



12月のこんだて①



《こんだてのめあて》 郷土の産物や料理について知ろう

日本は南北に長く、海や山、川、平野など様々な地形があります。そのため、その地域ならではの産物があり、風土や歴史の影響を受けた郷土料理があります。地域の産物や郷土料理は、昔の人が自然の恵みを大切に、工夫を重ねて今日まで受け継がれてきたものです。

※ **赤(太字)**で書かれた献立は**今月のめあて**にそったものです。



1 木	 ごはん	さかなのたつたあげ おひたし しおのかじる	8 木	 むぎごはん	とりめし だんごじる みかん	
2 金	 ブレーン ロールパン	クリームに㊦ ポリポリフィッシュ フルーツミックス	9 金	 クロワッサン	スパゲティバジリコ フライドチキン コールスロー メロンゼリー	
5 月	 ごはん	ぎよめんのすきに ちりめんじゃこのつくだに㊦	12 月	 ごはん	ちくぜんに みそしる	
6 火	 うどん	みそうどん かぼちゃフライ いちごゼリー	13 火	 ごはん	トマトシチュー えびフライ	
7 水	 ごはん	いりとうふ ㊦ しろみざかなの アーモンドフライ	14 水	 ごはん	新 プロフ 新チキンとポテトのスープ ヨーグルト	 



※ぎゅうにゅうはまいにちつきます。

※ ㊦のマークは除去食対応可能献立です。

※ 新のマークは新しい献立です。

 タシケント市の特別献立です。
 名古屋市産のものを使用します。





12月のこんだて②





《こんだてのめあて》 郷土の産物や料理について知ろう

給食では、「どてどんぶり」や「とりめし」、「みそ煮込みうどん」など名古屋の郷土料理や、あかもく、青じそなどの地域の産物を使った料理がふるさと献立として取り入れられています。郷土に伝わる料理や産物を受け継いで、この先も大切に食べていきたいですね。

※ **赤(太字)**で書かれた献立は**今月のめあてにそった**ものです。

15 木	 ごはん	いしかりじる はんぺいのにつけ やきのり	20 火	 あいちの こめこパン50	コーンチャウダー ㊦ やさいサラダ アセロラゼリー
16 金	 ちゅうか めん	チャンポンめん ㊦ あかもくい ぎょうざまき	21 水	 ごはん	新 ユーリンチー  ゆでキャベツ ワンタンとえびのスープ 新 ライチゼリー
19 月	 ごはん	たらのおかかあげ ぶたじる やきのり	22 木	 ごはん	ぎゅうにくとフロッコリーの オイスターソース のため やさいスープ クレープ (いちご) 



- ※ぎゅうにゅうはまいにちつきます。
- ※ ㊦のマークは除去食対応可能献立です。
- ※ 新のマークは新しいこんだてです。
-  南京市の特別献立です。
-  名古屋市産のものを使用します。

