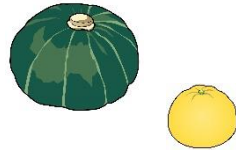


給食室から

〈 12月の行事食：冬至 〉

- ほうとう
- ゆずドレッシングサラダ
- りんごとヨーグルトのケーキ
- 牛乳



22日は「冬至」でした。冬至は、一年で最も太陽の出ている時間が短くなる日で、この日を境に少しずつ日が長くなっていきます。昔の人は、太陽の力が弱くなると人間の運氣も衰えると考えていたことから、冬至の日に、かぼちゃや小豆を食べて力をつけ、ゆず湯で身を清めて、幸運を呼び込み無病息災を願う風習が生まれました。

〈旬の食材〉



- ごはん
- さばのみぞれかけ
- きんぴら大豆
- すまし汁
- 牛乳



- ひじきチャーハン
- ガーリックポテト
- 白菜スープ
- 牛乳



- わかめごはん
- いかのみそ焼き
- 大根のべっこう煮
- いもこ汁
- 牛乳



- きんぴらバーガー
- ジャガみそサラダ
- キャベツスープ
- 牛乳

- ごはん
- おかかふりかけ
- あんかけ卵焼き
- 豚汁
- 牛乳



〈ランチルーム給食〉

4年ぶりにランチルームでの給食を再開しました。12月は、たんぽぽ4組・5組、6年1組の皆さんがランチルームで給食を食べました。

