

令和7年度 12月 はいぜんたべかたひょう

北部 特支
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) やさしいため 	3日(水) だいがくいも 	4日(木) ちくせんに 	5日(金) ごぼうサラダ 		
ボテトロッカは、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。 	わらがくさんねんじで桑原学園6年生が考立てる羽島市民の健康課題と給食の残量を踏まえて考えてみました。	むしやいがくいもは、大学芋は、大学生に人気があります。羽島市民の健康課題と給食の残量を踏まえて考えてみました。	せいかつめうからよう、おぼうご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。	ばくまつにほんでんらい幕末に日本へ伝來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。		
8日(月) こんさいのようふういため 	9日(火) ドレッシング 	10日(水) ◆なんのうみかん きりぱしだいこんとあおなのいため 	11日(木) こまつなともやしのごまあえ 	12日(金) ちゅうかいため 		
スープにはとり肉やじがいも、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。	じゅんやさい旬の野菜カレーには、今が旬の野菜を使用します。何が入っているのか楽しみにしていてください。	ふくさい旬には、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。	ししゃもは、北海道より北であります。まるごと食べて、体作りや集中力などを高める栄養をとりましょう。	きゅうじく給食には、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 ^{かいてりょうり} 	16日(火) ブロッコリーのあえもの 	17日(水) ドレッシング むしやさい 	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。	なかしまょがつこう中島小学校の6年生が考立ったです。児童一人一人が立から選んでくれました。	かながわけん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。	ほづしおうがつこう津幡小学校の保健給食委員会でつくられたからだうの食材を調べて、献立を考えてくれました。寒さに強い体を作りましょう。	しょくひこんだて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 ポテサラダ 	23日(火) ひじきのもの 	<p>◆ゴミは業者が回収します。 ★数ものについて</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>11日 ししゃもの天ぷら 幼・小 1尾 中・高 2尾</td> </tr> <tr> <td>16日 とり肉のからあげ 幼・小 2個 中・高 3個</td> </tr> </tbody> </table>	11日 ししゃもの天ぷら 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		
11日 ししゃもの天ぷら 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						
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。	ぎふけんさん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。					

さむひしょくじまえせつてあら 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と、細菌やウイルスなどが体の中に入ってしまい、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。

