

# 令和3年12月

月	火	水	木	金
		1 五目ご飯 さばのピリ辛焼き あらめの炒め煮 ゆず香和え	2 黒糖パン フルーツ和え ウインナーソーセージ コーンチャウダー	3 あじのおろしソース れんこんサラダ 豚汁
6 鶏肉の磯風味 塩昆布和え かす汁	7 まぐろそぼろ丼 筑前煮 みかん	8 たらのマリネ キャベツのごま和え 根菜汁	9 チキンポテトサンドイッチ(コッペパン) ミネストローネ 豆乳プリンタルト	10 ジビエカレーライス かんぴょうサラダ 小魚
13 関東煮 おひたし のりつくだ煮	14 酢豚 もやしの和え物 ごまタンタンスープ	15 菜めし 水菜のはりはり汁 さわらのマヨネーズ焼き 茎わかめのきんぴら	16 全粒粉パン かぼちゃひき肉フライ コンソメスープ 大根サラダ	17 さけの塩焼き 鶏肉と野菜のみそ煮 りんご
20 変わりきんぴら 信田和え 大根のみそ汁	21 切干し大根のビビンバ レモン塩ちゃんこスープ みかん	22 ハンバーグカレー コーン和え	23 ミルクパン 米粉のケーキ ヤンニョムチキン イタリアンドレッシングサラダ	

## 12月10日 初！ジビエ給食



高級食材として注目される、ジビエ食材「鹿肉」を使ったカレーライスが、初めて給食に登場しました。お肉の風味をこわさないために、オリーブオイルで調理したり、煮込む前にお肉をオーブンで焼いたり、みなさんにおいしく食べてもらえるよう、調理に工夫をして作りました。「臭みがなく、柔らかくておいしかった！」「いつものカレーと同じでおいしい！」と、子どもたちにも好評だったようです。

## 作ってみよう！ 今月の新メニュー ヤンニョムチキン



材料と作り方（約4人分）

- ① 鶏もも肉（300g）は一口大に切る。
- ② ケチャップ（大さじ1）、コチュジャン（小さじ1）、しょうゆ（大さじ1）、酒（大さじ1）、酢（小さじ2）、砂糖（小さじ1）、すりおろししょうが、すりおろしんにんにく（各少々）は合わせて煮しておく。
- ③ ①に片栗粉をまぶして油で揚げ、②の調味料をからめて仕上げる。