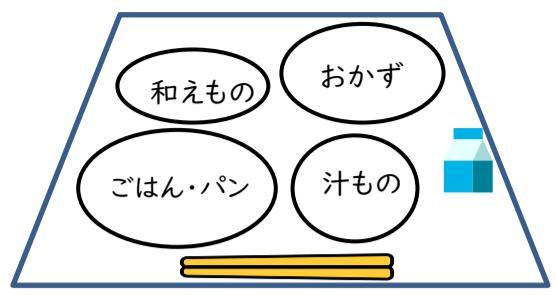


12月 こんだてイラスト



月	火	水	木	金
  	<p>毎月19日の食育の日には、”ふるさとくまさんデー”として、熊本県内の食材や郷土料理を使った栄養満点の給食を実施しています。</p> <p>今月は八代エリアのひなぐ竹輪のいそべ揚げ、東陽村のしょうがのだご汁、さらに熊本県産の新米や野菜、みそなどを準備しています。</p> <p>県産品を使用することで地産地消につながります。皆さんも積極的に県産の食材を摂取しましょう！熊本の味を知り、熊本をもっと好きになろう♪</p>			
<p>♪12月のイチオシのメニュー♪</p> <p>10日 沖縄県の味巡り「じゅーしー」 ジュースじゃない!! 16日 めざせ食品ロスゼロ！SDGsふりかけ★ 17日 ふるさとくまさんデー@八代 20日 クリスマス*おたのしみメニュー</p> <p>※例年、セレクトデザートでしたが今年は、みんな同じデザートです。これは、黒石・菊池の先生とコロナ第6波が到来して休校になった場合などを考えた結果です。チョコケーキ(常食)と、3色いちごゼリー(加工食)を選びました。</p>	<p>1 ヨーグルト</p> <p>ほうれんそうサラダ さけの洋風焼き ミルクパン 冬やさいスープ</p> <p>2 タラのめんたいとろろ焼き</p> <p>きびごはん とん汁</p> <p>3 みかん</p> <p>ひじきしゅうまい (小2こ、中高職3こ) たかなチャーハン ビーフンスープ</p>	<p>6 プリンタルト かぼちゃオムレツ</p> <p>チーズソース コッペパン レンズ豆のスープ</p> <p>7 あじのつみれ焼き</p> <p>もち麦ごはん はっこうなべ</p> <p>8 あつあげチリコンカン</p> <p>ココアパン さつまいものシチュー</p> <p>9 チャーチャンとうふ</p> <p>ざっこくごはん スーミータン</p> <p>10 <沖縄の味巡り></p> <p>こくとうビーンズ にんじんしりしり じゅーしー もずくスープ</p>	<p>13 さといものそぼろ煮</p> <p>ごはん かぼちゃほうとう</p> <p>14 じゃこサラダ いわしのかぼすレモン煮</p> <p>とりめし 武者汁</p> <p>15 ココア だいこんツナサラダ</p> <p>テーブルロール きつねうどん</p> <p>16 SDGsふりかけ</p> <p>スパゲティサラダ</p> <p>麦ごはん たこボールおでん</p> <p>17 くまさんデー@八代</p> <p>ちくわのいそべあげ (小1こ、中高職2こ) ヤーコンあまず和え 新米 しょうがご汁</p>	<p>20 <おたのしみ給食></p> <p>クリスマスデザート フライドチキン (小1こ、中高職2こ)</p> <p>コッペパン トマトなべ</p> <p>21 ヤーコンきんぴら さんまゆず煮</p> <p>麦ごはん ご汁</p> <p>22 <冬至></p> <p>さっぱりサラダ かぼちゃフライ</p> <p>ミルクパン ポトフ</p> <p>23 ヤーコンの和えもの ふんわり揚げ</p> <p>つる麦ごはん はるさめ汁</p> <p>24 <終業式></p> <p>りんご</p> <p>だいこんカレーライス&ふくじんづけ</p>

※1 献立は変更になる場合があります。

※2 太枠でかこったおかずは一緒によそってください。