



12月のこんだて



月	火	水	木	金	土
2 	3 	4 	5 	6 	7
ごはん、みそしる 魚のタラコ焼き 棒棒鶏	ごはん、サラダ おでん、くだもの	豚キムチ丼、中学芋 すまし汁、サラダ	コロッケバーガー カレースープ、サラダ ゼリー、牛乳	ごはん、だご汁 鶏肉のコーン焼き 胡麻和え	ハヤシライス 野菜スープ クリスマスデザート
9 	10 	11 	12 	13 	
むぎ 麦ごはん、ナムル シーフードグラタン キャベツとインゲンのスープ	ごはん、中華スープ 魚の南蛮漬け 枝豆サラダ	チャンポン、サラダ おにぎり、果物	ごはん、みそしる ゴボウサラダ クリームコロッケ or イケガシ	ごはん、筑前煮 バジルサラダ 豆腐と生姜のスープ	
16 	17 	18 	19 	20 	21
ごはん、すまし汁 オムレツ ほうれん草サラダ	ごはん、武者汁 鶏の醤油香り揚げ 酢もの	ごはん、のっぺい汁 魚の胡麻焼き スパゲティサラダ	カレーライス 野菜スープ サラダ	としこ 年越しそば ぜんざい	
23 	24 	25 	26 	27 	
ごはん、かきたま汁 豆腐のふわふわ揚げ シーザーサラダ	焼きそばパン、サラダ 野菜スープ、ゼリー ジュース	オムライス、サラダ コーンスープ クリスマスデザート	ごはん、豚汁 魚の胡麻マヨ焼き ひじきのサラダ	ごはん、豆乳スープ ちくわの磯部揚げ 人参サラダ	べんとう お弁当

～クリームコロッケの世界～

コロッケは、各材料の形を整えてフライ衣をつけて揚げた料理ですが、コロッケという名前はフランス語の「クロケット」が変化したものになります。クロケットが初めて分権に現れたのは1872年。このクロケットが現在のクリームコロッケです。フランス料理のクロケットは、中にペシャメルソース（ホワイトソース）が入っているのが基本のスタイルとなっています。今の一般的なコロッケとは違い、中にジャガイモは入っていません。このクロケットが日本にやってきたのは明治時代の中頃（1905年頃）、当時の迎賓館である「鹿鳴館（ろくめいかん）」の料理として出されたものが日本初めてのクロケットと言われています。

実は当時のクロケットが日本に来たばかりの時には、日本で乳製品加工技術が普及していなかったために、中々庶民の味として定着しませんでした。しかし、大流行となった「コロッケの唄」の影響により、一躍日本の食卓ではおなじみのメニューになりました。