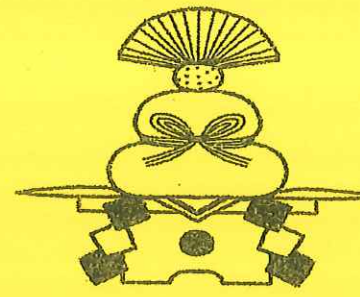


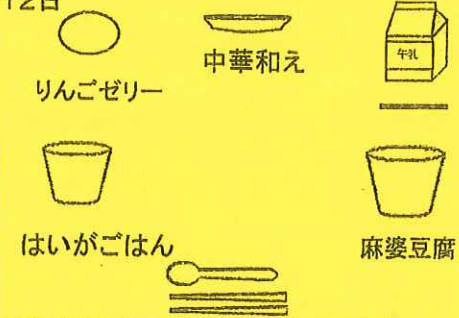


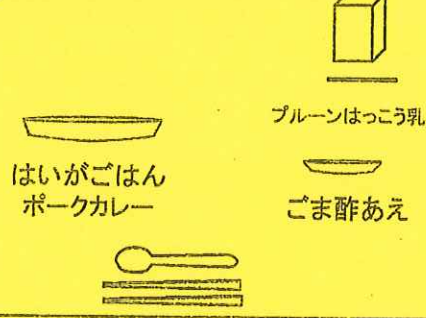
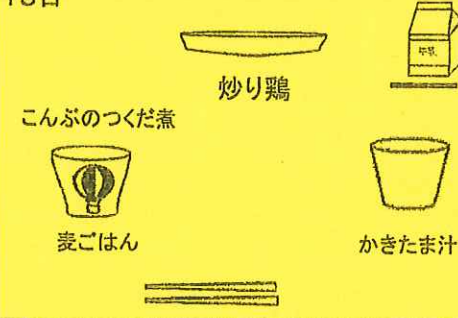


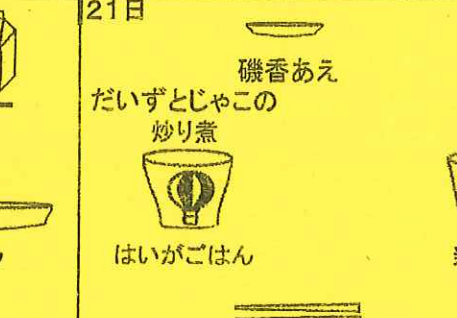

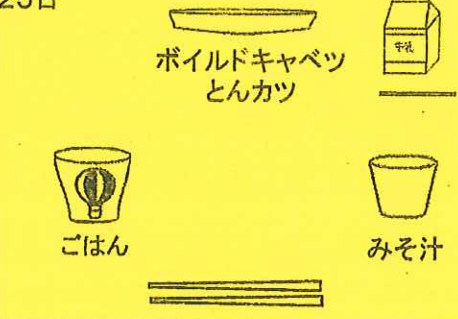



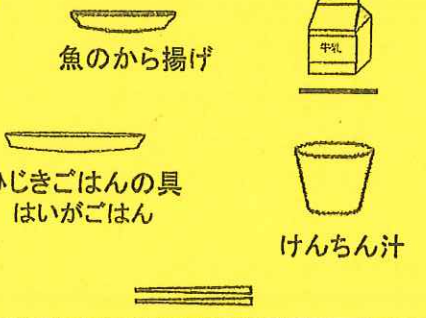


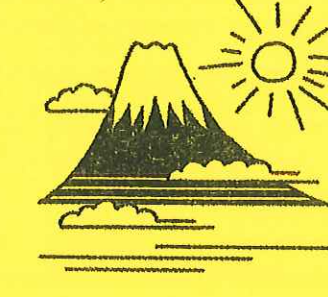


1月 こんだてひょう		おおぐちだいしょう			
月	火	水	木	金	
<p>こんげつのめあて</p> <p>～きゅうしよくを ありがとう～</p> <p>のこさず、きれいにたべよう。</p>					
<p>セリ・ナズナ・ゴギョウ ハコベラ・ホトケノザ スズナ・スズシロ</p> 	<p>11日</p>  <p>ゆで野菜 魚のあんかけ</p> <p>麦ごはん 茎わかめスープ</p>	<p>12日</p>  <p>りんごゼリー 中華和え</p> <p>はいがごはん 麻婆豆腐</p>	<p>13日</p>  <p>みかん ごぼうソテー</p> <p>はいがパン テリコンカン</p>	<p>14日</p>  <p>なます</p> <p>さけそぼろ 麦ごはん 白玉ぞう煮</p>	
<p>17日</p>  <p>はいがごはん ポークカレー</p> <p>ブルーんはっこう乳 ごま酢あえ</p>	<p>18日</p>  <p>炒り鶏</p> <p>こんぶのつくだ煮</p> <p>麦ごはん かきたま汁</p>	<p>19日</p>  <p>納豆 ぶりだいこん</p> <p>麦ごはん みそ汁</p>	<p>20日</p>  <p>ぼんかん 五目あん</p> <p>ロールパン めん</p>	<p>21日</p>  <p>磯香あえ</p> <p>だいずとじゃこの 炒り煮</p> <p>はいがごはん 親子煮</p>	
<p>24日</p>  <p>野菜ソテー</p> <p>パイナップルゼリー</p> <p>黒パン たらのクリームシチュー</p>	<p>25日</p>  <p>ポイルドキャベツ とんカツ</p> <p>ごはん みそ汁</p>	<p>26日</p>  <p>焼きのり</p> <p>ぶどう豆</p> <p>梅干し</p> <p>ごはん すいとん</p>	<p>27日</p>  <p>すき焼き風煮</p> <p>麦ごはん みそ汁</p>	<p>28日</p>  <p>イタリアンペースト</p> <p>ミックスフルーツ</p> <p>丸パン ヌードルスープ</p>	
<p>31日</p>  <p>魚のから揚げ</p> <p>ひじきごはんの具 はいがごはん</p> <p>けんちん汁</p>					
					<p>○おぼんにおくときに、おきかたの さんこうにしてください。</p> <p>○左ききのひとは、はし・スプーンなどの もつほうを、左がわにおきましょう。</p> <p>○しょっきは、えとちがうときもあります</p> <p>○しっかりとよくかんでたべましょう。</p>