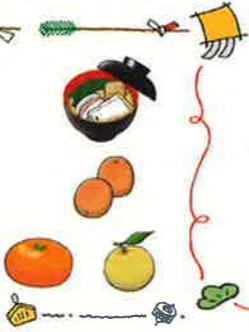




げつようび かようび すいようび もくようび きんようび

新年あけましておめでとう!

本年もよろしくお願いたします。年末年始は日本の伝統的な食文化にふれることのできるチャンスの時間でもありますが、食卓での話題になりましたでしょうか？



- 13日 秋田県の郷土料理です。お祝いの日いただく「はたはた」「せり蒸し」「納豆汁」です。
25日 埼玉県の郷土料理で、秩父の「しゃくし菜ご飯」「みそポテト」川島町の「川島呉汁」です。
26日 宮崎県の「チキン南蛮」を猪原先生から教えていただきました。
27日 静岡県の「富士宮焼きそば」に近づけるように作ります。
28日 青森県の郷土料理の「せんべい汁」を「帆立ご飯」と出します。
29日 高知県の「鯉飯」を「ぐる煮」と組み合わせました。



Table with 5 columns (11a, 13日, 14日, 15日) and 3 rows (dish names, ingredients, and kcal/energy info). Includes illustrations of fish, vegetables, and bowls.

Table with 5 columns (18日, 19日, 20日, 21日, 22日) and 3 rows (dish names, ingredients, and kcal/energy info). Includes illustrations of bowls and food items.

Table with 5 columns (25日, 26日, 27日, 28日, 29日) and 3 rows (dish names, ingredients, and kcal/energy info). Includes illustrations of bowls and food items.

※材料などの都合でその日の献立が変更になる場合もあります。ご了承ください。
※給食費は、月額4100円です。忘れずに納入お願いいたします。

今月のおもてなし会食は
14日 1-1 19日 2-2
21日 1-4 26日 5-3
28日 3-1

セレクトおもてなし会食 はじまりました

1クラスずつ実施するセレクトおもてなし会食は、お盆の上から選んで食べるスタイルです。1~3年はデザートからのセレクト、4・5年は主菜2種類からのセレクト、6年生は主食・主菜・副菜・デザートすべてのセレクトです。
自分の体のことも考えて、でも相手を思いやりながら楽しい会食ができる子をめざして実施します。また、様々な支えられていることにも気づき、マナーを守っておもてなしができるように様々なお客様も引き続きお招きします。

