



12月のお楽しみ給食



12月3日(水)八幡食育の日

12月9日(火)かみかみ献立

こんだて
＜献立＞



- ごはん ● 牛乳
- 赤魚の塩麹焼き
- ほうれん草のかつお和え
- かす汁

こんだて
＜献立＞



- ごはん ● ふいかけ
- 牛乳
- わかさぎのからあげ
- 大根と玉ねぎのみそ汁



12月17日(水)わくわく給食

「山城地域の給食室おすすめレシピ」

こんだて
＜献立＞



- 豆のオリンピックカレー
- 牛乳
- コールスローサラダ



今月の給食には、城陽市の給食室おすすめレシピ

「豆のオリンピックカレー」が登場します。オリンピックマークに5つの色が使われていることにちなみ、黄大豆、青大豆、手亡豆、金時豆、枝豆の5種類の豆が入っています。

こんだて
＜献立＞



- コッペパン ● フルーツクリーム
- 牛乳 ● ローストチキン
- ベジタブルスープ

フルーツクリームをコッペパンにはさみ、「フルーツクリームパン」にして食べます。フルーツの酸味とクリームの甘味がパンによく合いますよ。



こんだて
＜献立＞



- ごはん ● 牛乳
- 鯖のゆずダシ焼き
- ほうとう
- ポンデドーナツ

12月22日(月)冬至の日 献立

冬至は、1年の中で昼間が最も短く、夜が最も長い日です。冬至を境に日が少しずつ長くなっていくことから、この日は「運気が上昇する縁起の良い日」と言われています。また、「ん=(運)」の文字が2つ入った食べ物を食べることで多くの運気を呼び込めると言われており、この日の献立には「なんきん(かぼちゃ)、にんじん」を使っています。

