

				ざいりょう		凹下クセチク
\Box	曜	献立名	あか	さいりょう みどり	き	乳児のおやつ 午後のおやつ
		おにぎり	55.0		おにぎり	せんべい
4	土	えんぴつソーセージ デザート	魚肉ソーセージ		デザート	焼き菓子
		おにぎり			おにぎり	かぼちゃボーロ
6	I ⊟ I	えんぴつソーセージ ぶどうゼリー	魚肉ソーセージ		ぶどうゼリー	こんぶせんべい
		ごはん 牛乳	牛乳		ごはん	
		中華五月煮	豚肉 生揚げ	にんじん 玉ねぎ 白菜 たけのこ しょうが	砂糖 でんぷん 菜種油	こめ菓子
7	火	えびしゅうまいの甘酢あんかけ(2個)	えび たら	玉ねぎ	砂糖 でんぷん 小麦粉	
		杏仁フルーツ	豆乳	みかん 黄桃 パイン	パン粉 植物油 砂糖	ラスク
		ごはん 牛乳	牛乳		ごはん	
		湯葉のすまし汁	湯葉 豆腐 かまぼこ	 小松菜 玉ねぎ えのきたけ		きな粉ウエハース
8	7K I	レバー入りつくね(年中から2個)	鶏肉 鶏レバー	 玉ねぎ	米粉 砂糖 菜種油	mz ± >"
		切り干し大根とハムのごま酢和え	ЛД	 にんじん 切り干し大根 きゅうり	でんぷん 砂糖 ごま	野菜ジュース サラダせんべい
		ではん 牛乳	牛乳		ごはん	7 7 2 2 0 10 10 1
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	豚肉 豆腐 みそ	にんじん 玉ねぎ ねぎ しょうが	砂糖 でんぷん ごま油	ヨーグルト
9	木	マーボ豆腐 ビーフン炒め	鶏肉	にんにく キャベツ もやし しょうが	ビーフン 砂糖 ごま油	
				黄桃	砂糖	かりんとうせんべい
		黄桃	牛乳		ごはん	
		ではん 牛乳	鶏肉油揚げ	にんじん 小松菜 白菜 かぶ	玉心	さかなせんべい
10	金	雑煮汁	いわし	赤しそ 梅肉	砂糖 でんぷん	
		いわしの梅しょうゆ煮	黒豆	れんこん ごぼう	砂糖	マスカットゼリー
		黒豆と根菜の煮物			おにぎり	\u00e4t
11	土	おにぎり	魚肉ソーセージ		デザート	焼き菓子
		えんぴつソーセージ デザート	牛乳		麦ごはん	せんべい
		麦ごはん 牛乳	豚肉	にんじん 玉ねぎ りんご にんにく しょうが	じゃがいも 小麦粉	クラッカー
14	火	カレーライス	鶏肉	バジル しょうが	菜種油砂糖菜種油	
		鶏肉のハーブ焼き	まぐろ	大根をゆうり	未性/III	おやつこんぶ クリームビスケット
		大根サラダ			 ごはん	グリームヒスグット
		ではん 牛乳	生乳 鶏肉	にんじん にら 玉ねぎ 白菜 しょうが		みかんゼリー
		春雨スープ		にんしん にら 玉ねぎ 日来 しょうか チンゲン菜 しいたけ ねぎ たけのこ にんにく	春雨でま油	
15	水	ビビンバの具(肉・卵)ではんに混	まぜて みそ		砂糖菜種油	
		ビビンバの具(野菜) \ (食べょう!		小松菜 にんじん もやし	砂糖 ごま ごま油	しょうゆせんべい
		味付乾燥豆腐	豆腐 きな粉		小麦粉 砂糖 植物油	
		きな粉揚げパン(乳児のみ小型ロールパン)牛乳	牛乳		幼児:きな粉揚げパン 乳児:パン	・ 野菜せんべい ポン菓子
16	ォ	トマトスパゲッティ	ベーコン	にんじん ピーマン トマト 玉ねぎ にんにく	スパゲッティ 菜種油砂糖	
	11	豆まめサラダ	まぐろ 大豆	キャベツ きゅうり 枝豆	マヨネーズ	
		★りんごヨーグルト	ヨーグルト	りんご		
	金	ソフトめん 牛乳	牛乳		めん	メープルビスケット 青のりせんべい パイ菓子
17		和風汁 豆腐でできているから、	鶏肉 油揚げ かまぼこ かつお節	白菜 ねぎ しいたけ	砂糖 でんぷん	
' (豆腐ナゲット ふわふわだよ!	豆腐 豆乳 大豆 魚肉すり身	にんじん 玉ねぎ 枝豆 とうもろこし	砂糖 小麦粉 大豆油	
		切り干し大根の含め煮	豚肉	にんじん さやいんげん 切り干し大根	砂糖	
40	1 + 1	おにぎり			おにぎり	せんべい
18		えんぴつソーセージ デザート	魚肉ソーセージ		デザート	焼き菓子
				I .	1	

いわし入りつみれ汁			わかめごはん 牛乳	牛乳		わかめごはん	
コロッケのソースかけ おから ちくわ こんしん がほうを またぎ 長日 こらんがに 中産制 分別 「大根と 解釈	20		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	いわし たら かまぼこ		砂糖 でんぷん	クラッカー
別の花の炒り煮 おりら ちくわ にんじん 多様 素値を をしなんべい を表される であらさきいもせんべい 大枝と豚肉のみそ煮 端末がよかん おま であらかん であらなり であられる である であられる である で		月					28 T # 1 / - 7 + 1 \
大根と豚肉のみそ煮			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	おから ちくわ	にんじん		
21 大規と勝角のみそ常						麦ごはん	温 (70 (01
大大 大大 大大 大大 大大 大大 大大 大					にんじん 大根 こんにゅく		むらさきいもせんべい
機さらはのたれかけ みかん スタールパン 牛乳 牛乳 一次 イン 大きり イン 大きり イン イン イン イン イン イン イン イ	21	业		揚げはんぺん	IC/UU/U /AIR C/UIC V		
22 X			焼きさばのたれかけ	Cla	7.457	1948 (70/3/70	こめ粉りんごタルト
22 X			みかん		かかん		C 3 1 2 3 7 5 1
22 水 白菜のクリームスープ 100			くろロールパン 牛乳				ぶどうゼリー
タャーマンボテト 19 19 19 19 19 19 19 1	22	71	白菜のクリームスープ	鶏肉 チーズ 牛乳	にんじん 玉ねぎ 白菜		1310 2 6 7
こぼうサラダ キ乳 ではん 本調道でとれた キ乳 中乳 ではん おき おき おき おき おき おき おき お	22	小	ジャーマンポテト	ベーコン	パセリ	じゃがいも 菜種油	+= (-"++ / ^")
23 大			ごぼうサラダ	まぐろ	にんじん ごぼう きゅうり とうもろこし	ごまドレッシング	易りせんべい
23 本 かき卵汁 おいしい魚だより 卵 豆腐 にんじん 玉ねぎ ねぎ えのきだけ でんぶん いろとりエバラ でんぶん いのとりエバラ でんぶん 中乳 中乳 ではん 大豆 かき葉 にんじん 大根 ごぼう もやし ねぎ でんぶん 植物油 でんぶん 植物油 でんぶん 植物油 でんぶんが 中乳 でんびつソーセーシ デザート 一様のペい であんじつ です。 一次です。 です。 です。 であるがかか煮 田恵げ かつお節 日菜 しめじ り数 でんぶん 植物油 ブリン です。 でき葉子 でんびつソーセーシ デザート でんべい です。 です。 でき葉子 です。 です。 です。 であるがら 日菜 しんじん 玉ねぎ エリンギ トマト にんにく でんぶん 植物油 ブリン です。 です。 であるがら 日菜 しんじん 玉ねぎ エリンギ トマト にんにく でんぶん 日菜 加州 でもまた。 です。 です。 です。 です。 です。 ではん 中乳 中乳 「こはん 中乳 中乳 「こはん 中乳 中乳 「こはん 日菜 ルバラ 日菜 にんじん 玉ねぎ キャベツ とうもろこし でがいち アメリカ マンバーグのパーベキューソースかけ 西海 豚肉 大豆 こんじん 玉ねぎ キャベツ とうもろこし でがいち シャンバラヤの具 ではんに混ぜて食べよう! いか えび にんじん せロリ 玉ねぎ にんにく コーグルト りんごせり コーグルト ではん 中乳 中乳 ではん 中乳 中乳 ではん 中乳 中乳 ではん 日本 日本 にんにく ロリ 玉ねぎ にんにく コーグルト ロんごせり 日本 日本 日本 にんにく コーグルト ロんごせり まなぎ にんにく コーグルト ロんご ではん コーグルト ロんご ではん 日本 日本 にんにく コーグルト ロんご ではん 日本			ごはん は海道でよれた 牛乳	牛乳		ごはん	
日のけつライのレモン風味 日のけ レモン 投票 バン野 小松菜 大型 乗組 ではん 大型 乗組 ではん 大型 乗組 ではん 乗乳 ではん 大型 乗乳 ではん 大型 乗割 ではん 大型 乗割 ではん 大型 乗割 ではん 大型 乗割 ではらん 大型 乗割 ではらん 大型 乗割 ではらん 乗割 ではらん 大型 乗割 ではらん 乗割 ではらん 乗割 ではらん 乗割 ではらん 乗割 ではらん 乗割 ではらん 乗割 ではらから 乗割 ではらがら 乗割 乗割 乗割 乗割 ではらがら 乗割 乗割 乗割 乗割 乗割 ではらがら 乗割 乗割 乗割 乗割 乗割 乗割 乗割 乗			1.海道でこれた	卵 豆腐	にんじん 玉ねぎ ねぎ えのきたけ	でんぷん	いちごウエハース
小松菜とささみの和え物 鶏肉 小松菜 にんじん 切り干し大根 砂糖 ビスケット 砂糖 ではん 大煮椀 「はん 牛乳 牛乳 下級 にんじん 大根 ごぼう もやし ねぎ 一次素椀 「あたん信田の肉みそかけ (年少まで1/2個) 鶏肉 たら 豆腐 油脂げ かつお節 白菜 しめじ 砂糖 でんぶん 植物油 カル 一立しき みぞ 白菜のおかか煮 知恵げ かつお節 白菜 しめじ 砂糖 でんぶん 植物油 カル カル カル カル カル カル カル カ	23	木		ほっけ	レモン		
24 金 ではん 年乳 第次 でんじん 大根 ごぼう もやし ねぎ 定型せんべい でんじん 大根 ごぼう もやし ねぎ でんじん 植物油 プリン でんじん 信用の肉みそかけ (年少まで1/2個) 第次 だら 豆腐 油揚げ にんじん 砂糖 でんぶん 植物油 プリン ではんびつソーセージ デザート 「一次 で				鶏肉	 小松菜 にんじん 切り干し大根		ビスケット
24 金				牛乳		ごはん	
1				豚肉	にんじん 大根 ごぼう もやし ねぎ		星型せんべい
白菜のおかか煮 白菜 しめじ 砂糖 ブリン フリン 日菜 しめじ 砂糖 フリン フリン 日菜 のおかか煮 日菜 しめじ 砂糖 フリン フリン 大き菓子 大んぴつソーセージ デザート 一般のソーセージ デザート 世んべい セルベい セラパン 中乳 中乳 中乳 エジプト テーズサラダ チーズ サッパ チャツ とうもろこし ドレッシング ファメリカ ファス	24	金		鶏肉 たら 豆腐 油揚げ	にんじん	砂糖 でんぷん 植物油	
日来ののかが無 おにぎり おにぎり 挽き菓子 さんぴつソーセージ デザート 使んべい 27日(月)~31日(金)は、阿久比町学校給食週間です。テーマは、「世界の料理を知ろう!」です。 ビタパン 牛乳 牛乳 大豆 にんじん 玉ねぎ エリンギ トマト にんにく かれいはがる豆 ひまこ豆 砂糖 でんぷん カじの香草フライ 果分に割って、中に好きな あじ 大豆 / パジル / パセリ 小麦粉 / パン粉 菜種油 しょうゆせんべ(野菜スープ イーコン にんじん 玉ねぎ キャベツ どうもろこし ドレッシング ソフトあられ 野菜スープ ベーコン にんじん 玉ねぎ キャベツ どうもろこし じゃがいも ソフトあられ アメリカ ジャンバラヤの具 ごはん 牛乳 牛乳 エおぎ にんにく レモン りんご 砂糖 でんぷん ヨーグルト ジャンバラヤの具 ごはん 牛乳 牛乳 エはん 七乳 七乳 七乳 七乳 七乳 七乳 七乳 七				鶏レバー ひじき みそ		砂糖	プリン
25 土			<u> </u>	/MI/// /3 2 00 KP			
27日(月)~31日(金)は、阿久比町学校給食週間です。テーマは、「世界の料理を知ろう!」です。 ピタパン	25	+		Arby L. H. S.			
27 月 ピタパン 牛乳 牛乳 豚肉 大豆 にんじん 玉ねぎ エリンギ トマト にんにく 赤いんげん豆 ひよこ豆 砂糖 青えんどう豆 菜種油 でんぶん おじの香草フライ 早分に割って、中に好きな あじ 大豆 バジル パセリ 小麦粉 バン粉 菜種油 しょうゆせんべい チーズサラダ チーズ キャベツ きゅうり とうもろこし ドレッシング じょうゆせんべい 野菜スープ ベーコン にんじん 玉ねぎ キャベツ とうもろこし じゃがいも ソフトあられ アメリカ ジャンバラヤの具 ごはんに混ぜて食べよう! いか えび にんじん セロリ 玉ねぎ にんにく レモン りんご 砂糖 でんぶん ヨーグルト コーグルト ごはん 牛乳 牛乳 ではんに混ぜて食べよう! いか えび にんじん セロリ 玉ねぎ にんにく ローグルト コーグルト こではん 七乳 牛乳 ト乳 トル ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・							せんべい
27 月	2	27日					
内団子と豆のトマト煮	27	月	ピタパン 牛乳	午乳			こめ粉クッキー
おしの含草プライ ***********************************			肉団子と豆のトマト煮 半分に割って	・中に好きな		青えんどう豆 菜種油 でんぷん	この初フッキー
19		À	あじの香草フライ 見を入れて食	2/(&) !			しょうゆせんべい
28 火 にはん	エシ	ブプト I	チーズサラダ	チーズ	キャベツ きゅうり とうもろこし	ドレッシング	04 719 670 (0)
野菜スープ	0.0		ごはん 牛乳	牛乳		ごはん	ソフトあられ
アメリカ ジャンバラヤの具 「こはんに混ぜて食べよう!」 いか えび にんじん セロリ 玉ねぎ にんにく コーグルト ではん 牛乳 キ乳	28	火	野菜スープ	ベーコン	にんじん 玉ねぎ キャベツ とうもろこし	じゃがいも	
プトラカ ジャンバラヤの具 <u>「こはんに混ぜて食べよう!」 いか ため にかめか とはり まねる にかに</u>			ハンバーグのバーベキューソースかけ	鶏肉 豚肉 大豆	玉ねぎ にんにく レモン りんご	砂糖 でんぷん	
20 x ごはん 牛乳 ^{牛乳} にはん ハムごゼリー	アメ	リカ	ジャンバラヤの具 ごはんに混ぜ	て食べよう! いか えび	にんじん セロリ 玉ねぎ にんにく		ヨーグルト
2017				牛乳		ごはん	
29 小 わかめフープ わかめ にんじん チンゲン菜 玉ねぎ ねぎ しょうが ごま油 りがしこと・ソー	29	水		わかめ	にんじん チンゲン菜 玉ねぎ ねぎ しょうが	ごま油	りんごゼリー
が 第	"	9 //		鶏肉		砂糖 でんぷん 菜種油	
】 * ● * ヤンノーョ ハ 千 土 ` /				豚肉	にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく	春雨 砂糖 ごま油	プレッツェル
韓 国 エャ ボース 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 ノレッツエル	P.	+144		牛乳	しょうが	でんぷん クロワッサン	
韓国 チャプチェ 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 てんぶん しょうが ないぶん	30	木	, , , ,		にんじん 玉ねぎ マッシュルーム にんにく	菜種油 バター 小麦粉	かぼちゃボーロ
韓国 チャプチェ 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 フレッツェル しょうが クロワッサン 中乳 クロワッサン かぼちゃボーロ かばちゃボーロ			2,7,7,7,1		トマト		
韓国 チャプチェ 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 でんぶん クロワッサン 牛乳 クロワッサン 上で 大マト 上で クロワッサン 上で カロジュラガ 上で カロジュラブ カロジュラブ			7797			でんぷん 植物油	塩せんべい
韓国 チャプチェ 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 でんぶん クロワッサン 牛乳 ヤ肉 にんじん 玉ねぎ マッシュルーム にんにく 菜種油 バター 小麦粉 トマト グラタン 小さなパスタだよ♪ おから 豆乳 ほうれん草 にんじん とうもろこし 玉ねぎ じゃがいも 米粉 砂糖 でんぶん 植物油 塩せんべん)	フラ	ソス			サヤベツ キャベツ		
韓国			中華めん 牛乳		In In I That date as we to the		三角せんべい
申載 チャプチェ 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 クロワッサン 中肉 にんじん 玉ねぎ マッシュルーム にんにく 菜種油 バター 小麦粉 かぼちゃボーロ グラタン 小さなパスタだよ♪ おから 豆乳 ほうれん草 にんじん とうもろこし 玉ねぎ じゃがいも 米粉 砂糖 でんぶん 植物油 クスクスのサラダ いか 赤玉ねぎ 黄ピーマン 赤ピーマン きゅうり クスクス ドレッシング 塩せんべい 中華めん 中華めん 中乳 中乳 中乳 や乳 中乳 や乳 中乳 かん ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・				焼さ豚		じんぶん こま油	_/56/0/\\\
マンプチェ 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 でんぶん クロワッサン 牛乳 クロワッサン 牛肉 にんじん 玉ねぎ マッシュルーム にんにく 菜種油 バター 小麦粉 小さなパスタだよ♪ おから 豆乳 ほうれん草 にんじん とうもろこし 玉ねぎ じゃがいも 米粉 砂糖 でんぶん 植物油 クスクスのサラダ 小か 赤玉ねぎ 黄ピーマン 赤ピーマン きゅうり クスクス ドレッシング 上せんべい 中華めん 牛乳 かん カラーメン 大字ト かん 五目ラーメン 焼き豚 にんじん 玉ねぎ 白菜 チンゲン菜 もやし でんぶん ごま油 三角せんべい 本ぎ たけのこ たいのこ こんじん 玉ねぎ 白菜 チンゲン菜 もやし でんぶん ごま油 三角せんべい 本ぎ たけのこ こんじん 玉ねぎ 白菜 チンゲン菜 もやし でんぶん ごま油 三角せんべい 五目ラーメン 第三日 日本のに 日本のに	31	金					
中華的人	31	金			にら キャベツ 玉ねぎ ねぎ にんにく しょうが		
幸国 チャプチェ 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 でんぷん クロワッサン 牛乳 牛肉 にんじん 玉ねぎ マッシュルーム にんにく 菜種油 パター 小麦粉 かぼちゃボーログラタン クスクスは かさなパスタだよ♪ おから 豆乳 ほうれん草 にんじん とうもろこし 玉ねぎ じゃがいも 米粉 砂糖 でんぷん 植物油 ウスクスのサラダ いか 赤玉ねぎ 黄ビーマン 赤ビーマン きゅうり クスクス ドレッシング 塩せんべい 五目ラーメン 株き豚 にんじん 玉ねぎ 白菜 チンゲン菜 もやし なんぶん ごま油 本ぎょうざの酢じょうゆかけ 豚肉 鶏肉 大豆 にら キャペツ 玉ねぎ ねぎ にんにく 小麦粉 パン粉 砂糖 しょうが ひじき入り中華サラダ まぐろ ひじき 赤ビーマン キャペツ ごま 砂糖 ごま油 お誕生日デザー	*	317	棒ぎょうざの酢じょうゆかけ		にら キャベツ 玉ねぎ ねぎ にんにく しょうが		 お誕生日デザート
10mb	29	リカ	ハンバーグのバーベキューソースかけ ジャンバラヤの具 ごはんに混ぜ ごはん 牛乳	トリカン 大び 中乳 わかめ	にんじん セロリ 玉ねぎ にんにく	ごはんごま油	りんごゼ
	111	7/1	ヤンニョムチキン	与内			→ 1 \
[w w	韓		チャプチェ	豚肉			」 フレッツェル
韓国 チャプチェ 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 しょうが でんぶん	20		クロワッサン 牛乳	牛乳		クロワッサン	
韓国 チャプチェ 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 フレッツェル しょうが クロワッサン 中乳 クロワッサン かぼちゃボーロ かばちゃボーロ			クスクスは		トマト		
韓国 チャプチェ 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 でんぶん クロワッサン 牛乳 クロワッサン 上で 大マト 上で クロワッサン 上で カロジュラガ 上で カロジュラブ カロジュラブ			7797			でんぷん 植物油	
韓国 チャプチェ 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 でんぶん クロワッサン 牛乳 ヤ肉 にんじん 玉ねぎ マッシュルーム にんにく 菜種油 バター 小麦粉 トマト グラタン 小さなパスタだよ♪ おから 豆乳 ほうれん草 にんじん とうもろこし 玉ねぎ じゃがいも 米粉 砂糖 でんぶん 植物油 塩せんべん)	7,5	<u> </u>					
韓国			中華の心 午乳		にんじん 玉ねぎ 白草 チンゲン莖 もやし		三角せんべい
韓国			五日ニーマン				
マンプチェ 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 でんぶん クロワッサン 牛乳 クロワッサン 牛肉 にんじん 玉ねぎ マッシュルーム にんにく 菜種油 バター 小麦粉 小さなパスタだよ♪ おから 豆乳 ほうれん草 にんじん とうもろこし 玉ねぎ じゃがいも 米粉 砂糖 でんぶん 植物油 クスクスのサラダ 小か 赤玉ねぎ 黄ピーマン 赤ピーマン きゅうり クスクス ドレッシング 上せんべい 中華めん 牛乳 かん カラーメン 大字ト かん 五目ラーメン 焼き豚 にんじん 玉ねぎ 白菜 チンゲン菜 もやし でんぶん ごま油 三角せんべい 本ぎ たけのこ たいのこ こんじん 玉ねぎ 白菜 チンゲン菜 もやし でんぶん ごま油 三角せんべい 本ぎ たけのこ こんじん 玉ねぎ 白菜 チンゲン菜 もやし でんぶん ごま油 三角せんべい 五目ラーメン 第三日 日本のに 日本のに	31	金		豚肉 鶏肉 大豆		小麦粉 パン粉 砂糖	
サマプチェ 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 でんぶん クロワッサン 牛肉 上の 上の 上の 上の 上の 上の 上の 上	31	金	棒ぎょうざの酢じょうゆかけ		にら キャベツ 玉ねぎ ねぎ にんにく しょうが		+\=71
サマプチェ 豚肉 にんじん ピーマン 玉ねぎ たけのこ にんにく 春雨 砂糖 ごま油 でんぶん クロワッサン 牛肉 上の 上の 上の 上の 上の 上の 上の 上	*	317	棒ぎょうざの酢じょうゆかけ ひじき入り中華サラダ	まぐろ ひじき	にら キャベツ 玉ねぎ ねぎ にんにく しょうが	ごま 砂糖 ごま油	お誕生日デザート

☆すべての食材を表記しているものではなく、加工食品については主な原料(1%以上)を表記しています。

☆材料の都合により献立を変更する場合があります。 ☆令和3年9月よりアレルギー対応除去食(卵・乳)を提供しています。



今月の阿久比町産の野菜は、 小松菜・キャベツ・白菜です。







★は、業者配送です。

献立や食に関するお問い合わせ等は給食センターへご連絡ください。 阿久比町立学校給食センターAGUMOGU (あぐもぐ) TEL48-5111 FAX48-5114 **※令和6年4月から令和7年3月までの間、物価高騰に対応するため、町が食材価格高騰相当分を負担しています。**



阿久比町立学校給食センター AGUMOGU 令和6年度12月発行

冬の気配が次第に色濃くなってきました。冷たい空気に体も心もキュッと引き締まります。 大人にとっては何かと忙しい季節ですが、子どもたちにとっては楽しい行事が目白押しです。





新しい1年を迎えるお正月は、日本人が古くから大切にしてきた行事です。お正月前の12月には、歳神様(としがみさま)をお迎えするために準備をします。歳神様というのは、新しい年を幸せな良い年にするために、山から降りてきて、それぞれの家に訪れる神様のことです。家の大掃除をして、玄関や台所にしめ縄を飾ったり、門松を立ててお迎えする家もあります。そして、「鏡餅」をお供えします。

伝統的な鏡餅は、三方(さんぽう)という台に丸い餅をのせます。そして、一番上に橙(だいだい)をのせ、紙垂(しで)や昆布を飾り、下には楪(ゆずりは)や裏白(うらじろ)などの植物を敷きます。これを床の間など、清潔にした場所に置いて歳神様にお供えします。この「鏡餅」にこめられた願いや意味について紹介します。



鏡餅は、丸い形をしています。これは、銅鏡という銅でできた鏡の形に似せています。2 段の丸餅は太陽と月を表し、「福が重なる」「円満に年を重ねる」という意味があります。 鏡餅はお正月が終わると、割って食べる「鏡開き」という行事があります。これには、神 様にお供えしたものを食べることによって力をもらい、魂を良くするという意味があります。

橙は、熟しても実が落ちず、何代もの実が一緒に木になるという特徴があります。これが、 「家族が代々栄える」という意味に捉えられて、縁起が良い果物として使われてきました。





鏡餅に飾る赤と白の紙がありますが、これは「紙垂」といいます。このギザギザとした形は、雷や稲妻を表しています。稲妻という漢字には「稲」が使われていますが、ほかにも「稲光」などがあり、同じ稲の字が使われています。これは、「雷が鳴って雨が降ると、稲にお米がたくさん実ること」を意味しています。鏡餅にも、「今年もたくさんお米が実るように」と願いを込めて紙垂を飾ります。

鏡餅の下に敷かれている葉があります。これは「裏白」と呼ばれる葉で、シダの仲間です。表は緑色ですが、裏が白いので、この名前がついています。こうした葉の特徴から、「後ろ暗い事がなく正しい心」という意味を表します。2枚を右と左両方に対で飾ります。





もう一つ、違う種類の葉を飾ります。これ「楪」といいます。譲るという漢字を使い「譲葉」とも書きます。楪は、新しい葉が出てから古い葉が落ちるという特徴があり、このことが「家が代々続く」ことを表し、子孫が代々続いて繁栄することを願って飾られます。

昆布は、「喜ぶ」につながるとされています。平たい布のように見えるので、昔は広いという漢字に布で「広布(ひろめ)」とも呼ばれていました。「喜びが広がるように」との願いを込めて飾ります。





年末年始は、餅を食べる機会が増えます。食べる機能の発達には個人差がありますが、食べる場合は、子どもの食べている様子を観察し、窒息や誤嚥に注意しましょう⊖また、食事中に、遊んだり、歩きまわったり、寝転んだりしないようにしましょう!



😈 1月27日~31日は、学校。給食



第二次世界大戦後、食料不足で栄養失調になっている日本の子どもたちのために、外国から脱脂粉乳、小麦粉、缶詰などが送られ、給食を再開することができました。このことに感謝をして学校給食週間ができました。食べ物が豊富にある現在も、私たちの命を支えてくれる食べ物への感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。

阿久比町では1月27日~31日を学校給食週間とし、期間中は世界各地の料理が登場します。



27日(月) エジプト

- ☆ピタパン・牛乳
- ☆肉団子と豆のトマト煮
- ☆あじの香草フライ
- ☆チーズサラダ

ピタパンは、パンの起源と言われています。中が 空洞になっているため、半分に切って具材をはさ んで食べます。



28日(火)アメリカ

- ☆ごはん・牛乳
- ☆野菜スープ
- ☆ハンバーグのバーベキューソースかけ
- ☆ジャンバラヤの具

ジャンバラヤは、数種類のスパイスと具 材を炒め、ごはんと混ぜ合わせて食べる 料理です。



29日 (水) 韓国

- ☆ごはん・牛乳
- ☆わかめスープ
- ☆ヤンニョムチキン
- ☆チャプチェ

ヤンニョムチキンは、フライドチキンに甘辛だれを絡め た料理です。AGUMOGU特製のたれで提供します♪



30日(木) フランス

- ☆クロワッサン・牛乳
- ☆ビーフシチュー
- ☆グラタン
- ☆クスクスのサラダ

グラタンは、フランスの郷土料理です。 給食のグラタンは、カップが米粉とじゃがいも でできているため、カップも食べられます♪



31日(金)中国

- ☆中華めん・牛乳
- ☆五目ラーメン
- ☆棒ぎょうざの酢じょうゆかけ
- ☆ひじきの中華サラダ
- ☆マーラーカオ

マーラーカオは、中国で甘い点心として親しまれています。ほんのり茶色なのは、かくし味でしょうゆが入っているからです。



給食のレシピを紹介します。学校給食週間の29日に提供予定です!

ヤシニョムデキンの使れ

【作りやすい分量(フライドチキン15個分くらい)】

- ケチャップ・・・35g
- •豆板醬••••3g
- •砂糖•••• 50g
- ・しょうゆ・・・・10g
- ·酢·····10g
- ·水·····35g



豆板醤で辛さの調整をしてください。 から揚げ・いかフライ・生春巻きの たれにおすすめです♪

(29日は、豆板醬をレシピの1/3量にして提供します。)

【作り方】

① 鍋にすべての調味料を入れ、ひと煮立ちさせる(電子レンジにかけてもよい)。