



2022年
(令和4年)
12月

だんだんと寒くなり、冬がやってきました。寒くなってくると手を洗うのがめんどろになってしまいますが、給食の前には必ず手を洗ってください。2学期の給食は22日までです。たくさん食べてくださいね。



12月のおはなし給食



「はずかしがりやのれんこんくん」

二宮 由紀子 作 長野 ヒデ子 絵
童心社



泥の中に住んでいるれんこんくんは、とってもはずかしがりやさん。体に穴が空いているのがはずかしくて、なかなか外に出られません。それを聞いた魚たちは、れんこんくんのいいところを考えはじめます。はじめは、れんこんくんのいいところが見つからないと言っていたみんなですが...一つ見付きり、二つ見付きり、最後は...
給食では、12/2(金)にれんこんのからあげが登場します。



12月から給食に新米が出ます



秋は、「実りの秋」といわれるほど、さつまいもやなし、お米など、たくさんおいしい食べ物がありますね。

秋に収穫された新米が12月から給食に登場します。とれたてのお米の味はどうでしょうか。

楽しみにしててくださいね。

12月からの新米

「ヒノヒカリ」・・・香川県産

がつ にち
12月22日はセレクトデザート

ねん いちど
年に一度のセレクトデザートの日です。みなさんは何をえらびましたか。たの
しみにしていき
ださいね。



ガトーショコラ



スイートポテト



ぶどうゼリー



からだ

こんさい わふう
体ぽかぽか根菜たっぷり和風カレー



きゅうしよく こんだて
～給食の献立より～

ざいりよう にんぶん
材料(5人分)

とりにく かく	鶏肉(1.5 cm角)	100g
たま	玉ねぎ(たんざく切り)	150g
にんじん	人参(いちょう切り)	75g
	れんこん(いちょう切り)	75g
	ごぼう(ななめ切り)	50g
しろ	白ねぎ(ななめ切り)	50g
あ	うす揚げ(たんざく切り)	50g
あぶら	ごま油	適量
しお	塩 2g、	こしょう 少々、
		あか 赤ワイン 5g
けず	削り節 20g、	みず 水 400cc (だし 400cc)

つく かた
《作り方》

- ① うす揚げはあぶらぬきしておく。
- ② なべにごま油を入れてとりにくいたを炒め、しお、こしょうをし、あか赤ワインを入れてさらにいた炒める。
- ③ ②にたま玉ねぎ、にんじんを入れていた炒め、れんこん、ごぼう、しろ白ねぎも入れてさらにいた炒める。
- ④ だしを入れてふつとうさせ、あくをとり、うす揚げ、口の調味料を入れて煮こむ。(カレー粉は、だして溶いてから入れる)
- ⑤ 具材がやわらかくなれば、みずとこめこを入れてよく煮込んでできあがり。

ウスターソース	10g、	濃厚ソース	10g
トマトケチャップ	10g、	こいくちしょうゆ	10g
とりがらスープ(ペースト)	25g、	カレー粉	4g
チャツネ	5g、	りんごピューレ	10g、
さとう	少々、	みりん	10g

こめこ
米粉 20g

ひらかたし がっこう きゅうしよく
枚方市学校給食コンテストの
にゅうしゅうこんだて くず はしやうがっこう じどう
入賞献立です。樟葉小学校の児童
かんが こんだて
が考えた献立です。
ふゆ しゆん やさい つか からだ あたた
冬が旬の野菜を使った体の温
こんだて かんが
まる献立を考えてくれました。