

## = 高島の美味しい給食、いただきま〜す! 12月 =



本校では、1月に実施する学校給食の役割や意義について学ぶとともに、給食と給食調理員さんに感謝する取組「学校給食週間」を、12月に取り組んでいます。

14日は、伊王島小中学校の栄養教諭の先生をお招きし、「給食集会」を開きました。

12月 1日(水)

ごはん、わかめスープ、豚肉のバーベキューソース炒め、みかん

バーベキューソース炒めは、おいしくご飯が進みました。焼き肉に合いますね。



12月 2日 (木) パインパン、ポテトスープ、ミートローフ、いんげんのソテー



ミートローフは写真映えするすてきな料理です。味も、もちろん最高でした。

12月 3日 (金) ごはん、のっぺい汁、サバのみそ焼き、白菜のごま和え

12月 6日 (月) ごはん、すき焼き、煮なます、小魚のごまがらめ

お肉たっぷりのすき焼き、ありがとうございました。

温かななます、初めてでした。

小魚は、しっかり噛むのにいいですね。



12月 8日 (水) ごはん、けんちん汁、たらと野菜の甘酢あんかけ



12月 9日 (木)

コッパン、冬野菜のシチュー、ツナとキャベツのソテー

ブロッコリーに、カリフラワー、そして、カブが入ったシチュー、おいしかったです。

秋の野菜もいいですが、冬の野菜もおいしいです。

12月10日 (金) 麦ごはん、マーボー豆腐、三色ナムル、リンゴ

12月13日(月) ごはん、肉みそおでん、大根と水菜の和え物



**和え物**はあっさり、ごまのアクセントがよかったです。

**肉みそおでん**は、おでんとちょっと違った印象ですが、肉みそがご飯に合うおいしいおかずですね。

12月14日(火) コッペパン、ポトフ、鶏肉のカレー焼き、ほうれん草のソテー



**ポトフ**のいいところは、野菜がたっぷりいただけるところです。低学年の子どもたちに合わせて、小さめにカットされた野菜たち、ブイヨンスープっていうのかな、優しい味付けで、おいしかったです。

今日は、**鶏肉**、**カレー**の味付け。毎回、いろいろなレパートリーでの味つけ。ありがとうございます。

12月15日(水) ごはん、すいとん、アジのから揚げ、茎わかめのきんぴら



野菜たっぷりのすいとん。野菜が甘くて、温かく、おいしかったです。  
茎わかめの歯ごたえ、レンコンの歯ごたえとまた違って、シャキシャキきんぴら、ご飯が進みました。  
アジもいい味でした。

12月16日(木) 黒砂糖パン、タイピーエン、鶏肉とカシューナッツの中華炒め  
今回のタイピーエンは、しょうゆ味だったとか。食べてみたかったです。

12月17日(金) ポークカレーライス、フレンチサラダ、みかん

12月20日(月) ごはん、貝だくさんみそ汁、きびなごの香味揚げ、かぶの酢の物



名前のとおり、貝だくさんのみそ汁でした。厚揚げ、こんにゃく、大根、ニンジン、ネギと、どれも、おいしい具材です。  
きびなごはいっぱい、いただきました。おいしかったです。

12月21日(火)

小型コッパン、クリームスパゲッティ、カシューナッツ入りサラダ

マッシュルームがたくさん入った**スパゲッティ**。おいしくいただきました。

**サラダ**は、緑が映えて、でも、あれれ、カシューが・・・の**サラダ**でした。



12月22日(水)

ごはん、豚肉とかぼちゃの煮物、もやしの甘酢炒め

「冬至といえば、カボチャ」

食育ばっちり。ありがとうございました。

子どもたちにもしっかり紹介しました。

12月23日(木) コッパン、野菜スープ、鶏肉のケチャップ煮、セレクトデザート

**ケチャップ煮**は、クリスマスの赤からかな？  
今年も、おいしい給食、ありがとうございました。



冬至を、「一陽来復」とも呼ぶそうです。

「寒い日も今日まで。これから、どんどん日も長くなり、温かな春がやってくるよ。」という意味から、「**これまで調子が良くなかったけど、これからいいことがあるよ**」という意味があるそうです。

令和4年、いいことがありますように。