



# B 1月 こんだてカレンダー

☆「牛乳」は、毎日つきます。  
☆「直送品」がある日は色がついています。

月	火	水	木	金
<p>あけまして おめでとうございます</p>  <p>おにちも はしは毎日持ってきましょう</p>		<p>10 しょうがつ 正月メニュー きんとんタルト (ちよくそう)</p> <p>ぶりの てりやき</p> <p>こうはく なます</p> <p>ごはん ぞうに</p> <p>「紅白なます」は赤と白でめでたさを表しています。「ぶり」は成長すると名前が変わるので「出世魚」とよばれており、将来出世できるようにという意味がこめられています。「ぞうに」には、おもちが入っているのによくかんで食べましょう。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。</p> <p>ぶりのてりやきは 「ほね」にちゅうい!</p>	<p>11 ミニ やきそば</p> <p>とりにくの レモンしょうゆ かけ</p> <p>コッペ パン</p> <p>かぶの あったか スープ</p> <p>かぶは、冬に美味しい野菜です。丸く白い形のものだけでなく、細長い形や赤色のものなど地域によってたくさん種類があります。</p> 	<p>12 くらめ コロツケ</p> <p>れんこんの きんぴら</p> <p>ごはん ゆばの すましじる</p> <p>「れんこん」は、あながあいで見通しが良い、「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。</p>
<p>15 さかな すりみカツ</p> <p>ヨーグルト (ちよくそう)</p> <p>ハヤシライス</p> <p>ごはん ハヤシ シチュー</p> <p>ヨーグルトの空き容器は、重ねて食べ残しと一緒にビニールぶくろにまとめて入れてください。</p>	<p>16 ぼんかん</p> <p>ぶたにくの ステーキソース かけ</p> <p>こめこ とうにゆう パン</p> <p>つくね だんごの スープに</p> <p>ぼんかんは、みかんの仲間です。ビタミンCが多くふくまれ、かぜをひきにくくする働きがあります。</p>	<p>17 ドレッシング</p> <p>ツナと ごぼうの ごま いため</p> <p>たまご やき</p> <p>ごはん さつまじる</p> <p>ごぼうは、1000年以上前に薬草として中国から伝わりました。根菜の1つで、土の中で1.5mほどに成長します。</p>	<p>18 スラッピー ジョー</p> <p>ミルク クリーム</p> <p>いか フライ</p> <p>コッペ パン</p> <p>オニオン スープ</p> <p>スラッピージョーは、アメリカで生まれた料理です。ジョーさんが考えたので、この名前がついたそうです。</p>	<p>19 はるまき</p> <p>パンパン ジー</p> <p>ごはん マーボー どうふ</p> <p>パンパンジーは中華料理の1つです。とり肉に、ごまを使ったタレをかけた料理です。給食ではタレを和えこんでいます。</p>
<p>22 さばの おろしだれ かけ</p> <p>さきみと こまつなの オイスターソース いため</p> <p>ごはん とうふの みそじる</p> <p>さばのおろしだれかけは「ほね」にちゅうい!</p>	<p>23 フランス料理</p> <p>とろ〜り グラタン</p> <p>とりとやさいの フリット (2こ)</p> <p>クロ ワッサン</p> <p>ジュリエンス スープ</p>	<p>24 ちょうりいん かんが 調理員が考えたメニュー</p> <p>アロエいり フルーツ ミックス</p> <p>とりにくの からあげ</p> <p>ごはん にくだんごの トマトスープ</p>	<p>25 フランス料理</p> <p>カラフル やさいの マリネ</p> <p>さかなの グリエ バターソース かけ</p> <p>コッペ パン</p> <p>ポトフ</p>	<p>26 ちょうりいん かんが 調理員が考えたメニュー</p> <p>とり キムチ</p> <p>あげだし どうふ</p> <p>かんこくのり</p> <p>ごはん はくさいと はるさめの スープ</p>
<p>☆☆☆豊中市の学校給食週間です☆☆☆</p> <p>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♪</p> <p>1/25「さかなのグリエバターソースかけ」は「ほね」にちゅうい!</p>				
<p>29 チキン カツ</p> <p>ぶたにくと だいずのみそ いため</p> <p>ごはん しろみざかな だんごの すましじる</p> <p>大豆は「畑のお肉」と言われるほどたんぱく質が多い食べ物です。豆ふやみそ、しょうゆ、納豆などさまざまな食品に加工できます。</p>	<p>30 はるさめ サラダ</p> <p>くらめ きなこ クリーム</p> <p>おさかな ナゲット (2こ)</p> <p>コッペ パン</p> <p>コンソメ スープ</p> <p>はるさめ春雨は、じゃがいもや緑豆のでんぷんから作られたとうめいの細いめんです。春の静かな雨をイメージさせるので「春雨」という名前がつきました。</p>	<p>31 さわらの みりんぼし</p> <p>はくさいの おひたし</p> <p>いろいろ ごはん</p> <p>おでん</p> <p>さわらのみりんぼしは「ほね」にちゅうい!</p>	<p>はしマークの日のはし 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> <p>こんだてカレンダーの みかた 動画はこちら!</p>	

※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。