

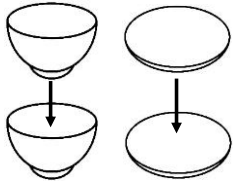
12月の目標

準備や片付けをきちんとしよう

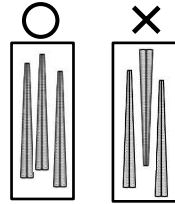
※牛乳パックの色々な畳み方は裏面に載せています。

【正しい返却の仕方】

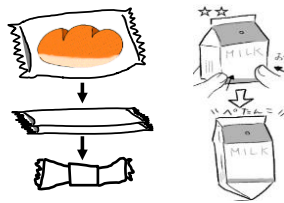
1 同じ食器を重ねましょう。



2 はし先はそろえましょう。



3 ごみは小さく畳みましょう。



はしの先がそろっていると、洗いやすいです。また、つぶしていない牛乳パックは、まとめるとごみが大きくなり、捨てる時大変です。



2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)
<p>やさいのおからに</p>  <p>さばのみそやうあんやき</p>   <p>おぎごはん</p> <p>かぶのすりながしじる</p>	<p>さつまいものじゃこサラダ</p>  <p>ぎゅうにくピラフ</p>  <p>クリームスープ</p> 	<p>ひよつるのすのもの</p>  <p>ぎせいどうふ</p>  <p>おぎごはん</p> <p>さつまじる</p>	<p>さつまいものむしパン</p>  <p>ツナとコーンのサラダ</p>  <p>きのこのクリームスパゲッティ</p> 	<p>さんしょくナムル</p>  <p>とりにくスタミナあげ</p>  <p>ごはん</p> <p>はっぼうさい</p>
9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)
<p>フレンチサラダ</p>  <p>ポテトグラタン</p>  <p>ごはん</p> <p>とりだんごスープ</p> 	<p>はくさいとりんごのサラダ</p>  <p>おやこどん</p>  <p>みそけんちんじる</p> 	<p>ほうれんそうのサラダ</p>  <p>いわしのうめに</p>  <p>おぎごはん</p> <p>ごもくにまめ</p>	<p>世界の料理 フランス</p> <p>ブロッコリーのマリネ</p>  <p>バナナ</p> <p>タラのケチャップがらめ</p>  <p>コッペパン</p> <p>ポトフ</p> 	<p>こぶきいも</p>  <p>ハンバーグきのこソース</p>  <p>ごはん</p> <p>だいずとおおなのスープ</p> 
16 (月)	17 (火)	18 (水)	19 (木)	20 (金)
<p>かぶのあまずけ</p>  <p>こおりどうふとさけのあげに</p>  <p>なめし</p> <p>つみれじる</p> 	<p>みかんゼリー</p>  <p>マカロニサラダ</p>  <p>ふゆやさいかレー</p> 	<p>ゆでぼしだいごんのナムル</p>  <p>えびだんごのこうみソース</p>  <p>ぶたにくとやさいのキムチスープ</p>  <p>ごはん</p>	<p>たくあんあえ</p>  <p>あげどうふのとりみそかけ</p>  <p>おぎごはん</p> <p>ひらどあごだしちゃんこなべ</p> 	<p>冬至</p> <p>みかん</p> <p>じゃことやさいのごまずあえ</p>  <p>きびなごごまフライ</p>  <p>みそこみうどん</p>
23 (月)	24 (火)	<p>とうじ 冬至にまつわる食べ物</p> <p><b>かぼちゃ</b> 「冬至にかぼちゃを食べると風邪をひかない」という言い伝えがあります。</p> <p><b>ゆず</b> 冬至にはゆず湯に入る風習があります。ゆず湯に入ると、風邪をひかないと言われています。</p> <p><b>んがつく</b> 冬至に「ん」がつく食べ物を食べる運に恵まれるといわれています。かぼちゃ(南瓜)、れんこん、にんじん、きんかん、うどんなど。</p>		
<p>ツリーサラダ</p>  <p>クリスマスケーキ</p> <p>チョコ・ストロベリー</p> <p>チキンカツ</p>  <p>こめでとろみポタージュ</p>  <p>ハムライス</p>	<p>終業式</p> 	<p>かわたなとくべつしえんがっこう 川棚特別支援学校で育てた「だいごん」を12月の給食で提供する予定です。お楽しみに!</p> 		