



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 	2日(火) やさいいため 	3日(水) だいがくいも あゆのかんろに 	4日(木) ちくせんに こうやどうふのツナマヨや むぎごはん 	5日(金) ごぼうサラダ えびフリッター こがたパン イタリアンスパゲッティ
ポテトロッカは、明治時代に日本で誕生しました。マリネなどと交互に食べてみましょう。 <small>ポテトロッカは、明治時代に日本で誕生しました。マリネなどと交互に食べてみましょう。</small>	桑原学園6年生が考案した献立です。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。 <small>桑原学園6年生が考案した献立です。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。</small>	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。 <small>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。</small>	せいかいがくいも、こう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ます。積極的にとりましょう。 <small>せいかいがくいも、こう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ます。積極的にとりましょう。</small>	幕末に日本へ伝来したスパゲッティは、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。 <small>幕末に日本へ伝来したスパゲッティは、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。</small>
8日(月) こんさいのようふういため 	9日(火) わふうサラダ ドレッシング 	10日(水) ◆なんのうみかん きりぼしだいこんとあおなのいために 	11日(木) こまつなどもやしのごまあえ 	12日(金) ちゅうかいため はるまき
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。 <small>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。</small>	じゅんのやさいの野菜カレーには、今が旬の野菜を使用します。何が入っているのか楽しみにしていてください。 <small>じゅんのやさいの野菜カレーには、今が旬の野菜を使用します。何が入っているのか楽しみにしていてください。</small>	ふくさい副菜には、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。 <small>ふくさい副菜には、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。</small>	ししゃもは、ほっかいどう北海道より北でとれます。丸ごと食べて、体作りや集中力などを高める栄養をとりましょう。 <small>ししゃもは、ほっかいどう北海道より北でとれます。丸ごと食べて、体作りや集中力などを高める栄養をとりましょう。</small>	給食には、いろいろな調味料をつけています。中華炒めには、中國の調味料を使用します。 <small>給食には、いろいろな調味料をつけています。中華炒めには、中國の調味料を使用します。</small>
15日(月) キャベツのソテー 	16日(火) プロッコリーのあえもの 	17日(水) むしやさい ドレッシング 	18日(木) フルーツあえ 	19日(金) こんぶのきんぴら
ポトフは、フランスの家庭料理で必ずこの具を入れるという決まりはありません。 <small>ポトフは、フランスの家庭料理で必ずこの具を入れるという決まりはありません。</small>	中島小学校の6年生が考案した献立です。児童一人一人が考案した献立から選んでくれました。 <small>中島小学校の6年生が考案した献立です。児童一人一人が考案した献立から選んでくれました。</small>	かながわけんきょうどうりょうり神奈川県の郷土料理から、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。 <small>かながわけんきょうどうりょうり神奈川県の郷土料理から、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。</small>	ほつしきがくがっこう堺津小学校の保健給食委員会で献立を調べて、献立を考えてくれました。寒さに強い体を作りましょう。 <small>ほつしきがくがっこう堺津小学校の保健給食委員会で献立を調べて、献立を考えてくれました。寒さに強い体を作りましょう。</small>	食育のひこんだてひやまじけん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。 <small>食育のひこんだてひやまじけん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。</small>
22日(月) マヨネーズ ポテサラダ ロールキャベツ コッペパン かぼちゃシチュー 	23日(火) ひじきのにもの 	24日(水) ◆クリスマスデザート まめのマリネ 	25日(木) おおとしのごつつお いわしのこうみやき むぎごはん ごもくじる 	寒い白もしきじまえに せっかくで手洗い
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。 <small>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。</small>	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。 <small>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。</small>	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。 <small>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。</small>	年越しの献立です。この地域ではいわしの丸干しや大歳のごつおを食べる風習があります。 <small>年越しの献立です。この地域ではいわしの丸干しや大歳のごつおを食べる風習があります。</small>	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いることがあります。これらが手についているまま食事をすると、細菌やウイルスなどが体の中に入ってしまい、腹痛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す。食中の手防になります。釜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。 <small>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いることがあります。これらが手についているまま食事をすると、細菌やウイルスなどが体の中に入ってしまい、腹痛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す。食中の手防になります。釜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。</small>

