12月行事食　冬至献立＆クリスマス献立

12月は行事食が2回ありました。12月18日（金）の給食は冬至献立でした。メニューは「牛乳、かぼちゃの炊き込みごはん、れんこんと鶏肉の甘辛炒め、かぶらと白菜の柚香づけ」でした。

冬至の日に、南瓜（かぼちゃ）、れんこん、にんじん、うんどん（うどん）、寒天、ぎんなん、金柑のように「ん」が2つ以上つく食べ物を食べると、運がたくさん舞い込んでくるとされています。給食では、南瓜（かぼちゃ）とれんこんが登場しました。「かぼちゃの炊き込みごはん」と「れんこんと鶏肉の甘辛炒め」は初登場メニューです。

そして、12月22日（火）の給食はクリスマス献立でした。メニューは「牛乳、バターライス、魚とブロッコリーのクリームシチュー、コールスローサラダ、クリスマスゼリー」でした。

クリームシチューは、小麦粉を使わずコーンスターチでとろみをつけています。