

# A 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 正月メニュー</p> <p>きんとんタルト(ちよくそう) れんごんのきんぴら くらめ コロッケ</p> <p>ごはん ゆばのすましじる</p> <p>正月料理の「れんごん」は、あながあいているので見通しが良い、「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>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>11 はるさめ サラダ</p> <p>くらめ きなこクリーム おさかな ナゲット(2こ)</p> <p>コッペパン 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。</p> <p>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>12</p> <p>こはく なます ぶりのてりやき</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。</p> <p>ぶりのてりやきは「ほね」にちゅうい!</p>	
<p>15</p> <p>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>16 スラッピージョー</p> <p>ミルククリーム いかフライ</p> <p>コッペパン オニオンスープ</p>	<p>17</p> <p>はるまき</p> <p>パンパンジー</p> <p>ごはん マーボー豆腐</p>	<p>18 ぼんかん</p> <p>ぶたにくのステーキソース かけ</p> <p>こめことうにゅうパン つくねだんごのスープに</p>	<p>19 ドレッシング</p> <p>ツナとごぼうのごまいため たまごやき</p> <p>ごはん さつまじる</p>	
<p>さばのおろしだれかけは「ほね」にちゅうい!</p>		<p>スラッピージョーは、アメリカで生まれた料理です。</p> <p>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>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>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>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>22</p> <p>さかな すりみ カツ</p> <p>ヨーグルト(ちよくそう) ハヤシライス</p> <p>ごはん ハヤシシチュー</p>	<p>23 フランス料理</p> <p>カラフルやさいのマリネ さかなのグリエバターソース かけ</p> <p>コッペパン ポトフ</p>	<p>24 調理員が考えたメニュー</p> <p>とり キムチ あげだし豆腐</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>25 フランス料理</p> <p>とろ〜りグラタン とりとやさいのフリット(2こ)</p> <p>クロワッサン ジュリエンスープ</p>	<p>26 調理員が考えたメニュー</p> <p>アロエイリフルーツミックス 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>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>☆☆☆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。</p> <p>初めて登場するメニューもお楽しみに♪</p> 			
<p>1/23「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</p> <p>さわらのみりんぼし</p> <p>はくさいのおひたし</p> <p>ごはん おでん</p>	<p>30</p> <p>ミニやきそば</p> <p>とりにく レモンしょうゆ かけ</p> <p>コッペパン かぶのあったかスープ</p>	<p>31</p> <p>チキンカツ</p> <p>ぶたにくと だいずのみそ いため</p> <p>いろどりごはん しろみざかなだんごのすましじる</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はスプーンを配りましょう。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>こんだてカレンダーのみかた 動画はこちら!</p> </div>		
<p>さわらのみりんぼしは「ほね」にちゅうい!</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>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。豆腐やみそ、しょうゆ、納豆などさまざまな食品に加工できます。</p>		

※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。