12月 小学校給食献立表

きれいに手を洗おう

L				The state of the s	000000		101-510040)	 大府	市教育委員会
			体をつくる		体の調子をととのえる		エネルギーになる		エネルギー (kcal)
日	曜	献立名	1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱく質
	H		141	牛乳	5,41	141	米	Ο 41	(g)
	火	- はん・午れ		7-7-0			*		\dashv
1		2912(0)08327072	河内		にんじん	だいこん こんにゃく			609
İ		だいこんのそぼろに	豚肉 はんぺん		さやいんげん	だいこん こんにゃく しょうが	砂糖 でんぷん		
		キャベツのごまあえ				キャベツ コーン	砂糖	ごま	
		ごはん 牛乳		牛乳			米		
		さばのしおやき	さば						638
		いっしょ ニノナギュ ロロン		O.U.	ほうれんそう	4 IAI	Tils With		
2		いそかあえ(きざみのり)		のり	にんじん	もやし	砂糖		
		のっぺいじる	鶏肉 豆腐		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう こんにゃく 干ししいたけ ねぎ	さといも でんぷん		25.7
		チャーハン(アルファかまい) 牛乳	焼き豚 いり卵	牛乳	ねぎ	たけのこ ねぎ	アルファー化米 アルファ化もち米	ごま油	647
		にくだんごのケチャップあんかけ	豚肉 鶏肉			たまねぎ	パン粉 砂糖		
3	木	(1・2ねん2こ 3ねん~3こ)	脉			たまねさ	ハン材砂糖		
		もやしのナムル			にんじん	もやし 切り干し大根	砂糖	ごま油	
		ワンタンスープ	鶏肉		ねぎ にんじん	干ししいたけ	ワンタン皮 でんぷん		
_				4. 呵	チンゲンサイ	たまねぎ ねぎ			20.7
		むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦	1	620
4		ビーンズカレー	豚肉 大豆 青えんどう豆 赤いんげん豆 ひよこ豆	牛乳	にんじん	たまねぎ エリンギ			
		ツナサラダ (こうみじおドレッシング)	ツナ			キャベツ きゅうり		ト゛レッシンク゛	
		りんご				りんご			
	月	ごはん 牛乳		牛乳			米		618
		ぶりのみかわみりんやき	ぶり	1 75			砂糖		
7		れんこんチップス				れんこん	.> 1/1	米油	
		かきたまじる	卵 豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ たまねぎ	でんぷん	PIWE	25.8
	火	ごはん 牛乳	<u> </u>	牛乳	, = , 0 0 10 10 0	100 100 100	米		20.0
8		しゅうまい(2こ)	豚肉 鶏肉 たら			たまねぎ	でんぷん パン粉 小麦粉		649
		マーボーどうふ	豚肉 鶏レバー 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	たまねぎ ねぎ しょうが	砂糖 でんぷん		
		きりぼしだいこんのちゅうかあえ	ツナ		チンゲンサイ	切り干し大根	砂糖	ごま油	29.7
	水	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		
		さけのしょうゆこうじやき	さけ						598
9		じゃがいものうまに	豚肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	たまねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖		
		はくさいとたくあんのごまあえ				はくさい 大根漬		ごま	30.9
		クロスロールパン 牛乳		牛乳			パン		
	木		殖内		I= / I* /	はくさい かぶ	小丰蚁	バター	648
10		ふゆやさいとチキンのクリームに		牛乳 生クリーム		たまねぎ しめじ	小麦粉	/\y-	
10		ごぼうサラダ	ツナ		にんじん	ごぼう キャベツ		ト゛レッシンク゛	
		(イタリアンドレッシング)	,		1-10010	コーン		, , , ,	
		みかん		4 =		みかん	-11	ļ	23.8
	金	ごはん 牛乳		牛乳			米		629
		ししゃもフライのなんばんづけ (1・2ねん1び 3ねん~2び)	ししゃも		ねぎ	ねぎ	パン粉 小麦粉 砂糖	米油	
11		ひじきとだいずのいために	大豆 鶏肉	ひじき	にんじん さやいんげん		砂糖	米油	
		ぶたじる	豚肉 豆腐 みそ		にんじん	だいこん たまねぎ はくさい	さといも		26.3
٦		わかめごはん 牛乳		牛乳 わかめ			米		599
4		あいちけんさん やさいいりコロッケ			ほうれんそう にんじん	れんこん たまねぎ	じゃがいも 砂糖 パン粉 小麦粉	米油	
4		ブロッコリーのおかかあえ	かつおぶし		ブロッコリー		砂糖		
		ごじる	豚肉 大豆 豆腐 豆乳 みそ		にんじん ねぎ	こんにゃく だいこん ごぼう ねぎ			22.6
\dashv	H	 むぎごはん 牛乳		牛乳		1.5	米 大麦		
	ŀ	なまあげのあまずに	鶏肉 生揚げ	1 30	にんじん	たまねぎ たけのこ しょうが	砂糖 でんぷん	米油	669
15	火	ビーフンいりやさいいため	ツナ		にんじん にら		ビーフン 砂糖	ごま油	
			//	ヨーグルト	12/00/0 125	000 イヤベン	レーノン ¥20桁	しか畑	00.0
		ヨーグルト		コーソルト					26.9



目標 きれいに手を洗おう

大府市教育委員会 エネルギ・ (kcal) 体をつくる 体の調子をととのえる エネルギーになる 日曜 献立名 たんぱく質 1群 2群 3群 6群 4群 5群 牛乳 ごはん 牛乳 たまねぎ だいこん ハンバーグのおろしソースかけ 牛肉 豚肉 鶏肉 でんぷん パン粉 668 たけのこ ごぼう れんこん こんにゃく 砂糖 16 水 にんじん ちくぜんに 鶏肉 はんぺん さやいんげん 干ししいたけ キャベツ キャベツのこんぶあえ 塩こんぶ 27.1 牛乳 ソフトめん ソフトめん 牛乳 豚肉 鶏レバー たまねぎ ねぎ にくみそかけ にんじん ねぎ 砂糖 でんぷん はんぺん みそ しょうが 649 じゃがいも でんぷん 米粉 げん米粉 17 木 きびなごのカリカリフライ きびなご 油 米油 油揚げ にんぶんこ だいこん 砂糖 米油 にあえ 31.2 ごはん 牛乳 牛乳 * ごぼう たまねぎ ぶたにくのやながわふう 豚肉 卵 にんじん ねぎ 砂糖 でんぷん 605 干ししいたけ ねぎ 18 金 じゃがいもとにんじんのきんぴら にんじん じゃがいも 砂糖 ごま油 りんご果汁 りんごゼリー 砂糖 22.7 ごはん 牛乳 牛乳. 米 まぐろ かぼちゃ 砂糖 でんぷん 米油 まぐろとかぼちゃのあまから 651 21 月 うずら卵 はんぺん こんぶ にんじん だいこん こんにゃく さといも 砂糖 かんとうに 生揚げ はくさいのゆかりあえ 赤しそ はくさい 27.8 牛乳. パン こがたロールパン 牛乳 てりやきチキン 鶏肉 砂糖 でんぷん 650 ふゆやさいのサラダ カリフラワ・ ブロッコリー ごまドレッシンク (ごまドレッシング) キャベツ コーン (平均) にんにく たまねぎ マカロニ ベーコン にんじん トマト 22 火ミネストローネ はくさい ☆デザートセレクト☆ A チョコレートケーキ 豆乳 豆乳ホイップ 砂糖 米粉 タピオカ粉 油 26.6 (平均) B いちごケーキ 邭 ホイップクリーム いちごピューレ 砂糖 小麦粉 ゼリー C いちご(2こ) いちご



冬至は、1年のうちで最も昼 (日の出から日没まで) の時間が短く、 夜が長い日です。次の日からだんだんと昼の時間が長くなることから、 昔の人は冬至を「太陽がよみがえる日」と信じていました。この日を 境に、人びとの力も戻ると考え、ゆず湯に入って体を 清め、栄養豊富なかぼちゃや、悪いものを払う小豆

などを食べて、力をつける習慣ができたそうです。

おぶちゃんマーク 愛知県の郷土料理・地場産物 使用日

634 平均值 26.7 630 基準値 26.0



17日(木) にあえ

大府市のホームページで【学校給 食でお勧めレシピ】として栄養教諭 や給食調理員がお勧めするレシピ を掲載しています。ぜひご覧いただ き、家庭でもお試しください。



<今月の愛知県産の野菜・くだもの> さといも かぶ カリフラワー キャベツ きゅうり 大根 切り干し大根 たけのこ チンゲンサイ にんじん ねぎ 白菜 ブロッコリー ほうれん草 れんこん みかん いちご

冬野菜を食べたら○をつけましょう!









冬至にかぼちゃを食べると風邪をひかない といわれます。夏にとれる野菜ですが、冬ま で保存でき、冬の貴重な栄養源であると同

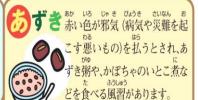
時に、長寿の願いを込めて食べられます。





冬至に 「ん のつく食べ物を食べると幸運になるという言い 伝えもあります。かぼちゃは別名で「なんきん」ともいいます。









「体の砂を払う」とされる んにゃくを、冬至に食 べる地域もあります。

3学期の給食開始日 1月8日(金)