

令和5年度 12月 はいぜんたべかたひょう 北部 幼稚園・小学校

羽島市学校給食センター

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

- 1日 がんもの含め煮 幼・小 1個、中・高 2個
- 5日 わかさぎフライ 幼 2個、小 3個、中・高 4個
- 12日 にらまんじゅう 幼・小 1個、中・高 2個



1日(金)

あおなの
いために

★がんもどきのふくめに

いっしょくようどん カレーなんぼん

きょう
今日はカレーなんぼんの日です。カ
レーなんぼん かんが べつのだ
レーなんぼんを考えた角田さんの誕生
び 日に由来しています。

4日(月)

ベイクド
ポテト

とりにくのトマトに

コッパン チャウダー

チャウダーに入っているあざりに
は、亜鉛や鉄などのミネラルがたく
さん入っています。

5日(火)

はくさいの
にびたし

★わかさぎフライ

しろごはん とんじる

ふゆ しゆん むか
冬に旬を迎えるわかさぎのフライ
です。頭から尾まで食べられるの
で残さず食べましょう。

6日(水)

◆みかん
ドレッシング

わふう
サラダ

こやどようふとレバー
のあんからめ

かきまわし

てつ
鉄をしっかりとれる献立です。さら
に、みかんには鉄の吸収を助ける
ビタミンCが豊富です。

7日(木)

きんぴら

ほきのゆうあんやき

むぎごはん だいこんのみそる

ゆうあんや さかな とりにく
幽庵焼きは、魚や鶏肉にしょう
ゆ、酒、みりん、柚子を加えて味
をつけて焼いた料理です。

8日(金)

かふう
いため

れんこんチップス

いっしょくようラーメン しょうゆラーメン スープ

れんこんチップスは羽島市の給
食で20年以上出されている、人気
のある料理です。

11日(月)

マヨネーズタイプ

はなやさい
サラダ

メンチカツ

くらげ かぶのスープ

ブロッコリーは、花のつぼみを食べ
る花野菜です。野菜の中でも栄
養価がトップクラスです。

12日(火)

★にらまんじゅう

チャブチエ

しろごはん とうふのチゲ

かんこく こんだて
韓国の献立です。チゲは、韓国
の言葉で、鍋料理という意味があり
ます。

13日(水)

こんさい
のマリネ

イカフライ

むぎごはん ハヤシライス

イカや、根菜を取り入れた、よくか
む献立です。かむことで、歯やあご
を強くし、消化を助けます。

14日(木)

あおなの
ごまあえ

さけのしおやき

むぎごはん みそおでん

おでんは、地域の特徴がよく出る
料理です。みそおでんは愛知県や
岐阜県で食べられています。

15日(金)

フルーツあえ

ウインナー

こがたパン やきそば

センターで作る焼きそばは、安心
安全に食べてもらえるよう、調理方
法を工夫しています。

18日(月)

スライスチーズ

キャベツ
ソテー

オムレツ

しょくパン コンソメスープ

オムレツやチーズを食パンに挟
んで、サンドイッチを作しましょう。
簡単な料理の体験です。

19日(火)

ひきざり

みそカツ

しろごはん すまじる

しょうく ひ
食育の日です。お隣の愛知県の
郷土料理を紹介します。他県の料
理を知り、味わいましょう。

20日(水)

◆キウイフルーツ
ドレッシング

おんやさい

ホッケフライ

ひじきごはん

ひじきは、海藻の中でも、カルシ
ウムや鉄を多く含む食品です。し
っかり食べましょう。

21日(木)

きりぼしだいこん
のいために

さばのみぞれに

むぎごはん だんごじる

みぞれ煮は、雨まじりの雪に似て
いる大根おろしなどを使った料理
のこです。

22日(金)

ごもくめ

かぼちゃコロッケ

ソフトめん にくみそソース

とうじ こんだて
冬至の献立です。昔からこの日
にかぼちゃを食べると風邪をひか
ないと言われています。

25日(月)

◆クリスマスデザート

かぶのマリネ

とりにくのハーブやき

こがたパン ミルクスープ

クリスマスの献立です。クリスマ
スは、家族そろってイエス・キリス
トの誕生をお祝いする日です。

