



























2020.

1月の南犬立

月	火	水	木	金	土
<ul style="list-style-type: none"> ・大根のニガニ ・切昆布の当座煮 ・みかみ虫 	<ul style="list-style-type: none"> ・かみ煮 ・糸豆腐をます ・ごまめ団 ・もも炙 	<ul style="list-style-type: none"> ・煎豆のコケル ・小根菜と油揚げの煮浸し ・みそ汁 ・パンナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ゴロロ野菜のQ10焼き ・白菜とひよこのチヂミ ・みそ汁 ・トマト 	<ul style="list-style-type: none"> ・3.11大根の日 ・ゴロロの日和元 ・みそ汁 ・パンパ虫 	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンライス ・里野菜スープ ・もも炙 
<ul style="list-style-type: none"> ・ちんすこう 	<ul style="list-style-type: none"> ・きなこむしあん 	<ul style="list-style-type: none"> ・本ごぼう 	<ul style="list-style-type: none"> ・七草がゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・じゃが芋 	<ul style="list-style-type: none"> ・石垣もち
<ul style="list-style-type: none"> ・成人の日 	<ul style="list-style-type: none"> ・パンの甘煮煮 ・春雨サラダ ・ゴロロコイ ・みかみ虫 	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆のカレー ・ゆでたまご ・ゴロロコイ ・りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ・しんちん汁 ・チキンと豆腐のチヂミ ・パンナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・麻婆大根 ・かまぼこの甘煮 ・しらす ・みかみ 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉と白菜のあんかけ炒め ・パンパ虫 
<ul style="list-style-type: none"> ・霜降のゴロロ焼き ・ゴロロコイ ・みかみ虫 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミニトマト ・Q10焼き ・空里野菜のチヂミ ・みそ汁 ・もも炙 	<ul style="list-style-type: none"> ・かみ ・しんち ・ゴロロコイ ・パンナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚骨のみそ煮 ・青根菜とパンナ ・みかみ ・りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ・凍り豆腐のオランダ煮 ・かみ草の切昆布 ・煮昆布 ・トマト 	<ul style="list-style-type: none"> ・お弁当の日 
<ul style="list-style-type: none"> ・7月-11日-カレト 	<ul style="list-style-type: none"> ・レカロニがゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごまサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・中華おこし 	<ul style="list-style-type: none"> ・火まき芋 	<ul style="list-style-type: none"> ・小豆の汁
<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉の当座煮 ・千歳豆腐 ・木根菜の煮付 ・ゴロロコイ ・ゴロロコイ ・トマト 	<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも ・おからのQ10焼き ・すまじ汁 ・パンパ虫 	<ul style="list-style-type: none"> ・ほうろく煮 ・千歳豆腐 ・みそ汁 ・もも炙 	<ul style="list-style-type: none"> ・石おこし ・本ごぼうの金平 ・パンナ 	<ul style="list-style-type: none"> ・お祭り生田舎 	<ul style="list-style-type: none"> ・豆乳とパンナ ・ゆで卵 ・みかみ虫 
<ul style="list-style-type: none"> ・かみ草の汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも 	<ul style="list-style-type: none"> ・醬油まみれ 	<ul style="list-style-type: none"> ・みかみ 	<ul style="list-style-type: none"> ・お祭り生田舎 	<ul style="list-style-type: none"> ・おからの汁

- ・15時のおやつに牛乳がたっぷりです。
- ・パンパ虫は XNUMXがパンパ虫になります。
- ・お祭り生田舎は XNUMXがパンパ虫になります。

給食だより



11月の郷土料理は、高知県でした。

メニューは、千枚揚げ、ごぼう煮、かいが飯
でした。高知県産は、カクレタビラコ、カクレタビラコ

ホロホロ、カクレタビラコ、カクレタビラコ

カクレタビラコ、カクレタビラコ、カクレタビラコ

おかわり、おかわり、おかわり、おかわり

おかわり、おかわり、おかわり、おかわり

「おかわり、おかわり、おかわり、おかわり」

おかわり、おかわり、おかわり、おかわり
由來は諸説あるようです。

食育の日

12月の食育は、芋片板をしました。未満児さんは8年をしました。以上児さんは、ネギの芋片板

自分の好きな型を選び、1cm程度の厚さに切った芋片を型で押し出します。

(芋片板は、おかわり、おかわり、おかわり、おかわり)

かか、おかわり、おかわり、おかわり、おかわり

おかわり、おかわり、おかわり、おかわり、おかわり

未満児さんは、おかわり、おかわり、おかわり、おかわり

おかわり、おかわり、おかわり、おかわり、おかわり



火照の大根が、おかわり、おかわり、おかわり

12月の初めに、おかわり、おかわり、おかわり

おかわり、おかわり、おかわり、おかわり、おかわり

おかわり、おかわり、おかわり、おかわり、おかわり

おかわり、おかわり、おかわり、おかわり、おかわり

おかわり、おかわり、おかわり、おかわり、おかわり

おかわり、おかわり、おかわり、おかわり、おかわり

