12月子道之人在了

	月	火	水	木	金
	こんげつ	じ ば さんひん	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		
	今月の対	地場産品	一食あたりの 小学生 中学生	1 かぼちゃパン	2 親子丼
			平均値 小学生 中学生 エネルギー 674kcal 830kcal	ミートボールスープ マカロニのクリーム煮	なめこのみそ汁 切り干し大根の和え物
			たんぱく質 26.0g 31.3g	パイン	9J / 1 0 人(IK 0) / IH / C 19J
	たまねぎじょ	ゃがいも かぼちゃ	脂質 20.4g 23.6g	きゅうにゅう 牛乳	きゅうにゅう 牛乳
赤		() () () () () () () () () ()	~おもに体をつくる食べもの	とり肉 豚肉 ウインナー 牛乳	卵 とり肉 油揚げ みそ ちくわ 牛乳
緑			~おもに体の調子をととのえる食べもの	玉ねぎ 白菜 えのき 人参 長ネギ ほうれん草 とうもろこし パイン	玉ねぎ たけのこ 人参 干ししいたけ なめこ 長ネギ 切り干し大根 きゅうり
黄	ながいも だい	いこん ぶたにく	~おもにエネルギーのもとになる食べもの	パン でん粉 マカロニ 小麦粉 バター 米油 砂糖	ごはん 麦 砂糖 でん粉 ごま油
	5 ごはん	6 あんかけ焼きそば	7 ポークカレーライス	8 たまごパン	9 ごはん
	大根のみそ汁	もやしのナムル	コーンサラダ	ミネストローネ	肉みそおでん
	肉だんご	ももゼリー		ほうれん草オムレツ	白身魚フライ
	とりささみの和え物 _{ぎゅうにゅう}	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	スパゲッティサラダ _{ぎゅうにゅう}	ぎゅうにゅう
	きゅうにゅう牛乳	牛乳	牛乳	きゅうにゅう 牛乳	きゅうにゅう 牛乳
赤	油揚げ みそ とり肉 豚肉 牛乳	豚肉 うずらの卵 えび いか 牛乳	豚肉 ヨーグルト 牛乳	ベーコン 卵 ハム 牛乳	豚肉 うずらの卵 ちくわ さつま揚げ こんぶ みそ ホキ 牛乳
	大根 人参 長ネギ 玉ねぎ 白菜 きゅうり	白菜 玉ねぎ 人参 長ネギ ピーマン もやし きゅうり	玉ねぎ 人参 キャベツ とうもろこし	玉ねぎ 人参 トマト パセリ ほうれん草 キャベツ きゅうり	大根 人参 ふき こんにゃく たけのこ
黄	ごはん パン粉 砂糖 ごま油	焼きそばメン 米油 ごま油 砂糖 でん粉 ももゼリー	ごはん 麦 じゃがいも 小麦粉 バター 米油 はちみつ イタリアンドレッシング		ごはん 砂糖 でん粉 米油 パン粉 小麦粉
	12 ごはん	13 スープスパゲッティ	14 ごはん	15 まるパン	16 こぎつねごはん
	マーボーじゃが	ハムサラダ	じゃがいものみそ汁	ウインナースープ	長いものみそ汁
	春雨サラダ	ベビーチーズ	さばのみぞれ煮	ミートローフ	焼き春巻き
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	キムチ風味サラダ ************************************	ミックスフルーツ _{ぎゅうにゅう}	ぎゅうにゅう
	牛乳	牛乳 	牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
赤	豆腐 豚肉 ハム 牛乳	ウインナー ハム チーズ 牛乳	厚揚げ みそ さば とり肉 牛乳	アインナー 豚肉 こり肉 立属 卵 千孔	とり肉 油揚げ 厚揚げ みそ 豚肉 ひじき 牛乳
緑	人参 長ネギ たけのこ 干ししいたけ キャベツ きゅうり	玉ねぎ しめじ ほうれん草 人参 とうもろこし キャベツ きゅうり	なめこ 玉ねぎ 大根 キャベツ にら		枝豆 人参 なめこ 長ネギ キャベツ 玉ねぎ
	ごはん じゃがいも 砂糖 ごま油 米油 でん粉 春雨	スパゲッティ バター 米油 小麦粉 砂糖 イタリアンドレッシング オリーブオイル	ごはん じゃがいも ごま 砂糖 ごま油	パン パン粉 米油 砂糖	ごはん ごま 砂糖 米油 長いも 春雨
	19 いりこ菜ごはん	20 わかめうどん	21 ごはん	22 チョコクリームパン	
	根菜のみそ汁	かぼちゃのいとこ煮	中華スープ	カーンスープ 🞯	(Contractions)
	いわしの梅煮	アーモンドフィッシュ	海鮮しゅうまい	フライドチキン	
	ちくわのいそ和え _{ぎゅうにゅう}	冬室です! きゅうにゅう	ささみの香味塩サラダ _{きゅうにゅう}	イタリアンサラダ 食	
	きゅうにゅう 牛乳	きゅうにゅう牛乳	きゅうにゅう 牛乳	クリスマスデザート	
 赤	しらす干し 油揚げ みそ いわし ちくわのり 牛乳	とり肉 わかめ 小魚 牛乳	豆腐 魚のすり身 卵 いか えび かに とり肉 牛乳	ジョア ベーコン とり肉 卵 チーズ 豆乳 牛乳 ジョア	
火寻	の9 千孔 青菜 大根 人参 ごぼう 長ネギ 梅干し もやし 水菜	大根 玉ねぎ ごぼう 人参 長ネギ 干ししいたけ かぼちゃ	とうもろこし たけのこ にら 長ネギ 干ししいたけ 玉ねぎ キャベツ もやし	エねぎ とうもろこし パセリ キャベツ きゅうり 人参	
	ごはん ごま さつまいも ごま油 砂糖	うどん 砂糖 小豆 白玉もち アーモンド ごま	きゅうり ごはん でん粉 砂糖 ごま油 香味塩ドレッシング	パン 小麦粉 バター 砂糖 米油 イタリアンドレッシング オリーブオイル クリスマスデザート	
		1	I	//^ x ^ / y = r	J

※材料の都合上、献立を変更することがありますのでご了承ください。 ※材料や調味料、アレルギー表示を記載した詳しい献立表を、各学校に配布しています。希望されるご家庭はお知らせください。

冬至は、1年のうちで、もっとも昼が短く、夜が もっとも長い日です。また、冬至をすぎると、これ まで短くなっていた日が長くなっていくことから、 太陽がよみがえる日とも考えられていました。

冬至には、かぼちゃを食べたり、ゆず湯に入ったりすると、かぜをひかないともいわれています。今年の冬至は12月22日(木)ですが、給食では、少し早い20日(火)に冬至の給食として『かぼちゃのいとこ煮』を作ります。

今月の食育目標 バラシスよく食べよう

どうしてバランスがよいのかな?

別の記述の記述



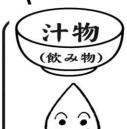
米・パン・めんなど で、炭水化物が多く 含まれていて、体内 でエネルギー源にな ります。



魚介・肉・卵などで、 たんぱく質が多く含 まれていて、骨や筋 肉など体をつくるも とになります。



野菜・果物など で、ビタミンやミ ネラルが多く含 まれ、体の調子 をととのえます。



水分補給の ほか、ミネラ ルなど足り ない栄養素 を補います。