>14日 じごなうどん 1~2年生 70g 3~6年生・職員 80g</p>	<p>さら しゅるい お皿の種類</p> <p>ひらざら ふかざら</p>		<p>1 *7大アレルギー除去献立</p> <p>うのはなのにもの ごはん</p> <p>ふたにくのしょうがやき ふゆやさいのみそしる</p>
<p>4 スウェーデンのかていりょうり「ピッティパンナ」</p> <p>ピッティパンナ (じゃがいもとウィンナーのいためもの) いかのこうそうやき ごはん ミネストローネ</p>	<p>5 しゅんぎくいりあえものドレッシング ハムカツソース ごはん のっぺいじる</p>	<p>6 いためナムル しろみぎかなのあますあんかけ ごはん はくさいとにくだんごのスープ</p>	<p>7 のりのつくだに</p> <p>こほういりかみかみあげだいたす ごとくあつやきたまご ごはん みそしる</p>	<p>8 提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>ナポリタン とりにくのマーマレードソース フラワーロール だいこんとホタテのシチュー</p>
<p>11 提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>ふりかけ</p> <p>よしかわさんブロッコリーとにんじんのちゅうかいため もちごめむし2こたれ ごはん コーンとたまごのちゅうかスープ</p>	<p>12 きりほしだいこんのもの ぎゅうたんいりメンチカツ ごはん あんかけしる</p>	<p>13 ちゅうかサラダドレッシング はるまき ごはん どうふのちげ</p>	<p>14 はくさいいりあえものドレッシング みそむしパン じごなうどん きつねうどん</p>	<p>15 提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>みかん カラフルソテー ポークカレーごはん</p> <p>☆ポークカレーはごはんといっしょに盛りつけてね。</p>
<p>18 *7大アレルギー除去献立</p> <p>スタミナいため とりにくのカルピソース ごはん ちゅうかだいこんスープ</p>	<p>19 提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>ブロッコリーいりおんやさいにんじんドレッシング さけザンギ ごはん どさんこじる</p> <p>ほっかいどうのりょうり「どさんこじる」「さけザンギ」</p>	<p>20 クリスマスこんだて</p> <p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>えびピラフのく ツリーがたハンバーグのケチャップソース ごはん シエニケイト(きのこのスープ)</p> <p>☆えびピラフのくは、ごはんといっしょにたべてね。 シエニケイトはフィンランドのりょうりです</p>	<p>きゅうしょくのまえには ていねいに てをあらおう!!</p>	

## ◆あとかたづけのしかた

7日	のりのつくだに	ふくろ はい ぶくろ い 袋は、入ってきたビニール袋に入れてはいぜんしつ もど配膳室に戻しましょう。
11日	もちごめむし	しょうしょっかん もど トレーは小食缶へ戻しましょう。
	ふりかけ	ふくろ はい ぶくろ い 袋は、入ってきたビニール袋に入れてはいぜんしつ もど配膳室に戻しましょう。
15日	みかん	てぶくろ きぐ いっしょ ビニール手袋は器具と一緒にバットへかわ た のこ しょうしょっかん い もど 皮や食べ残しは、小食缶に入れて戻しましょう。(大食缶には入れない)
20日	クリスマスデザート	はこ はいぜんしつ 箱やカップなどは、まとめて配膳室へもど戻しましょう。

## 12日(火)に「ぎゅうたんいりメンチカツ」をていきょうします

ことし8がつにきゅうしょくセンターでおこなわれた「きゅうしょくフェスタinよしかわ」のごとうちグルメそうせんきょコーナーで、さんかしゃのかたにかくけんのだいひょうグルメをみて、たべたいものにとうひょうしてもらいました。

### 【とうひょうけっか】

- 1い みやぎけん ぎゅうタンやき
- 2い おおさかふ たこやき
- 3い さいたまけん なまずどん

そこで、1いになったぎゅうたんいりのメンチカツをきゅうしょくでていきょうします。

いつもとちがったあじわいをたのしんでくださいね。

