

12月の予定献立

★…アレルギー対応献立 *…バラ科の果物
※牛乳は毎日つきます。
※果物は変更になる場合があります。

月 1日	火 2日	水 3日	木 4日	金 5日
ご飯 豆腐のトロトロ煮 揚げえびシュウマイ ごま和え	コッペパン ミートパスタグラタン ごぼうチップサラダ パイン缶	根菜のスープカレー あさりのスパゲティサラダ	★味噌バターコーン ラーメン チーズポテト みかん	五目ごはん ★高野豆腐のフライ 磯和え
白飯/豆腐 鶏肉 小松菜 長ねぎ 人参 しょうが にんにく 油 片栗粉/玉ねぎ いと よりだい えび 豚脂 パン粉 植物性たんぱく小麦粉 油/ほうれん草 もやし すりごま	コッペパン/マカロニ 豚肉 しょ うが にんにく 玉ねぎ 人参 マッシュルーム セロリ 油 小麦粉 バター チーズ トマト缶 パン粉 パセリ/ハム キャベツ きゅうり ホールコーン ごぼう 油 いりごま/パイン缶/	白飯 豚肉 にんにく じやが いも 油 ごぼう 人参 大根 玉ねぎ セロリ りんご しょ うが 油 トマト缶/あさり しょ うが スパゲティ きゅうり 人参 みそ 油 ごま油 いりごま/	ソフトラーメン 豚肉 玉ねぎ 人参 しょうが にんにく すりごま いりごま みそ ごま油 もやし メンマ 油 ほうれん草 長ねぎ バター コーン/じゃがいも バター チーズ 牛乳 スキムミルク/みかん	胚芽精米 大麦 鶏肉 油揚げ 白滝 人参 ごぼう たけのこ ひじき しいたけ グリンピー ス油/高野豆腐 小麦粉 すりごま 卵 パン粉 いりごま 油/小松菜 もやし のり/
8日	9日	10日	11日	12日
★味噌かつ丼 けんちん汁 みかん	黒コッペパン キャロットポタージュ チキンナゲット もやしのごまサラダ	ご飯 肉じゃが 鶏肉の竜田揚げ か 釣路産たらザンギ おひたし リザーブ給食	しょうゆラーメン ★アメリカンドッグ りんご	ポークウインナーライス カレーコロッケ 小松菜とコーンのサラダ
白飯 鶏肉 小麦粉 卵 パン 粉 油 みそ ごま油 いりごま /鶏肉 豆腐 つきこんにやく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ 油 /みかん	黒コッペパン/ベーコン 玉ねぎ 人 参 じゃがいも パセリ 小麦粉 バ ター 油 チーズ スキムミルク 牛乳 豆乳/鶏肉 植物性たんぱくパン 粉 片栗粉 おから 小麦粉 コーン グリットパン粉 油/小松菜 もやし 人参 みそ すりごま/	白飯/豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 白 滝 人参 切干大根 さやいんげん もたぎたけ しいたけ しょ うが 油 みそ/鶏肉 しょ うが 片栗粉 小麦 粉 油/たら 片栗粉 にんにく 植物 性たんぱく ごま油 油/小松菜 白 菜 糸かつお/	ソフトラーメン 豚肉 メンマ しょ うが にんにく 油 つと もやし 玉ねぎ 人参 長ねぎ ほうれん草 くきわかめ/ ポークウインナー 小麦粉 卵 牛乳 油/りんご/	胚芽精米 大麦 バター トマト缶 ポークウインナー 玉ねぎ 人参 マッシュルーム グリ ンピー ス油/じゃがいも 豚 肉 玉ねぎ 生乳 小麦粉 パ ン粉 油/ハム 小松菜 コーン いりごま 油/
15日	16日	17日	18日	19日
ご飯 醤油おでん 春巻 おかかかりかけ	横割パンズ ポークリームシチュー ★ほっけのオートミール フライ スライスチーズ パイン缶	豚ミックス丼 味噌汁(白菜・油揚げ) 紅まどんな	肉うどん かぼちゃのいとこ煮 みかん	豆腐入りカレーピラフ 揚げぎょうざ ★フルーツサワー
白飯/ひじき入りさつま揚げ 豆腐入りかまぼこ うずら卵 ひ じき入りがんも 厚揚げ こん にやく 人参 大根 さき 昆布/ たけのこ 人参 豚肉 ひじき 片 栗粉 小麦粉 油/しらす干し 糸かつお のり いりごま/	横割パンズ/豚肉 じゃがい も 玉ねぎ 人参 パセリ 油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク/ほっけ 小麦粉 卵 オートミール パ ン粉 油/スライスチーズ	白飯 豚肉 しょ うが 厚揚げ 片 栗粉 小麦粉 油 玉ねぎ たけの こ 人参 ピーマン 油 いりごま/ 白菜 油揚げ みそ/紅まどんな	ソフトめん 豚肉 油揚げ つと 人参 ほうれん草 長ねぎ しい たけ たもぎたけ/かぼちゃ あ ずき 白玉もち/みかん	胚芽精米 大麦 バター ベーコン 焼き豆腐 人参 玉ねぎ マッシュ ルーム グリンピー ス油/豚肉 豚 バー キャベツ 玉ねぎ ねぎ にら にんにく しょ うが 人参 しいたけ 大豆たんぱく ごま油 小麦粉 油/ みかん缶 パイン缶 黄桃缶 なし缶 夏みかん缶 ヨーグルト/
22日	23日	24日	25日	26日
ゆであげシーフード トマトソース 青のりポテト ▲ヨーグルト	ツイストパン コーンクリームスープ ★フライドチキン 清見オレンジ	わかめごはん さつま汁 焼きハンバーグ	終業式	冬季休業 ~1月14日
スパゲティ オリーブ油 油 パ セリ ベーコン えび いか あさ り 玉ねぎ 人参 セロリ にん にく 小麦粉 トマト缶/じゃがいも 油 青のり/ヨーグルト 粉糖/	ツイストパン/コーン クリーム コーン ベーコン 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター 油 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ/鶏 肉 にんにく 牛乳 小麦粉 片栗 粉 油/清見オレンジ	胚芽精米 大麦 わかめ いりご ま/豚肉 さつまいも 豆腐 こん にやく 人参 大根 ごぼう 長ね ぎ しょ うが 油 みそ/牛肉 玉 ねぎ 豚肉 パン粉 卵 牛乳 片 栗粉/		給食で使用しているあさりや わかめ等には、小さなかにえ びが混入している場合があ ります。また、ししゃもは雑食性 のため体内にえびが混入して いる場合がありますので、アレ ルギーのある方はご注意ください。

○リザーブ給食を行います○

10日(水)に、「食材を選び揚げ物を味わおう！！」をテーマにしたリザーブ給食を実施します。魚も肉も、たんぱく質豊富な食品です。今回は、たらザンギか鶏肉の竜田揚げのどちらかひとつを選んで食べます。



○今月の給食から○

17日(水)紅まどんな

愛媛県でうまれた柑橘類で、なめらかな果肉とみずみずしさが特徴です。この時期しか食べられない貴重なくだものです。

18日(木)かぼちゃのいとこ煮

22日(月)は冬至です。1年で一番夜が長く昼が短い日です。冬至は太陽の力が一番弱まった日で、この日を境に再び力がよみがえってくるという前向きな意味合いを含んでいます。

現在は一年を通して豊富に野菜が手に入りますが、昔は夏に収穫して長期保存しておいたかぼちゃを野菜の不足する冬に食べることで、厳しい冬を乗り切っていたようです。ビタミン豊富なかぼちゃを食べて栄養をつけ、からだを温めるゆず湯に入り無病息災を願っていました。

18日は少し早い冬至献立です。小豆を煮て、かぼちゃと白玉を入れてお汁粉仕立てにします。