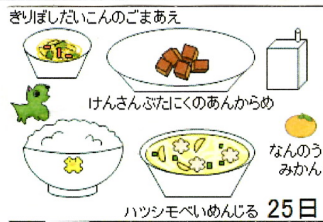


きゅうしょくいんかい  
給食委員会フレゼンツ

ちょうりいん  
調理員さんに聞いた

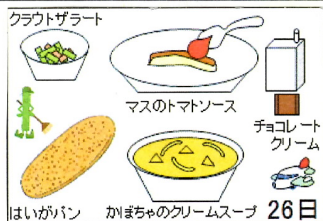
きゅうしょく みりょく つた  
給食の魅力 伝えます!



きりぼしだいごんのごまあえ  
けんさんぶたにくのあんからめ  
ハツシモべいめんじる 25日

べいめんじる  
ハツシモ米麺汁  
給食に出るのは、めずらしい米粉  
から作った麺を使った汁で食感を味わってください。

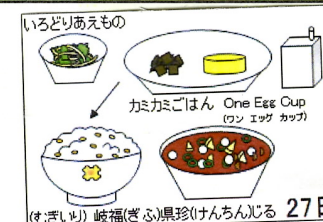
1月25日(月)



クラウトザラト  
マスのトマトソース  
チョコレートクリーム  
まいがパン かまちゃのクリームスープ 26日

ニジマスの切り身を、小麦粉をふっ  
てあげます。カットマトを使ったソー  
スでもおいしいです。

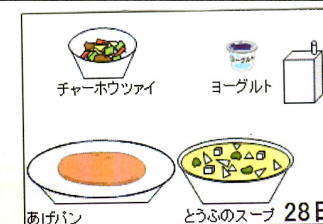
1月26日(火)



いるどりあえもの  
カミカミごはん One Egg Cup  
(ワンエッグカップ)  
(まじり) 岐福(ぎふ)黒珍(くろちん)ちる 27日

カミカミごはんは角切昆布と米ひしきを調味料で煮て  
ごはんに入れて食べます。角切昆布はだしに使う  
昆布です。食感を楽しんで食べましょう。

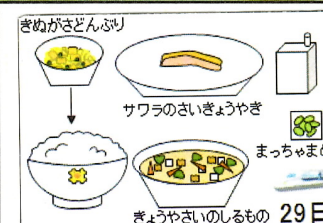
1月27日(水)



チャーホウツアイ  
ヨーグルト  
あけパン とうろのスープ 28日

みんな大好きあげパンは、大変で3人で協力  
して作業しています。1人はパンを油に入れる、1人は油か  
ら引き上げる、1人はシナモンをまぶすのを3人で一生懸命作ります。

1月28日(木)



ぎぬがさどんぶり  
サワラのさいぎょうやぎ  
まっちゃまめ  
ぎょうやさいのしるもの 29日

京野菜の汁物には、金時にしいや湯葉など京都  
ほしさある色々がやかな お汁です。京野菜  
のたしはいいかんじに仕上がります。

1月29日(金)