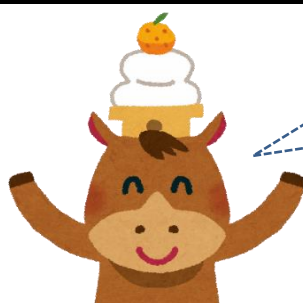





# B 1月 こんだてカレンダー

ぎゅうにゅう まいにち  
☆「牛乳」は、毎日つきます。  
ちよくそうひん ひ いろ  
☆「直送品」がある日は色がついています。

月	火	水	木	金
<div><p>こんだて カレンダーの みかた 動画はこちら！</p></div>	<div><p>大吉</p><p>はしは毎日持ってきましょう</p></div>			<div><p>9 <small>しょうがつ</small> 正月メニュー</p><div><div>きんとんタルト (ちよくそう)</div><div>こうはく なます</div><div>くろまめ コロッケ</div></div><div><div>ごはん</div><div>ぞうに</div></div><p><small>しょうがつ料理「紅白なます」は赤と白でめでたさを表しています。「黒豆」は、まめで元気に過ごせるように、「きんとん」は豊かに暮らせるようにという意味がこめられています。「ぞうに」には、おもちゃが入っているののでよくかんで食べましょう。</small> <small>きんとんタルトのゴミは、食べ残しも外ぶくろもビニールぶくろに入れて返してください。</small></p></div>
<div><p>はしマークの日は はしを使いましょう。</p><p>スプーンマークの日に スプーンを配りましょう。</p></div>	<div><p>13</p><div><div>ツナと ブロッコリーの サラダ</div><div>ハンバーグの ケチャップ ソースかけ</div></div><div><div>コッペパン</div><div>チキン ヌードル スープ</div></div><p>チキンヌードルスープは、アメリカではかぜをひいたときに食べることもある、代表的な家庭料理です。寒い日に体をあたためてくれます。</p></div> <td><div><p>14</p><div><div>おさかな そばろ</div><div>ぶたにくと だいずの みそいため</div><div>ちぐさやき (たまごいり)</div></div><div><div>ごはん</div><div>つくねだんごの すましじる</div></div><p>「干草焼き」とは、卵に細かく刻んだいろいろな具材を加えて焼いた料理をいいます。</p></div></td> <td><div><p>15</p><div><div>わかめの サラダ</div><div>チキン ナゲット 2こ</div></div><div><div>コッペパン</div><div>ポトフ</div></div><p>今日の「ポトフ」には、ブロッコリーが入っています。ブロッコリーは、花のつぼみ部分を食べる野菜です。菜の花に似た黄色の花がさきます。</p></div></td> <td><div><p>16</p><div><div>ひきにくと やさいの チャブチェ</div><div>しろみざかなの ヤンニョムクイ (5こくらい)</div></div><div><div>ごはん</div><div>トック スープ</div></div><p>「ヤンニョム」とは、韓国朝鮮の合わせ調味料です。 しろみざかなのヤンニョムは「ほね」にちゅうい！ 「5こくらい」はめやすです。</p></div></td>	<div><p>14</p><div><div>おさかな そばろ</div><div>ぶたにくと だいずの みそいため</div><div>ちぐさやき (たまごいり)</div></div><div><div>ごはん</div><div>つくねだんごの すましじる</div></div><p>「干草焼き」とは、卵に細かく刻んだいろいろな具材を加えて焼いた料理をいいます。</p></div>	<div><p>15</p><div><div>わかめの サラダ</div><div>チキン ナゲット 2こ</div></div><div><div>コッペパン</div><div>ポトフ</div></div><p>今日の「ポトフ」には、ブロッコリーが入っています。ブロッコリーは、花のつぼみ部分を食べる野菜です。菜の花に似た黄色の花がさきます。</p></div>	<div><p>16</p><div><div>ひきにくと やさいの チャブチェ</div><div>しろみざかなの ヤンニョムクイ (5こくらい)</div></div><div><div>ごはん</div><div>トック スープ</div></div><p>「ヤンニョム」とは、韓国朝鮮の合わせ調味料です。 しろみざかなのヤンニョムは「ほね」にちゅうい！ 「5こくらい」はめやすです。</p></div>
	<div><p>19</p><div><div>ぶた そばろ</div><div>あつあげの しょうがじょうゆ かけ</div></div><div><div>ごはん</div><div>さつまじる</div></div><p>「さつまじる」は、鹿児島県の郷土料理の1つです。とり肉を使った具だくさんの味そしるのことを言います。</p></div>	<div><p>20</p><div><div>ぶたにくと チンゲンサイの ソテー</div><div>ミルク クリーム</div><div>いか フライ</div></div><div><div>コッペパン</div><div>じゃがいもと ウインナーの スープ</div></div><p>いかフライのいかは、かみごたえがあります。いかは干すとさらにかみごたえが増します。 いかはよくかんで食べましょう。</p></div>	<div><p>21</p><div><div>ちゅうか サラダ</div><div>はるまき</div></div><div><div>ごはん</div><div>マーボー どうふ</div></div><p>春巻きは1300年以上の歴史があります。春にうれしい野菜をつつんで食べたことからこの名前がついたと言われています。</p></div>	<div><p>22</p><div><div>ミニ やきそば</div><div>とりにくの レモンしょうゆ かけ</div></div><div><div>ロールパン 2こ</div><div>たまごいり コーンスープ</div></div><p>ミニ焼きそばは、キャベツや人参、もやしなどたくさんの野菜が入っています。パンにはさんで焼きそばパンにして食べてもおいしいですよ。</p></div>
<div><p>26</p><div><div>キャベツの サラダ</div><div>さかな すりみ カツ</div></div><div><div>こめこポークカレーライス</div><div>ごはん</div><div>こめこポーク カレーシチュー</div></div><p>キャベツのサラダのキャベツは、春と冬にとくにたくさんとれます。今日使っている冬キャベツは、寒さにたえてそだったの、甘くておいしいですよ。</p></div>	<div><p>27</p><div><div>アマトリ チャーナ</div><div>イタリア料理</div><div>コトレッタ</div><div>こなチーズ</div></div><div><div>コッペパン</div><div>ポツリート</div></div></div>	<div><p>28</p><div><div>のざわなの あぶら いため</div><div>にら せんべい</div></div><div><div>ぶどうゼリー(ちよくそう)</div><div>ごはん</div><div>おしぼり うどん</div></div><p><small>ながのけん せやうどしやうり</small> 長野県の郷土料理</p></div>	<div><p>29</p><div><div>マチエドニア</div><div>イタリア料理</div><div>アクア パッツァ</div></div><div><div>フオカッチャ</div><div>ミネストローネ</div></div></div>	<div><p>30</p><div><div>ポテト サラダ</div><div>ザンギ</div></div><div><div>ごはん</div><div>いしかりじる</div></div><p><small>ほっかいどう せやうどしやうり</small> 北海道の郷土料理</p></div>
<div><div></div><div>★★★豊中市の学校給食週間です★★★ 教室に配られたメモを読んでください。 初めて登場するメニューもお楽しみに♪</div><div></div></div> <div>1/29「アクアパッツァ」 1/30「いしかりじる」は「ほね」にちゅうい！</div>				

※カレンダーに書いている「〇こくらい」は低学年の目安です。重さで量って入れているので、学年や大きさによって数が変わることがあります。

しょうがっこう ぜんきょ かい  
小学校(前期課程)