



## 献立表

## 思い出の給食アンケート

12月の6年生バイキング給食の時に「卒業までにもういちど食べたいメニュー」をアンケートしました。人気のあったメニューは、1月～3月の献立にできるだけ取り入れていきます！



★のついているメニューが人気のあったメニューです。

\*詳しい結果は1月分の白い献立表に掲載しています。

**2 金** アップルパン・とりささみのブロッコリー・ポタージュ・フルーツ

アップルパンはドライアップルを練りこんでいます。  
甘くておいしいね。



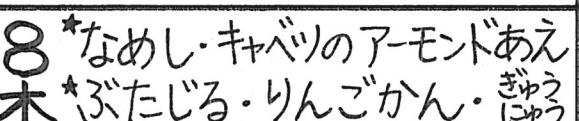
**5 月** たらこ、りかけごはん・めばるのきりぼし

わたしはただれでしょう？

①たらこ、りかけごはんに入っています。

②名前は青がづきますが、緑色です。

③カルシウム・鉄分が多いです。



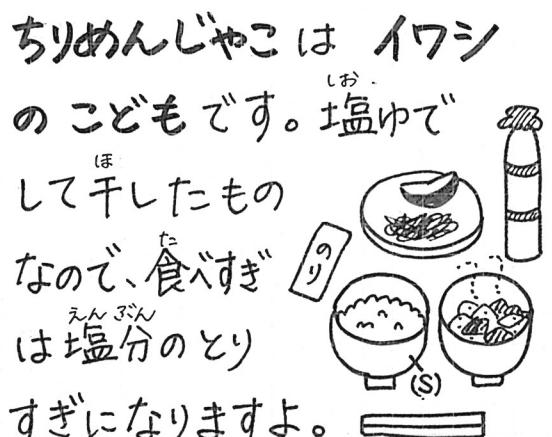
**8 木** なめし・キャベツのアーモンドあえ

なめしに使う小松菜は冬が旬なので、昔は冬菜や雪菜などと呼ばれていました。



**14 水** ごはん・あじつけ・ごまみそにじゅわこピーマン・りんご

ちりめんじゃこはイワシのこどもです。塩ゆでにして干したものの、食べすぎは塩分のとりすぎになりますよ。



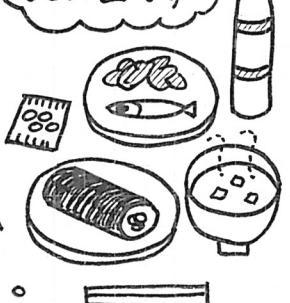
**15 木** ごはん・はっぽうさい

**1 木** まきずし・めざし・おひたしすましじる・せつぶんまめ・ぎゅうにゅう

## 節分献立

今年の恵方は北北西です

恵方(えんぎの良い方角)を向いて、だまて巻きずしを食べると、今年良いことがあるそうです。



**6 火** うずまきパン・トリクリームに火・リナサラダ・やさりジュース

**7 金** ごはん・UFOあげ水

トリ肉は牛肉や豚肉に比べてビタミンAが豊富です。ビタミンAはのどや鼻の粘膜を強くします。

**9 金** ごくとうパン・いかのスペインあげとうもろこし・ジリエンヌ・ミル・ゼリー

とうもろこしは芯に近い胚芽にビタミンなどの栄養が集中しています。

しっかり食べよう！

**13 火** ココア・はちみつ・かいばしらのショパン・マーガリン・クリームにいんげん・ミニ・バレンタイン・ソテー・トマト・デザート

枝豆にはメチオニンというアミノ酸が含まれています。

メチオニンはアルコールの分解を助けます。

**11月** バレンタイン献立

ココアパウダーを練りこんだ食パンと濃厚な味がおいしいチョコムースがあります！

11月：日 月 金 水 土 日

## 献立表

どちらの塩分が多い?



冬のなべものの代表、すきやきとおでん。どちらも塩分が多めのなべですが、特に塩分が多いのは…おでんです!

おでんは具にしっかり味をしみこませていますし、ちくわやさつまあげはもともと塩分が多く入っているからです。すきやきは煮汁は濃いですが具はうすいです。

塩分ひかえめに  
おでんを食べるには

- ① ちくわ・さつまあげなどを少なめに入れる。
- ② 大根・じゃがいも・こんにゃくなどを多めに食べる。
- ③ 煮汁は飲みほさない。

16 金 うずまきパン・ミートボールのケチャップに  
プロッコリーのパンキン。ほし。ぎゅう  
ごまマヨネーズあえ スープ。ガルーン。にゅう

かぼちゃが日本に来た  
のは450年ほど  
前のことです。  
カンボジアから  
来たのがなまり、  
「かぼちゃ」となった  
そうです。

19 月 シーフードカレーライス  
ほうれんそうと。きよみオレンジ。ぎゅう  
くるみのサラダ。

清見オレンジはみかん  
とオレンジを両親に  
もつ果物です。  
見た目はオレンジ  
ですが、水みず(M)  
しくやわらかいです。

20 火 レーズンパン・とんかつ  
ピヤーマン。はくさい。りんご。ぎゅうにゅう

レーズンは  
どうどうを  
乾燥させて  
いるので、  
甘味やミネラル  
が凝縮されています。

21 水 ビビンバ・カリフラワーのねぎサラダ  
レタスのスープ。みかん。ぎゅうにゅう

レタスはほとんどが水分  
なので、あまり栄養  
はありませんが、  
シャキシャキと  
した歯ざわり  
がおいしいですね。

22 木 ごはん・とりのからあげ  
ピリカラ。はるさめ。とうにゅう。ぎゅう  
きゅうり。スープ。デザート。にゅう

鶏の唐揚げは  
下味にしょうが  
にんにく、  
ヨーグルトを  
使っています。  
味わってみてね。

23 金 バーガーパン・ハンバーグ  
カレー。スープ。ヨーグルト。ぎゅう  
キャベツ・ミルハニティー。にゅう

1年に2回だけ登場の  
バーガーパンです。  
ハンバーグや  
カレーキャベツ  
をはさんで  
食べてね！

26 月 わかめごはん・いかのつけやき  
もやしのゆばのまじる。わらびもち。ぎゅう  
ごまあえ。すまじる。わらびもち。にゅう

湯葉は豆乳をあたためると  
表面にできる  
うすい膜の  
ことです。  
乾燥させると  
干し湯葉になります。

27 火 コッペパン・スペニッシュオムレツ  
アpriコット。アスパラガスとモヤシ。ぶどう。ぎゅう  
ジャム。コーンのソテー。スープ。ミゼリ。にゅう

スペニッシュとは  
スペイン風という意味です。  
玉ねぎやトマト  
など野菜を  
たっぷり使う  
のが特徴です。

28 水 きのこうどん・おにぎり  
えびのいんげん。まめこんぶ。ぎゅう  
てんぷら。ごまよごし。まめこんぶ。にゅう

今日は海老の天ぷらが  
2尾ついています。  
天ぷらうどん  
にしても  
いいですね！