

献立表や過去の給食を写真付きで紹介しています。ぜひご覧ください！
横手市HPからもアクセスできます。

給食費は
12月25日が
納期限（引き落とし日）
となっております。





12月食育だより



しょうがつ
お正月の
た 食べもの

言葉パズル



した え しょうがつ かんけい た え なまえ も じ け
下の絵は、お正月に関係する食べものです。絵の名前の文字を消したあと、
のこ こと ば はい なまえ か
残った言葉をならびかえて、〇〇〇に入る名前を書きましょう。

け かた
消し方のルール

- タテは上から下へ ↓
- ヨコは左から右へ →
- ナナメは ↘ ↙ ↗ ↖ どの方向へも

れい 例

お		く	
し	く		に
る		ら	
こ	た	こ	

る	か	ず	の	こ
こ	に	く	た	れ
ぞ	ぶ	ろ	か	ん
う	か	ま	ぼ	こ
に	し	め	き	ん

しょうがつ
ヒント：お正月のあそび

〇 〇 〇

給食レシピ紹介

(分量は4人分です)

<鶏肉の塩こうじ揚げ>

鶏もも肉70g×4個、【塩こうじ 小さじ2、酒 小さじ1、しょうゆ 小さじ1、おろし生姜 小さじ1、おろしにんにく 小さじ1/5】、片栗粉 適量、揚げ油 適量

- ① 鶏肉は火が通りやすいように包丁で切り込みを入れておく。
- ② 鶏肉と【 】の調味料を合わせて軽くもみ、30分くらいおく。
- ③ ②に片栗粉をまぶして180℃くらいの油で揚げる。

<ごぼうのあえもの>

ロースハム1枚、ごぼう160g、酢 少々、きゅうり50g、にんじん30g、コーン缶30g、【マヨネーズ 大さじ3、フレンチドレッシング 大さじ1、こしょう 少々】

- ① ロースハム、きゅうり、にんじんはせん切りにする。にんじんは茹でておく。ごぼうはさがきにして酢を入れて茹でる。コーン缶は汁を切っておく。
- ② ①の材料を【 】の調味料であえる。

※今月の減塩献立です！