12月の給食メニュー

月	火	水	木	金
1 ・コロッケカレー ・牛乳 ・茹でブロッコリー ・ヨーグルト 874kcal	2 ・ごはん　・牛乳 ・鶏肉と厚揚げのうま煮 ・ほうれん草のごま和え ・大根のみそ汁 890kcal	3 ・ごはん　・牛乳 ・さわらの唐揚げ ・根菜と春雨の炒め物 ・豆腐のみそ汁 ・みかん 838kcal	4 ・ごはん　・牛乳 ・高野豆腐と野菜の煮物 ・ひじきのさっぱり和え ・麩のすまし汁 861kcal	5 ・ごはん　・牛乳 ・鶏のねぎマヨネーズ焼き ・わかめのピリ辛炒め ・白菜のサラダ ・さつま汁 957kcal
8 ・ごはん　・牛乳 ・鶏と野菜のチリソース ・バンサンスー ・ワンタンスープ ・ゼリー 847kcal	9 ・ごはん　・牛乳 ・磯部煮 ・切干大根のごま和え ・しめじのすまし汁 819kcal	10 映画教室 	11 ・ごはん　・牛乳 ・さばの煮付け ・ひじきのごまマヨネーズ和え ・豚汁 921kcal	12 ・春巻きカレー ・牛乳 ・大根サラダ ・クリスマスケーキ 912kcal
15 ・ごはん　・牛乳 ・味噌チキンカツ ・ブロッコリーのおかか和え ・小松菜と白すしの炒め物 ・沢煮椀 887kcal	16 ・ごはん　・牛乳 ・麻婆豆腐 ・野菜の昆布和え ・中華香味スープ ・高菜の油炒め 826kcal	17 ・肉うどん　・牛乳 ・厚焼き玉子 ・ごぼうサラダ ・りんご 814kcal	18 ・ごはん　・牛乳 ・ちゃんこ鍋 ・ししゃもの磯辺揚げ ・野菜の彩りピリ辛和え 900kcal	19 ・ごはん　・牛乳 ・大根と豚肉の韓国風煮物 ・いかと小松菜のオイスターソース炒め ・豆腐のすまし汁 ・白玉黄粉 819kcal
22 ・ごはん　・牛乳 ・魚のごまソースかけ ・ひじきとれんこんの炒め煮 ・ほうとう 973kcal	23 ・ごはん　・牛乳 ・すき焼き煮 ・海藻サラダ ・麩とほうれん草のすまし汁 800kcal	24 ・チキンライス ・牛乳 ・コロッケ ・茹でキャベツ ・コーンクリームスープ 860kcal	12 月24日は、終業式です。 クリスマスから冬休みのスタート！！ 3 学期始業式は、1月8日(水)から！！ 楽しい冬休みにしよう！ 	

12月22日 は一年で一番夜が長い日・・・『冬至』です。
冬至の日にはある食べ物を食べて、病気を予防する風習があります。次のうちどれでしょう??

①大根　②かぼちゃ　③白菜

◎答えは裏へ

答え　②　かぼちゃ