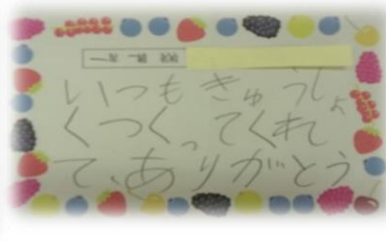
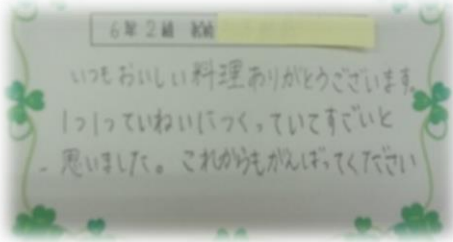




# 1月 給食ニュース



あけましておめでとうございます。  
 毎日の給食作りは、子どもたちの声や、子どもたちの笑顔が何よりの励みになっています。今年も『手作りの心のこもったおいしい給食』を、給食センター職員一同で作っていきます。よろしくお願いします。



## 〈12月の給食より〉

### 12月1日(木) おはなし給食



### 12月6日(火) しらのみそマヨ焼き



魚が苦手な子どもたちが、少しでも食べることができるよう、魚料理を工夫しています。ごはんのおかずにあうように「みそ」をいれて作ることがおいしさの秘密です。



### 12月14日(水) 郷土料理【愛知県】

### うどん・牛乳・みそ煮込みうどんの汁・れんこんのきんぴら・手作り鬼まん

手作り鬼まんを作る様子



### 12月20日(火) 冬至の献立

麦ごはん・牛乳・さわらの幽庵焼き  
かほちゃのとほろ煮・沢煮椀・みかん



### 12月22日(木) クリスマス献立



今年は、「チョコ」と「いちご」からデザートのカレーを選びました。「いちごは酸っぱいからチョコにしよう」など、考えながら選ぶことができました。クリスピーチキンや花野菜サラダ、ミネストローネスープ、クロワッサンも好評でした。