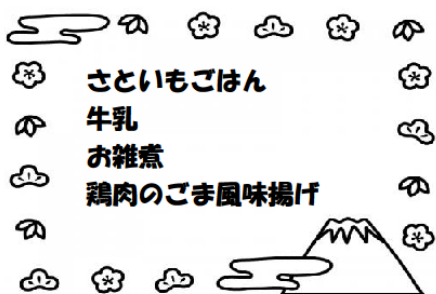


1月11日 ランチインフォメーション



さといもごはん

牛乳

お雑煮

鶏肉のごま風味揚げ

今日から3学期の給食が始まります。お雑煮は、1年の無事を祈り、お正月に食べる伝統的な日本料理です。沖縄を除く日本各地で食べる風習があります。おもちの形やだし、具の種類にいたるまで、地方や家庭ごとに異なっています。



調理員さんから一言！

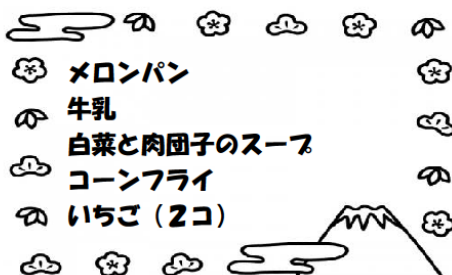
お雑煮は、煮込みもち、野菜が入っていて、だしがきいているのでとてもおいしいです。

今日のアレルギー

さといもごはん：油揚げ（大豆）、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）
牛乳：乳
お雑煮：鶏肉、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）
鶏肉のごま風味揚げ：鶏肉、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）、白すりごま（ごま）



1月16日 ランチインフォメーション



メロンパン

牛乳

白菜と肉団子のスープ

コーンフライ

いちご（2コ）

白菜と肉団子のスープに入っている肉団子は、給食室で1つ1つ手作りしました。全部を丸めるのに約1時間かかりましたが、一生懸命作ったので、残さず食べてください。



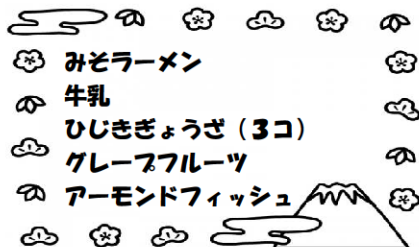
調理員さんから一言！

スープの肉団子は手作りなので、やわらかくとてもおいしいです。

今日のアレルギー

メロンパン：卵、乳、小麦、大豆
牛乳：乳
白菜と肉団子のスープ：豚肉、鶏肉、コンソメ（大豆、鶏肉、豚肉）、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）
コーンフライ：コーンフライ（小麦、大豆）、中濃ソース（大豆、りんご）

1月26日 ランチインフォメーション



みそラーメン

牛乳

ひじきぎょうざ（3コ）

グレープフルーツ

アーモンドフィッシュ

ひじきは、わかめと同じ海藻の仲間、海に囲まれた日本では昔から食べられてきました。ひじきには、カルシウムや食物繊維、鉄分など豊富な栄養素が含まれています。



調理員さんから一言！

みそラーメンの汁は、野菜の旨いさとみそ、トウバンジャンのうま味で体があたります。

今日のアレルギー

みそラーメン：蒸し中華めん（小麦）、ごま油（ごま）、豚肉、中華スープのもと（大豆、ごま、鶏肉、豚肉）、彩花みそ（大豆）、四川薬ソース（小麦、大豆、ごま、鶏肉）
牛乳：乳
ひじきぎょうざ：小麦、大豆、ごま、鶏肉、豚肉
アーモンドフィッシュ：ごま

