



令和7年度 12月 はいぜんたべかたひょう

南部

羽島市学校給食センター

1日(月) ふゆやさいのマリネ クロック くろパン コンスープ ポテトクロックは、明治時代に日本で誕生しました。マリネなど交互に食べてみましょう。	2日(火) やさしいため あゆのかんろに しろごはん はくさいのみそしる くわはがくせん わんせい かんが こんだて 桑原学園6年生が考えた献立です。羽島市民の健康課題と給食の残量を踏まえて考えてくれました。	3日(水) だいがくいも ぶたにくとだいこんのオイスターソースいため むぎごはん たまごスープ むかしだいがくいも だいがくせい じんき 昔、大学芋は、大学生に人気がありました。大学生の無精ひげを黒ごまで表現しています。	4日(木) ちくぜんに こうやどうふのツナマヨやき むぎごはん さつまいものみそしる せいかつしゅうかんびょう しょう こんか 生活習慣病の予防に効果のある食物せんいの豊富な食材を使います。積極的にとりましょう。	5日(金) ごぼうサラダ ドレッシング えびフリッター こがたパン イタリアンスパゲティ ばくまつ へんらん ちゅうみりょう 幕末に日本へ伝来したスパゲティは、戦後、ケチャップの味付けで食べられるようになりました。
8日(月) こんさいのようふうため ミニオムレツ しょうパン やさいとまめのトマトスープ スープにはとり肉やじゃがいも、豆や野菜を入れます。トマトは、羽島市下中町市之枝産の予定です。	9日(火) ドレッシング わふうサラダ ウィンナー しろごはん しゅんのやさいかレー しゅん やさい いま しゅん 旬の野菜カレーには、今が旬の野菜を使用します。何が入っているか楽しみにしてください。	10日(水) ◆なんのうみかん きりぼしだいこんとあおなのために さばのカレーやき ごもくごはん ふくさい ほうふ 副菜には、カルシウムの豊富な野菜を使用します。毎日、いろいろな食べ物からとりましょう。	11日(木) こまつなともやしのごまあえ ★ししやものてんぱら むぎごはん とうにゅうこんさいじる ししやものは、北海道より北でとれます。丸ごと食べて、体作りや集中力を高める栄養をとりましょう。	12日(金) ちゅうかいだめ はるまき いっしょうようどん ちゅうかうどんのしる きゅうりょく ちゅうみりょう 給食には、いろいろな調味料を使っています。中華炒めには、中国の調味料を使用します。
15日(月) キャベツのソテー さけのこうそうやき こめこパン ポトフ ポトフは、フランスの家庭料理です。必ずこの具を入れるという決まりはありません。	16日(火) ブロッコリーのあえもの ★とりにくのからあげ しろごはん みだくさんみそしる なかしまろうがっこう わんせい かんが こんだて 中島小学校の6年生が考えた献立です。児童一人一人が考えた献立から選んでくれました。	17日(水) ドレッシング むしやさい ぎゅうなべ むぎごはん けんちんじる かながわけん きょうどうりょう ぎゅうなべ 神奈川県は、牛鍋とけんちん汁を紹介し、体を内側から温めましょう。	18日(木) フルーツあえ わかさぎのいそべあげ むぎごはん おでん ほつしょうがっこう ほけんきゅうしはいんかい しゅん 堀津小学校の保健給食委員会で旬の食材を調べて、献立を考えてくれました。寒さに強い体を作りましょう。	19日(金) こんぶのきんぴら ぶたにくのみぞれあえかんきつふうみ こがたパン ほうとうどん しよくい ひ こんだて やまなしけん 食育の日の献立です。山梨県の郷土料理を紹介し、他の県の郷土料理を味わいましょう。
22日(月) マヨネーズ ポテトサラダ ロールキャベツ コッペパン かぼちゃシチュー とうじ こんだて 冬至の献立です。かぼちゃを食べて、ゆず湯に入り風邪を予防しましょう。	23日(火) ひじきのにも あゆのたつたあげ しろごはん キャベツのみそしる ぎふけんさん つか こんだて 岐阜県産のアユを使った献立に、冬が旬のキャベツを使ったみそ汁を組み合わせました。	24日(水) ◆クリスマスデザート まめのマリネ ローストチキン コンビラフ 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。	25日(木) おとしのごつつお いわしのこうみやき むぎごはん ごもくじる とし こんだて ちいき 年越しの献立です。この地域ではいわしの丸干しや大蔵のごつつおを食べる風習があります。	◆ゴミは業者が回収します。 ★数ものについて 11日 ししやもの天ぷら 幼・小 1尾 中・高 2尾 16日 とり肉のからあげ 幼・小 2個 中・高 3個

寒い日も 食事の前に石けんで手洗い

手は、汚れていないように見えても、細菌やウイルスなどがついてることがあります。これらが手についたまま食事をすると、細菌やウイルスなどが体の中に入ってしまう、食中毒などを起こす原因になります。

食事の前に、石けんを使ってていねいに手を洗うことで、食中毒の予防になります。

冬場は水が冷たくても、しっかり手を洗うように心がけましょう。

