☆「牛乳」は、毎日つきます。 こんだてカレンダ ☆「直送品」がある日は色がついています。 いい昔のDメニュー とろ~り 7 5 6 シャイン 7インナー きのこの ソテー ぶたにくの グラタン マスカット てりやき さけだんごの ハンバー さかな ゼリー れんこんと すりみかり スック<u>メ</u>ニュ ひじきの ソースかけ こめこチキン サラダ (5こくらい) カレーライス コッペ げんまい ドラキュラ ラビオリ こめこ マーボー ごはん パン いりごはん あつあげ ゼリーに使われている、シャインマ 11月8日は「いい歯の百」です。 ドラキュラスープは、「おばけの 「ラビオリ」とは、イタリアの こんだてカレンダーの スカットは黄緑色のぶどうです。皮 アッチとドラキュラスープ」とい 教室に配られているメモと動画 パスタのことです。パスタの みかた がうすくて種がないので、たごと食 う本に出てくる料理です。トマト を見てください。 生地で具材を包んだぎょう どうが べられます。ぶどうは世界に1万種 やにんじん、羨ピーマン馨、羨 さけだんごのバーベキューソー 動画は ざのような食べ物です。 類以上あると言われています。 色の具材がたっぷり入った スかけの「**5こくらい」はめ** こちら やすです。 _{真っ赤}なスープをめし上がれ **スックメニュ** 13 「りっちゃん」 ささみと ブロッコリー 10 11 12 「おばけ」と 14 こもち うまい だいがく とりにくの スタミナ いため 「うさこ」の のサラダ フィッシェ ひじきと ししゃもの やさいいり うまい!」 サラダ かきあげ きりぼし いも ぎゅうなべの さいこんの さいこんの さまふうみ フライ フライ オムレツ てんぷら コッペ コッペ しろみざかな ポーク うどん ごはん こまつなの ごはん ごはん パン だんごの パン じる みそしる すましじる 「うまい!うまい!」半鍋の具は、「劇場 かきあげは、「おばけのてんぷ 「松菜やひじきは、カルシウムが 1年生の国語「サラダでげんき」 版鬼滅の刃無限列車編」に出てくる「煉 ^{キネゥ} 多い食べ物です。歯ごたえがある フィッシュフライは ら」という絵本から作りました。 から「りっちゃん」のサラダが 「ほね」に 「うさこ」が色々な野菜の天ぷ 食材を使っているのでよくかんで 今年も登場します。クラスで の具を再現したおかずです。しっかりした らを作ります。熱食ではその中 味付けにしているので、ご飯にのせても 食べましょう。 かつお節をかけて完成させてく おいしいですよ。「煉黴」さんが好きなさ の、にんじん・玉ねぎ・かぼちゃ こもちししゃものフライは つまいもも大学いもにして出しています。 ださい。 を使ってかきあげにしました。 「ほね」にちゅうい! さつまいも 20 21 18 19 やさい さん」の あげだし ミンチ チキン ナゲット (2こ) カップも ささみと だいこんの シュウマイ カランガ わかめの サラダ あつあげ カツ たべられる (2こ) スックメ ゆうかあえ コギ あえ グラタン 和食の日メニュ さらうどんめん(ちょくそう) コッペ こくとう かぶの マカロニ あったか ぶた さら ごはん ごはん パン パン ごはん じゃが うどん さら 皿うどんは長崎県の郷土料理で さつまいもは、萩から冬にかけ 「こまったさんのシチュー」とい プルコギは韓国朝鮮料理の 11月24日は「和食の白」で す。血で出されためん料理だった う革から、アフリカ・ケニアのカ ておいしい食べ物の1つです。 す。教室に配られているメモ 1つです。肉と野菜をあまか 薩摩地方(今の鹿児島県)から ことから「配うどん」という名前が付っンガというシチューを再現し と動画を見てください。 らいタレでいためています。 ました。カレー粉が柴の染め手 日本全国に広がったため、さつ けられたそうです。煎うどんのゴミ トックは**よくかんでたべき** まいもとよばれるようになりまし となる料理で、少しピリッとした は、食べ残しと一緒にビニールぶ スパイシーな喋わいです。 しょう。 くろにまとめていれてください。 ツナと だいこんの サラダ 25 27 28 26 さばの やきそば チヂミ フランク フルト ノーセー ざかなの フリッター 3こくらい キャベツと しおやき あぶらふの いために ささみの はしマークの首は あまずあえ なっとう(ちょくそう) こめこ めこ コッペ はしを使いましょう。 スンドゥブ にらたま わかめの とうにゅう ごはん ごはん チゲ すましじる パン スンドゥブチゲは韓国朝鮮料理 納豆の容器は、重ねて食べ残 ソーセージには、フランクフ しろみざかなのフリッターは しと一緒にビニールぶくろにま です。スンドゥブは豆ふのこと、 ルトソーセージのほか、ウイ 「ほね」に スプーンマークの首に チゲはなべのことです。 とめて入れてください。 ンナーソーセージやボロニ ちゅうい! コチジャン(とうがらしみそ)や、 スプーンを配りましょう。 さばのしおやきは アソーセージなどいろいろな 「3こくらい」 はめやすです。 にんにくなどで柴付けをしていま 種類があります。 「ほね」にちゅうハ! // はしは毎百持ってきましょう //