



令和7年度 12月 はいぜんたべかたひょう

北部

羽島市学校給食センター

1日(月) ふゆやさいのマリネ コロッケ くろパン コーンスープ ポテトコロッケは、明治時代に日本で誕生しました。マリネなどと一緒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 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 ぶたにくとだいごんのオイスターソースいため むぎごはん たまごスープ 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 むぎごはん さつまいものみそしる 生活習慣病の予防に効果のある食物せん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 イタリアンスパゲッティ 幕末に日本へ伝えたスパゲッティは、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いため ミニオムレツ しょくパン 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 ウインナー しろごはん しゆんのやさいカレー 旬の野菜カレーには、旬の野菜を使用します。何が入っているの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おおなのために さばのカレーやき ごもくごはん 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 ★ししゃものてんぷ むぎごはん とうにゅうこんさいじる ししゃもは、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) ちゅうかいのため はるまき いっしょくようどん ちゅうかうどんのしる 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 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 神奈川県から、牛鍋とけんちん汁を紹介します。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 むぎごはん おでん ほつしょうがっこう保健給食委員会が旬の食材を調べて、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 ほうとううどん 食育の日の献立です。山梨県の郷土料理を紹介します。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 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 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 コーンピラフ 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。	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 ごもくる としこ年越しの献立です。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。	寒い日 食事の前に 石けんを手洗い 手は、洗っていないと見えても、細菌やウイルスなどが付いていることがあります。これらが手についたまま食事をする、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、石けんを使って正しい方法で手を洗うことで、食中毒の予防になります。冬場は水が冷たくても、しっかりと手を洗うように心がけましょう。 

