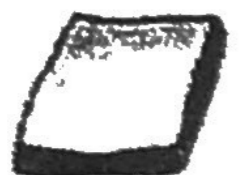











24	木	全	 ガーリックトースト	 牛乳	魚とサツマイモのソテー	魚	パン さつまいも さとう	油 マーガリン	いんげん にんじん	たまねぎ パセリ にんにく	冬野菜がたっぷり入ったクリームスープを食べて体を温めましょう。地場産物の食材が使われています。	
					冬野菜のクリームスープ	ベーコン	生クリーム 牛乳 チーズ	じゃがいも	油	にんじん ブロッコリー		たまねぎ カリフラワー コーン
					くだもの		ぎゅうにゅう					くだもの
25	金	国	 ごはん	 牛乳	鹿肉の春巻き	鹿肉 たまご	こめ はるま 春巻きの皮	油	にら にんじん	たまねぎ もやし たけのこ	南伊豆分校の生徒が給食コンテストにおいて優秀賞をとった献立が給食に登場します。おいしくいただきます。	
					ひじきのサラダ	ツナ	ひじき	さとう		ほうれん草		きゅうり
					かき菜のかき玉汁	たまご 鶏肉	ぎゅうにゅう	かたくりこ 片栗粉	ゴマ	かき菜 にんじん 小松菜		しいたけ 椎茸
28	月	校	 きめし	 牛乳	あじの干物の丸あげ		あじ干物	こめ	油	くちなしの実	今日は、ふるさと給食の日です。あじの干物丸揚げは、頭の先からしっぽの先まで食べられます。よくかんでいただきます	
					ゴマ和え			さとう	ごま	ほうれん草 にんじん		もやし キャベツ
					臭汁	大豆 油揚げ 豆腐 みそ	ぎゅうにゅう		油	にんじん 葉ねぎ		だいこん
29	火	食	 うどん	 牛乳	かけうどん汁		こんぶ	うどん		にんじん 葉ねぎ	干しいたけ	今日の給食は南伊豆町の海や山でとれた地場産物のいかや、野菜が沢山使われています。おいしくいただきます。
					かき揚げ	いか たまご		さつまいも 小麦粉	油	かぼちゃ	ごぼう たまねぎ	
					おかか和え もも	ほな 花かつお	ぎゅうにゅう			にんじん	キャベツ もやし きゅうり もも	
30	水	間	 ごはん	 牛乳	黒はんぺんお茶フライ	黒はんぺん	わかめ しらす	ごはん	油		さつまいには根っこの部分を食べる野菜が沢山入っています。体を温めてくれるのでおいしくいただきます	
					辛子和え			さとう		にんじん		もやし きゅうり キャベツ
					臭だくさんのさつまい汁	鶏肉 油揚げ みそ	ぎゅうにゅう	さつまいも	油	にんじん 葉ねぎ		ごぼう だいこん