☆「牛乳」は、毎日つきます。 12月 こんだてカレンダ ☆「直送品」がある日は色がついています。 木 1 3 5 わかめの たちうおの ひきにくと _、 シュウマイ しろみ スラッピ・ あじの フライ オムレツ みかん ミルク サラダ やさいの チャプチェ タルタル がんもの ざかな ごまみそ (2こ) おろしに フライ かけ チキンカレーライス チンゲンサイ の スープ ちゅうか コッペパン チャーハン コッペパン ジュリエンヌ ごはん チキンカレ・ ごはん ごもくじる どうふ 「ちゅうかどうふ」に使用している みかんは、いろいろな種類がありま ジュリエンヌとは、フランス語で細い 'がんも"とは、"がんもどき"という ^{たほん} すが、日本では温州みかんがたくさ "オイスターソース"は、カキという貝[、] せん切りのことを言います。 とうふの仲間の食べ物です。 あじのフライは "おろしに"とは大根おろしを入れて、た から作られた調味料です。 白身魚フライは ん作られています。 「ほね」にちゅうい! りょうり **いた料理です。** りょうり 料理をおいしくするうま味が多くふくま わかやまけん えひめけん しずおかけん **和歌山県や愛媛県、静岡県で** 「ほね」にちゅうい! たちうおのごまみそかけは、 たくさん作られています。 れています。 「ほね」にちゅうい! 8 10 11 12 ポテト キャベツの はるまき いかの さつまいもの シッパーク サラダ もやし あらびき ほうれんそう てんぷら れんこんの のケチャップ よせあげ フランクフルト ナムル の あえもの ソースかけ きんぴら ーセージ だいずの つくねだんご はくさいの クロワッサン コッペパン ごはん 3-L ごはん ごはん すまじじる ポテト みそしる 「大豆の変身みそしる」には"畑の はくさい にほん つく **白菜は、日本で作られている作物** やさい ちょうみりょう 'ナムル"は、ゆでた野菜を調味料と フランクフルトソーセージと 「いかのてんぷら」は、かみごた た。 でま油で味つけした料理です。 たべ。 お肉"と呼ばれている大豆からでき の中でも大きな野菜です。 えのある食べ物です。よくかん キャベツのカレーソテーは、コッ きょう 今日の「もやしナムル」は、みそラ-たみそ・うすあげ・ゆば・豆乳・とう ^{たい たね} **小さい種から、2~3ケ月で1玉** ペパンといっしょに食べてもお で食べましょう。 ふが入っています。 きろぐらむ そだ せいめいりょく 3kgにまで育つ、生命力がありま ンのトッピングとして、いっしょに食べ いしいですよ! てみてください。 ドレッシング 15 17 19 16 18 ー の ちゅうかあえ ∳かいそう さばの にくだんこ ぎょうざ はるさめの かぼちゃ ぎゅうにくと ごぼうの あまからに **ひじきの** だいこん みりんぼし (2こ) いためもの チキン ートクリー チョコレ・ てりやき コロッケ いために サラダ (5こくらい コッペパン ーボ-コッペパン おっきり ごはん ごはん かすじる ごはん マカロ. ^{まるさめ} 春雨はでんぷんからできて 「かすじる」とは、日本酒を作る時に 「ビーフンのちゅうかあえ」の"ビー マーボーどうふの味付けに使っ おっきりこみは、群馬県の フン"は、米粉から作られためんで 郷土料理のひとつです。 いますが、海そう春雨は"こ ているトウ*バ*ンジャンは、そら豆 つく ひょうごけん きょうどりょうり **作る兵庫県の郷土料理です。** から作ったみそに、とうがらしを 小麦粉からできた平たい んぶ"などの仲間である海そ さばのみりんぼしは ま ちゅうごく ちょうみりょう 混ぜた中国の調味料です。 にくだんごのてりやきの うどんが入っています。 うの成分からできています。 「5こくらい」 はめやすです。 「ほね」にちゅうい! ●を至の日×ニュ 23 おたのしみ 22 とりにくの , シルバーの ゆずしょうゆ (ちょくそう) しおから しろなの かけ あげ ゚゙まあぇ こんだてカレンダーの みかた ニョッキの コッペパン ごはん おでん 動画はこちら 「ニョッキのクリームに」に入ってい 今年の冬至は、12月22日で るニョッキは す。教室に配布するメモを読ん よくかんで食べましょう。 今年の冬至は 12月22日 でください。 おたのしみケーキの容器はたたん シルバーのゆずしょうゆかけは で食べ残しといっしょにビニールぶ 「ほね」にちゅうい! くろに入れて遊してください。 はしマークの首ははしを使いましょう。

スプーンマークの首に スプーンを配りましょう。

// はしは毎日持ってきましょう //