



# 12月もいっつけ表

毎月19日は  
食育の日



<b>1日(月)</b>  おじゃがのマヨネーズ風味 ごまわかめごはん さつま汁 	<b>2日(火)</b>  ししゃもの天ぷら おひたし 1人2ケ ヨーグルト 白ごはん 豚大根 	<b>3日(水)</b>  煮込みハンバーグ ペンネサラダ 白ごはん かぶのスープ 	<b>4日(木)</b>  鶏肉と野菜のカラフル炒め 白ごはん 肉入りワンタンスープ 	<b>5日(金)</b>  鮭フライ 切り干し大根のサラダ 白ごはん 筑前煮 
<b>8日(月)</b>  メンチカツ ジャーマンポテト 白ごはん 鶏肉とほうれん草のスープ 	<b>9日(火)</b>  さばのカレー揚げ 五目煮豆 白ごはん めった汁 	<b>10日(水)</b>  信田煮 もやし炒め あちの郷米 加賀のティール 白ごはん かやくうどん 	<b>11日(木)</b>  豚キムチ 豆乳プリンタルト 白ごはん 中華風たまごスープ 	<b>12日(金)</b>  ポークカレーライス ハムと大根のサラダ 
<b>15日(月)</b>  酢豚 白ごはん もずくと卵のスープ 	<b>16日(火)</b>  豚肉のケチャップ炒め 揚げパン 米粉のコーンクリームシチュー 	<b>17日(水)</b>  麻婆豆腐丼 パンパンジーサラダ 	<b>18日(木)</b>  いわしの生姜煮 ごま酢和え 白ごはん 肉じゃが 	<b>19日(金)</b>  みかん 親子丼 ごぼうサラダ 
<b>22日(月)</b> 加賀市の恵味DAY <b>冬至の献立</b>  鶏肉のから揚げ かぼちゃのどほうあん 白ごはん みそ汁 	<b>23日(火)</b> <b>クリスマスの献立</b>  クリスマスケーキ ピラフ トマトスープ煮 	<b>今月の目標</b>  <b>寒さに負けない食事をしよう</b>		



12/10(水)

「あちの郷米 加賀のティール」が提供されます。

あちの郷米 加賀のティールは、化学農薬や化学肥料を一切使用しない無農薬栽培のお米です。ティールとは、小型のカモ類を指す言葉です。水鳥などの生き物との共生のため柴山湯周辺の干拓農地を中心に、若手農家さんが生産に取り組んでいます。加賀市で丹精込めて作られた、環境に優しいお米を味わいましょう！

地元「おもしろ」を発見!!

加賀市の恵味DAY

加賀市でとれる食材を使った給食の日です。加賀市には、田んぼや畑はもちろん、海でとれる食材もたくさんあります。「加賀市の恵味DAY」では1年を通していろいろな食材を紹介していきます。

今月は

かぼちゃ

