

月	火	水	木	金
	1 じゃがいもの揚げ煮 塩昆布和え みそ風味スープ	2 いわしのかば焼き 大豆サラダ 水菜のはりはり汁	3 味付けパン イタリアンスパゲティ 根菜スープ ネーブル	4 さばの粒マスタード焼き ツナ和え かき玉汁
				
7 カレーライス 甘酢和え 黒糖ピーンズ	8 黒豆の煮物 信田和え 手作りふりかけ	9 あじのねぎソース しそ和え ぶた汁	10 黒糖パン 白菜のスープ ウインナーソーセージ かんぴょうサラダ	11
				建国記念の日
14 とり肉の黒酢ソース ポテトサラダ 大根のみそ汁	15 昆布ご飯 切干しそぼろ炒め 揚げぎょうざ ピリ辛スープ	16 さわらの照り焼き ごま和え ためき汁	17 ミルクパン コンソメスープ カレーミートサンド イタリアントレッシングサラダ	18 たらのおーろらソース 酢の物 【新】タイピーエン
				
21 メンチカツ ごまドレッシングサラダ 中華スープ	22 みそおでん かつお和え 味付けのり	23	24 コッペパン いちごジャム コロケ コーンサラダ ミネストローネ	25 スタミナ丼 春雨サラダ ぼんかん
		天皇誕生日		
28 キャロットピラフ 大根のサラダ チキンゲット(トマトケチャップ) 冬野菜のクリームスープ	<h3 style="text-align: center;">作ってみよう！今月の新メニュー「タイピーエン」</h3> <p>材料と作り方(小学校高学年の量4人分)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① にんじん(小1/2本)とかまぼこ(1/3枚)はいちょう切りに、玉ねぎ(小1/2個)は薄切りに、白菜(60g)は1cm幅に切る。</li> <li>② 干しいたけスライス(20g)は水につけて戻す。</li> <li>③ 水(1人分130ml)に、豚肉薄切り(80g)を入れ、①と②を加えて煮る。</li> <li>④ 緑豆はるさめ(20g)を加え、とりがらだし粉末(小さじ1と1/3)、薄口しょうゆ(小さじ2/3)、酒(小さじ1)すりおろししょうが(少々)で調味し、塩こしょうで味を調える。</li> </ol> <p>タイピーエンとは・・・</p> <p>たっぷりの野菜と、えびやイカなどの海鮮、さらに豚肉などが入り、見た目はちゃんぽんのようなのですが、めん代わりに春雨を使った、熊本県の郷土料理です。もともとは、中国から伝わった太平燕(タイピーエン)ですが、熊本県では、学校給食でも食べられているほどなじみのある料理になっています。</p>			
				

