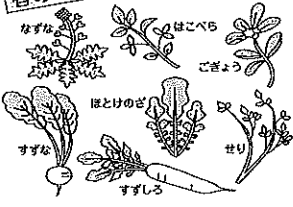
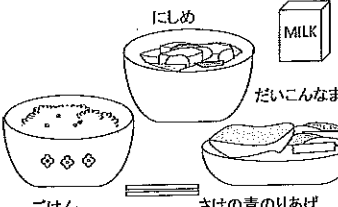
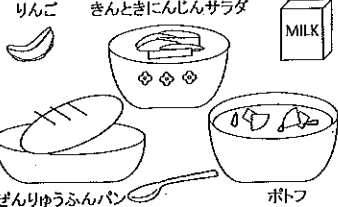
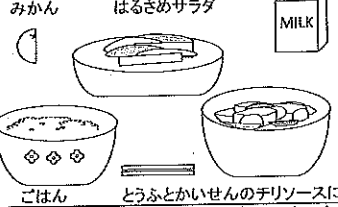
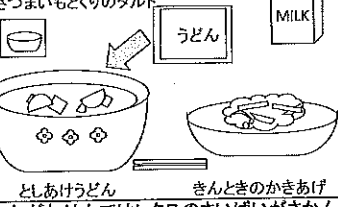
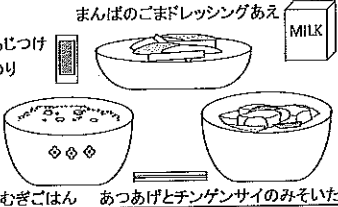
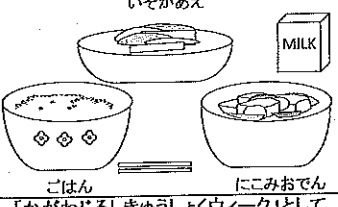
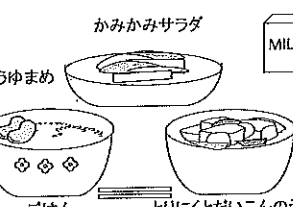
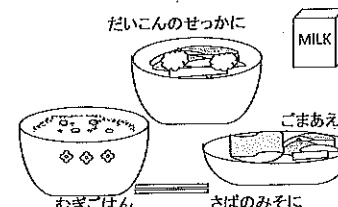
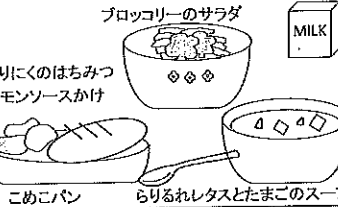
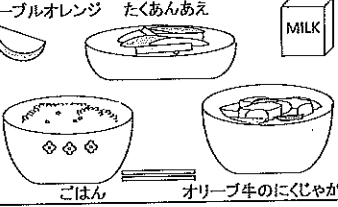
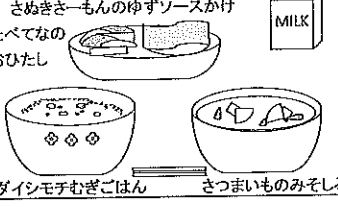
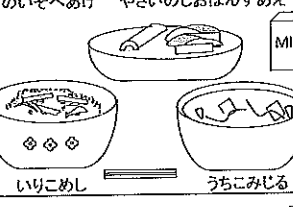
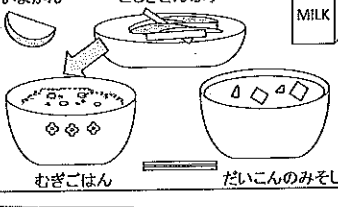
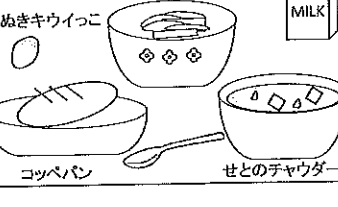


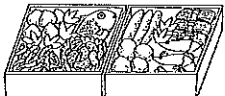
げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび
春の七草  なす ほうふ ごとよう ほとけのざ すすん せき すすん	9 「にしめ」も「なます」もおしょうがつのおせちりょうりとしてたべられます。  にしめ だいこんなます	10 きんときになんじんをせんざりにして、サラダにしました。  りんご きんときになんじんサラダ	11 あさりには、てつぶんがおおくふくまれます。  みかん はるさめサラダ	12 としあけうどんは、あかいいろのたべものをいれて、しんねんをおいわいします。  さつまいもとりのタルト うどん
15 わかさぎはふゆにいいさかなです。ほねごとたべられます。  こうやとうふのたまごじ たべてなのしそあえ	16 まんばは、さむくなると、いっそうおいしくなります。  まんばのごまドレッシングあえ あじつけのり	17 かがわけんでは、キウイフルーツのさいばいがさかんです。  キウイフルーツ こまつなのサラダ	18 あえものに、のりをくわえました。いそのかおりをたのしみましょう。  いそかあえ	19 かがわけんではレタスのさいばいがさかんです。  ヨーグルト どうふいりドライカレー
22 しょうゆまめはかがわけんのきょうどりょうりです。  かみかみサラダ	23 しろいうぶが雪(ゆき)のように見えることから、雪花(せっか)とよばれます。  だいこんのせっかに	24 今日から30日までは「せんごく学校きゅうしよくしゅうかん」です。  ブロッコリーのサラダ	25 「かがわけんのしきゅうしよくウィーク」として、かがわけんのたべものがたくさんとうじょうします。  ネーブルオレンジ たくあんあえ	26 さぬきさーもんは、2011年にかがわけんではようしよくがはじまりました。  さぬきさーもんのゆずソースかけ たべてなのおひたし
29 いりこのうまみがごはんにしみわたった「いりこめし」をいただきます。  ちくわのいそべあけ やさいのしおぼんずあえ	30 さかいでの「ごしきだい」にちなんで、5つのたべもので、ごしきどんぶりになりました。  いよかん ごしきどんぶり	31 さぬきキウイっごは、はんぶんになつて、みをおしだしていただきます。  ロメインレタスのサラダ	32 さぬきキウイっごは、はんぶんになつて、みをおしだしていただきます。  さぬきキウイっご	33 さぬきキウイっごは、はんぶんになつて、みをおしだしていただきます。  ロメインレタスのサラダ

1月 はいぜんず

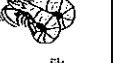
(幼稚園)



おせち料理

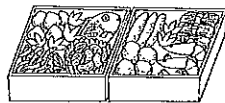


昔から、料理の一つひとつに願いをこめて作り、重箱につめて、大切に食べられてきました。

黒豆	かまぼこ	かすのこ	だてまき	昆布作り	きんとん	昆布巻き	えび
 まめめしめく(まじめに)生活できるように	 色の出の形に似ているので、めでたさを表現	 ニシンは多くのたまごを持つことから、子だくさんの願い	 蓼(れい)は毒(どく)に見えることから、鼠(ねずみ)がよくなるように	 箸(はし)は福(ふく)の端(は)にイワシ(いわし)を使っていたことから、豊作(とんねり)を願う	 釜(か)色(いろ)に見えることから、豊かな生活ができるように	 「よろこぶ」の「こぶ」にかけて、めでたさを表現	 長いひげと腰がまがった姿から、長生きできるように

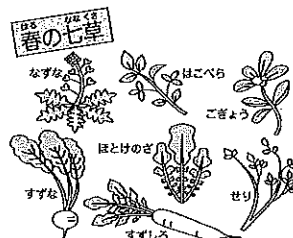
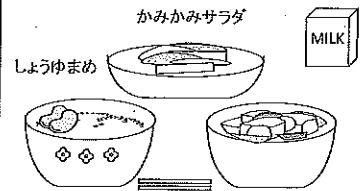
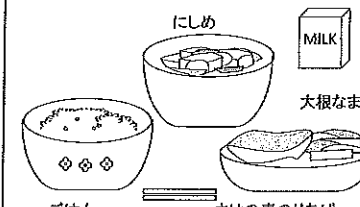
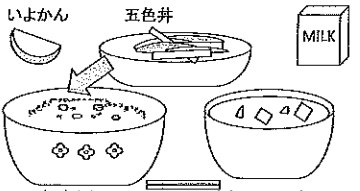
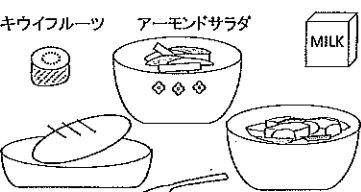
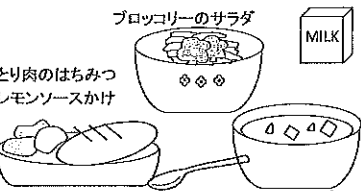
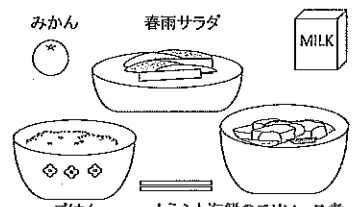
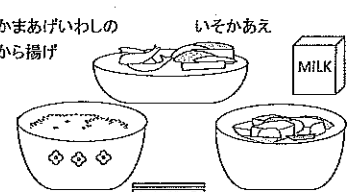
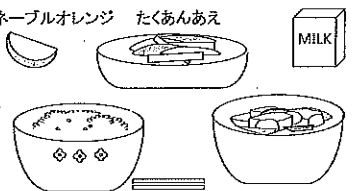
げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび
春の七草 15 わかさぎはふゆにおいしいさかなです。ほねごとたべられます。 こうやどうふのたまごとし MILK たべてなのしそあえ むぎごはん わかさぎのなんばんづけ 22 しょうゆめはかがわけんのきょうどりよりです。 かみかみサラダ MILK しょうゆめ ごはん とりにくのだいこんのうまに 29 いりこのうまみがごはんにしみわたった「いりこめし」をいただきます。 ちくわのいそべあげ やさいのしおぼんずあえ 1、2年1きれ 3年～2きれ いりこめし うちこみじる	9 「にしめ」も「なます」もおしょうがつのおせちりょうりとしてたべられます。 にしめ MILK だいこんなます ごはん さけの青のりあげ 16 まんばは、さむくなると、いっそうおいしくなります。 まんばのごまドレッシングあえ MILK あじつけのり むぎごはん あつあげとチンゲンサイのみそいため 23 しろいとうふが雪(ゆき)のように見えることから、雪花(せっか)とよばれます。 だいこんのせっかに MILK むぎごはん さばのみそに 30 さかいでの「ごしきだいに」にちなんで、5つのたべもので、ごしきどんぶりにしました。 いよかん ごしきどんぶり MILK むぎごはん だいこんのみそじる	10 きんときににんじんをせんきりにして、サラダにしました。 りんご きんときににんじんサラダ MILK ぜんりゅうふんパン ポトフ 17 かがわけんでは、キウイフルーツのさいばいがさかんです。 キウイフルーツ アーモンドサラダ MILK コッペパン ポークビーンズ 24 今日から30日までは「せんごく学校きゅうしよくしゅうかん」です。 ブロッコリーのサラダ MILK とりにくのはちみつレモンソースかけ こめこパン らりるれレタスとたまごのスープ 31 さぬきキウイっこは、はんぶんになつて、みをおしだしていただきます。 ロメインレタスのサラダ MILK さぬきキウイっこ コッペパン せとのチャウダー	11 あさりには、てつぶんがおおくふくまれます。 みかん はるさめサラダ MILK ごはん どうふとかいせんのチリソースに 18 あえものに、のりをくわえました。いそのかおりをたのしみましょう。 いそかあえ MILK ごはん にこみおでん 25 「かがわのしきゅうしよくウィーク」として、かがわのたべものがたくさんとうじょうします。 ネーブルオレンジ たくあんあえ MILK ごはん オリーブ牛のにくじゃが	12 としあけうどんは、あかいいろのたべものをいれて、しんねんをおいわいます。 さつまいもとりのタルト MILK うどん としあけうどん きんときのかきあげ 19 かがわけんではレタスのさいばいがさかんです。 ヨーグルト どうふいりドライカレー MILK むぎごはん やさいスープ 26 さぬきさーもんは、2011年にかがわけんでようしよくがはじまりました。 さぬきさーもんのゆずソースかけ MILK たべてなのおひたし ダイシモチむぎごはん さつまいものみそじる
1月 はいぜんず (小学校)				

おせち料理



昔から、料理の一つひとつに願いをこめて作り、重箱につめて、大切に食べられてきました。

 黒豆 まめめくく(まじめに) 聖徳(せいとく)できるように	 かまぼこ 白(しろ)の魚(いし)の影(かげ)に似(に)ているので、めでたさを表(あらわ)す	 かずのこ ニシンは多くのたまごを持つことから、子(こ)々(々)さんの願い	 だてまき 琴(こと)の(つ)に 鬼(おに)えることから、願(ねが)いよくなるように	 田(い)作り 昔(むかし)は畑(はたけ)の肥料(けいりょう)にイワシ(いわし)を使(つか)っていたことから、豊(とよ)作(さく)を願(ねが)う	 きんとん 釜(かま)に煮(に)えることから、豊(とよ)かな生(なま)活(かつ)ができるように	 昆(きん)布(ふ)巻(まき) 「よろこぶ」の「こぶ」にかけて、めでたさを表(あらわ)す	 えび 腰(こし)ひげと腰(こし)がまがった姿(すがた)から、豊(とよ)生(なま)きできるように
--------------------------------------	--	---	--	--	---	--	--

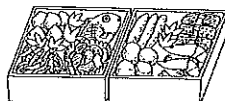
月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
春の七草  15 わかさは冬に美味しい魚です。骨ごと食べられます。  22 しょうゆ豆は香川県の郷土料理です。  29 いりこの旨味がごはんにしみわたった「いりこめし」をいただきます。 	9 「にしめ」も「なます」もお正月のお節料理として食べられます。  16 まんばは、寒くなると、いっそうおいしくなります。  23 白いとうふが雪のように見えることから、雪花とよばれます。  30 坂出の「五色台」にちなんで、5つの食べ物を使って五色丼にしました。 	10 金時にんじんをせん切りにして、サラダにしました。  17 香川県では、キウイフルーツの栽培が盛んです。  24 今日から30日までは「全国学校給食週間」です。  31 さぬきキウイっこは、半分に割って、実を押し出していただきます。 	11 あさりには、鉄分が多く含まれます。鉄分は、成長期にとっても大切な栄養素です。  18 あえものに、のりを加えました。いその香りを楽しみましょう。  25 「香川印給食ウィーク」として、香川県産の食べ物がたくさん登場します。 	12 年明けうどんは、赤い色の食べ物を入れて、新年をお祝します。  19 香川県ではレタスの栽培が盛んです。  26 讃岐さーもんは、2011年に香川県で養殖が始まりました。 

1月 配膳図

(中学校)



おせち料理



昔から、料理の一つひとつに願いをこめて作り、重箱につめて、大切に食べられてきました。

鯉登	かまぼこ	かすのこ	だてまき	佃作	きんとん	昆布巻	えび
 まめめしく(まじめに)生活できるように	 色の形の似ているので、めでたさを表す	 ニシンは多くのたまごを持つことから、子だくさんの願い	 巻物(巻物)に見えることから、願いがよくするように	 箸は稲の穂先にイワシを使っていたことから、豊作を願う	 金色に見えることから、豊かな生活ができるように	 「よろこぶ」の「こぶ」にかけて、めでたさを表す	 長いひげと腰がまがった姿から、長生きできるように