



12月の献立



中学校【門司・小倉北・小倉南区】

月	火	水	木	金
<p>2</p> <p>あさりと野菜のごまドレッシング和え</p> <p>牛乳</p> <p>納豆</p> <p>ご飯</p> <p>豚肉とじゃがいもの含め煮</p>	<p>3 大学コラボ献立(東筑紫短期大学)</p> <p>コーンとキャベツのサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>1本ずつ</p> <p>あらびきウィンナー</p> <p>りんごジャム</p> <p>胚芽パン</p> <p>冬至の七福シチュー</p>	<p>4</p> <p>きなこ豆</p> <p>牛乳</p> <p>アーモンドあまなつサラダ</p> <p>チキンとほうれんそうのカレー(麦ご飯)</p> <p>ご飯にかけます</p>	<p>5</p> <p>ケチャップ</p> <p>牛乳</p> <p>ヨーグルト</p> <p>スクランブルエッグ</p> <p>黒砂糖パン</p> <p>マカロニスープ</p>	<p>6 関門交流給食</p> <p>みかん</p> <p>中濃ソース</p> <p>牛乳</p> <p>1尾ずつ</p> <p>あじフライ</p> <p>ご飯</p> <p>けんちょう</p>
<p>9 カミカミ献立</p> <p>ひじきのカミカミごまサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>1尾ずつ</p> <p>ししゃものいそべ揚げ</p> <p>肉みそをおでんにかけます</p> <p>ご飯</p> <p>肉みそおでん</p>	<p>10 お楽しみ献立</p> <p>チョコクレープ</p> <p>牛乳</p> <p>減量ご飯</p> <p>さけふりかけ</p> <p>野菜のアーモンド炒め</p> <p>きつねうどん</p>	<p>11 シェフの北キューミツ星献立</p> <p>鶏肉とたけのこのオイスターソース炒め</p> <p>牛乳</p> <p>1個ずつ</p> <p>シューマイ</p> <p>ザ・麻婆豆腐</p> <p>ご飯</p>	<p>12 中学生レシピコンクール献立</p> <p>のり佃煮</p> <p>牛乳</p> <p>カリカリレバーポテト</p> <p>ご飯</p> <p>ガタン風スープ</p>	<p>13 日本全国味めぐり献立(秋田県)</p> <p>茎わかめの炒め煮</p> <p>牛乳</p> <p>いわしのおかか煮</p> <p>ご飯</p> <p>いものこ汁</p>
<p>16 野菜の日献立</p> <p>いわしかりかりフライ</p> <p>牛乳</p> <p>1尾ずつ</p> <p>だいごんのべっこう煮</p> <p>かきたま汁</p> <p>ご飯</p>	<p>17 小学生レシピコンクール献立</p> <p>ロマネスコのカラフルソテー</p> <p>牛乳</p> <p>ホキのバジルチーズ焼き</p> <p>わかめふりかけ</p> <p>かぶのあったかスープ</p> <p>ご飯</p>	<p>18</p> <p>アーモンドいりこ</p> <p>牛乳</p> <p>もやしのごま酢和え</p> <p>親子煮</p> <p>ご飯</p>	<p>19 食育の日 和食献立</p> <p>はくさいのゆず香和え</p> <p>行事食 冬至</p> <p>牛乳</p> <p>さばのしょうが煮</p> <p>冬至ぼかぼか汁</p> <p>ご飯</p>	<p>20 ワールドツアー-2024(アメリカ)</p> <p>スパイシーポテト</p> <p>牛乳</p> <p>スライスチーズ</p> <p>パンを横から割り具とチーズをはさみます</p> <p>ミートソースサンド(コッパパン)</p> <p>冬野菜のチャウダー</p>

*** 地場産の食材**

ほうれんそう、小松菜
大葉春菊、かつお菜
ブロッコリー、だいごん、かぶ
たけのこ、ロマネスコ、わかめ
キャベツ、みずな、じゃがいも

*** 旬の食材**

ほうれんそう、小松菜
大葉春菊、かつお菜、かぶ
ブロッコリー、だいごん
はくさい、ロマネスコ
みかん、ゆず(果汁)

12日 ガタン風スープ(北海道芦別市発祥の中華スープ)
20日 ミートソースサンド(スラッピージョー)

