

1月12日(水)

こんだて <献立> ぎょうじしょく かがみびら
行事食 鏡開き

ごもく ぎゅうにゅう しらたま ぞうに
五目ずし・牛乳・白玉雑煮・きんとん

しんねんさいしょ きゅうしょく
★新年最初の給食★

あけましておめでとうございます！



まいとし がつ にち かがみびら かがみびら しょうがつ ぞうに かがみもち
毎年1月11日は、「鏡開き」です。鏡開きには、お正月にお供えた鏡餅を
つかって、ぜんざいや雑煮などを作って食べて、一年の健康を願います★



きんとんは、れいとう お
冷凍のいもを蒸して大きなマッシャーでつぶしたあと、
すこ かわ つく
少しずつシロップを加えながら作っていきます！



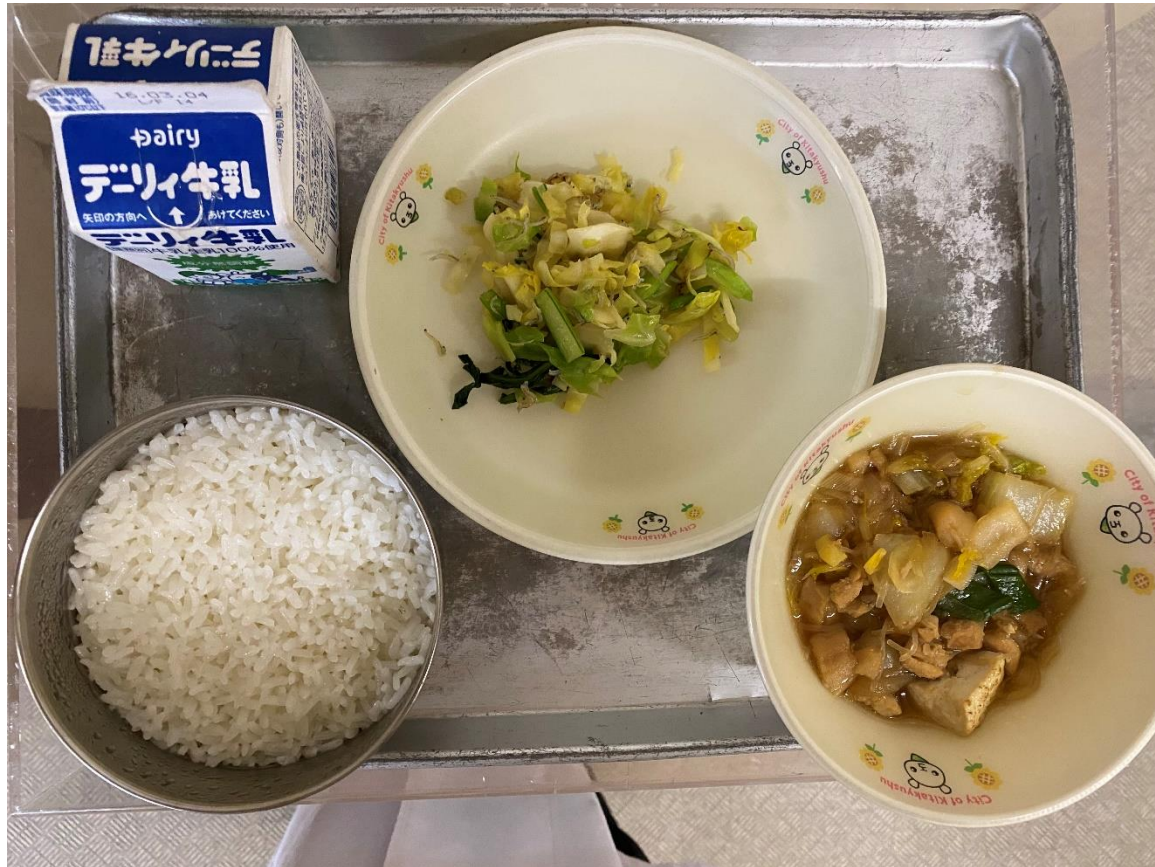
1月13日(木)

こんだて
＜献立＞ おんがちょう きょうどりょうり
遠賀町の郷土料理

はん ぎゅうにゅう
ご飯・牛乳・とりすき

こまつな いた
キャベツと小松菜のじゃこ炒め

おんがちょう きょうどりょうり
★遠賀町の郷土料理「とりすき」★



とりすきに使われている
豆腐は、「焼き豆腐」が
使われています！



すき焼きは、一般的には牛肉を使いますが、牛肉の代わりに家で飼っている鶏を使って、すき焼きを作ったのが始まりです。



きたきゅうしゅうきんこう おんがちょう きょうどりょうり
北九州近郊の遠賀町の郷土料理

とりすきが取り入れられています！

砂糖と醤油で味付けした甘めの味で、
野菜や豆腐に鶏肉のうま味がしみ込

んでいます♪



1月14日(金)

かんもんこうりゅうきゅうしょく
★関門交流給食★



こんだて
＜献立＞

ぎゅうにゅう
ねじりパン・牛乳・ビーンズシチュー
やさい とうにゅう
野菜ソテー・【豆乳プリン】



へんれいきん こうにゅう
※返戻金で購入しているデザートなので
こんだてひょう きさい
献立表に記載されていません。



シチューのホワイトルーは
ちょうりし てづく
調理士さんの手作りです★



ビーンズシチューには、しろ まめ
ほか とりにく
他に鶏肉やたまねぎ、にんじん、たっぴいの
キャベツがはい
入っています★
あたた さい ひ
ホッと温まるシチューは、寒い日にぴったり
こんだて
の献立でした👩🍳！

