

学校給食予定献立表



献立名	使用材料	グラム 小4~6 年分量	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム 小4~6 年分量	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)
15日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	18日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			615	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			624
	シューマイ	50		○			なにわくろうし	なにわくろうし	60		○		
ごはん	ぶたにく	20		○		小(高)	たまねぎ	たまねぎ	60			○	小(高)
	かまぼこ	10		○		688	(おおさかもん)	にんじん・しろねぎ	10			○	703
むしシューマイ	うずらたまご	20		○			のぎゅうどん	いとこんにやく	20				中・高
	はくさい	40			○	中・高	あぶら	あぶら	1	○			867
はっぼうさい	たまねぎ	40			○	875	さとう	さとう	5	○			
	にんじん	15			○		しょうゆ	しょうゆ	8				
	たけのこ	15			○		さけ・みりん	さけ・みりん	2				
	ほししいたけ	1			○		だしじる	だしじる					
	ピーマン	10			○		ちりめんじゃこ	ちりめんじゃこ	10		○		
	にんにく・しょうが	0.3			○		あぶら	あぶら	1	○			
	あぶら	1	○				だいこん	だいこん	30			○	
	ごまあぶら	1	○				にんじん・みずな	にんじん・みずな	10			○	
	しょうゆ	5					あぶら	あぶら	2	○			
	さけ	2					リンゴす	リンゴす	3				
	しお こしょう						しょうゆ	しょうゆ	1				
	とりがらスープ						さとう	さとう	0.5	○			
	かたくりこ	3	○				しお こしょう	しお こしょう					
16日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	21日(月)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			585	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			610
	ちくわ	45		○			さけきりみ	さけきりみ	60		○		
ごはん	こむぎこ	8	○			小(高)	しおこうじ	しおこうじ	3				小(高)
	かたくりこ	2	○			652	さけ	さけ	3				678
ちくわの	あおのり						きりぼしだいこん	きりぼしだいこん	10			○	
いそべあげ	あぶら	3	○			中・高	にんじん	にんじん	10			○	中・高
	とりにく	15		○		832	あぶら	あぶら	1	○			836
わふうポトフ	ベーコン	10		○			さとう	さとう	3	○			
	だいこん	40			○		しょうゆ	しょうゆ	3				
	にんじん	15			○		みりん	みりん	2				
	キャベツ	40			○		だしじる	だしじる					
	ブロッコリー	20			○		とりミンチ	とりミンチ	10		○		
	じゃがいも	40	○				かぼちゃ	かぼちゃ	40			○	
	しょうゆ	1.5					れんこん	れんこん	15			○	
	さけ・みりん	2					たまねぎ	たまねぎ	30			○	
	だしじる						にんじん	にんじん	5			○	
	しお こしょう						ほししいたけ	ほししいたけ	1			○	
17日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	さやいんげん	さやいんげん	5			○	
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			612	あぶら	あぶら	1	○			
	ぶたにく	30		○			さとう	さとう	3	○			
ごはん	とうふ	40		○		小(高)	しょうゆ	しょうゆ	5				
	はくさい	40			○	692	さけ	さけ	2				
みそチゲ	たまねぎ	40			○		だしじる	だしじる					
	しめじ	5			○	中・高	かたくりこ	かたくりこ	1.5	○			
ナムル	にら	5			○	854							
	じゃがいも	30	○										
	にんにく・しょうが	0.5			○								
	トウバンジャン												
	みそ	6			○								
	しょうゆ	3											
	さけ	2											
	とりがらスープ												
	ほうれんそう	20			○								
	だいずもやし	15			○								
	にんじん	15			○								
	ごま	1.5	○										
	ごまあぶら	1	○										
	しょうゆ	2.5											
	さとう	1	○										
	こしょう												

今年12月21日 冬至と食べ物

冬至は、1年のうちで最も昼(日の出から日没まで)の時間が短く、夜が長い日です。次の日からだんだんと昼の時間が長くなることから、昔の人は冬至を「太陽がよみがえる日」と信じていました。この日、境に、人びとの力も戻ると考え、ゆず湯に入って体を清め、栄養豊富なかぼちゃや、悪いものを払う小豆などを食べて、力をつける習慣ができたそうです。

かぼちゃ 冬至にかぼちゃを食べると風邪をひかないといわれます。夏にとれる野菜ですが、冬まで保存でき、冬の貴重な栄養源であると同時に、長寿の願いを込めて食べられます。

あずき 赤い色が邪気(病気や災難を起す悪いもの)を払うとされ、あずき粥や、かぼちゃのいとこ煮などを食べる風習があります。

「ん」のつく食べ物 冬至に「ん」のつく食べ物を食べると幸運になるという言い伝えもあります。かぼちゃは別名で「なんきん」ともいいます。

こんにやく 「体の砂を払う」とされるこんにやくを、冬至に食べる地域もあります。

(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)

学校給食予定献立表



献立名	使用材料	グラム 小4~6 年分量	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム 小4~6 年分量	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)
22日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	24日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			583	ぎゅうにゅう	こめ	65	○			652
ごはん	ぶたにく	50	○	○			ハムピラフ	ハム	15	○	○		
すぶた	しょうが・にんにく	0.3			○	小(高)	フライドチキン	たまねぎ	30			○	小(高)
はるさめと わかめの しょうがスープ	しょうゆ	2				664	クリームスープ	ホールコーン	10			○	719
	さけ	1					こめこの ガトーショコラ	オリーブオイル	2	○			中・高
	かたくりこ	10	○			832		しろワイン	2				877
	あぶら	2	○					とりにく	50		○		
	たまねぎ	40			○			しお こしょう	2				
	にんじん	15			○			しろういん	2				
	たけのこ	15			○			オールスパイス	2				
	ほししいたけ	1			○			しょうゆ	1.5				
	ピーマン	15			○			にんにく・しょうが	0.3			○	
	あぶら	1	○					とうにゅう	1.5		○		
	さとう	4	○					こむぎこ	5	○			
	しょうゆ	6						こめこ	1.5	○	○		
	さけ	2						あぶら	2	○	○		
	とりがらスープ	2	○					ベーコン	5			○	
	かたくりこ	2	○					たまねぎ	40			○	
	とりミンチ	10		○				にんじん・こまつな	10			○	
	はるさめ	5	○					はくさい	40			○	
	わかめ	0.3		○				あぶら	0.5				
	チンゲンサイ	20			○			ホワイトルウ	7	○			
	にんじん	10			○			とうにゅう	20		○		
	しろねぎ	5			○			しろういん	2				
	しょうが	0.7			○			とりがらスープ	30	○			
	あぶら	1	○					こめこのガトーショコラ	30	○			
	しょうゆ	2											
	さけ	1											
	とりがらスープ	2											
	しお こしょう	1											
23日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	25日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	ハニーバンズ	50	○			577	ふゆやさい カレー	こめ	80	○			672
ハニーバンズ	ハンバーグ	60	○				キャベツと かぶらの スープに	ぎゅうにく	40	○			小(高)
ハンバーグ	ケチャップ	8				632	イチゴ ヨーグルト	かぼちゃ	40			○	754
こふきいも	ウスターソース	2						だいこん・たまねぎ	30			○	
ふゆやさいの コンソメスープ	じゃがいも	60	○			799		れんこん	15			○	中・高
	しお	10						ブロッコリー	20			○	921
	ウインナー	10	○					にんにく・しょうが	0.3			○	
	ほうれんそう	10			○			あぶら	1	○			
	たまねぎ	30			○			カレールウ	18	○			
	にんじん	10			○			ケチャップ	1				
	カリフラワー	20			○			ウスターソース	1				
	しめじ	5			○			カレーこ	5			○	
	あぶら	0.5	○					ベーコン	5			○	
	とりがらスープ	2						キャベツ	30			○	
	しろワイン	2						かぶら	30			○	
	しお こしょう	1						しろワイン	2				
								とりがらスープ	80	○			
								しお こしょう					
								イチゴヨーグルト					

もうすぐ冬休み！年末年始にはたくさんの行事
がありますが、元気に楽しく過ごすためには、手
洗い・うがいをしっかりと行い、体調管理には十
分気をつけましょう。



もうすぐ冬休み！
食生活の
ポイント

おやつは時間と
量を決めて
食べよう

朝・昼・夕の3食を
決まった時間に食べよう

食べ過ぎないように、
ゆっくりよく
かんで食べよう

早寝・早起きをして、
朝ごはんを必ず食べよう

冬野菜をたっぷり食べよう

(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)