

12月4日(火)



<麦ごはん、牛乳、鶏肉とポテトの揚げ煮、糸寒天サラダ、だいこんのみそ汁>

同じ岐阜県の子で作られた寒天を使ったサラダでした。海がない岐阜県で海藻を原料とした寒天が作られていたのは意外でした。

12月5日(水)



<米粉パン、牛乳、コロケ、大豆サラダ、さつまいものクリームシチュー、みかん>

村長さんから学園のみんなにいただいたみかんです。とても甘くておいしいみかんでした。みかんを食べると「冬が来たなあ〜」と感じます。

12月6日(木)

<麦ごはん、牛乳、豆腐のまさご焼き、かぶと昆布の浅漬け、豚汁>

白川でも大根でたくあんづけや赤カブづけなど、漬物を漬ける家庭もありますが、全く食べない子もいます。昔からの伝統的な食文化を子どもたちにも伝えていけたらと思います。

12月7日(金)



<冬野菜のカレー、牛乳、きなこタフィ、わかめとツナのサラダ>

カレーに入っている冬野菜は何か考えながら食べました。「ブロッコリー、カリフラワー、にんじんにかぶ」と聞いた瞬間「かぶ?」「入ってなかった・・・」という声がちらほら。じゃがいもだと思って食べていた人がたくさんいました。

12月11日(火)



＜麦ごはん、牛乳、いかの薬味ソースがけ、大根干し煮、鶏肉と根菜ののっぺい汁＞

11月のかみかみ月間の取り組みに続き、今日も「いかをよくかんで食べましょう」と委員会での呼びかけがありました。前歯の抜けている1年生には大変でしたが、しっかりかんで食べました。

12月12日(水)



＜食パン、牛乳、りんごジャム、鶏肉のレモン揚げ、グリーンサラダ、コンソメスープ＞

待ちに待ったみんなが大好きな「鶏肉のレモン揚げ」でした。予想通り、すざましいおかわり争奪戦でした。少しレモンの酸味を感じる甘辛いタレが魅力です。

12月13日(木)



＜ひじきごはん、牛乳、揚げ豆腐のごまだれかけ、小松菜ののり酢あえ、なめこ汁＞

ひじきと小魚がたくさん入ったカルシウムたっぷりごはんでした。さらに、豆腐やごま、小松菜、のりなどおかずにもカルシウムが豊富でした。

12月14日（金）



<麦ごはん、牛乳、さけのちゃんちゃん焼き、じゃがいものチーズ煮、昆布汁>

朝おきたら一面真っ白になっていました。今日は同じく雪深い北海道の料理「さけのちゃんちゃん焼き」でした。そして北海道でとれるじゃがいもやチーズ、昆布を使った料理でした。