

月

火

水

木

金



1

ごはん
肉じゃが
切干し大根の中華サラダ
照り焼き肉団子
ほうれん草ときくらげのスープ
牛乳



2

わかめごはん
かに玉あんかけ
豚キムチ炒め
甘辛ポテト
豆腐スープ
牛乳



3

ごはん
鮭の甘辛焼き
豚肉と大根のうま煮
酢みそ和え
吉野汁
牛乳



4

米粉ロールパン
豆とひき肉のインド風煮
ひじきとツナの炒め物
桃缶のヨーグルト和え
かぶのスープ
牛乳



5

ごはん (いすみっこ)
鶏肉のから揚げねぎソース
さつまいもと昆布の煮物
きくらげと白菜のサラダ
大根のみそ汁
牛乳

有機農業の日に
ちなんだ献立



8

こぎつねずし
めかじきの照り焼き
キャベツのごま和え
卵の花の炒り煮
さつま汁
牛乳



9

ごはん
酢豚
大豆とひじきの煮物
りんご
五目スープ
牛乳



10

ごはん
白身魚のフライ ポイルキャベツ
ひじきポテト
切干し大根のナムル
青菜と鶏肉のスープ
牛乳



11

ごはん
すき焼き煮
ゆで野菜のドレッシング和え
ごぼうチップス
高野豆腐のみそ汁
牛乳



12

バターライス
さわらのワイン風味ソースがけ
洋風きんぴらごぼう
カニかまサラダ
コーンチャウダー
牛乳



15

ごはん
ブルコギ
いかのかりん揚げ
わかめの中華サラダ
大根のスープ
牛乳



16

ごはん
鮭の香味焼き
春雨のひき肉炒め
辛子醤油和え
きのこ汁
牛乳



17

コンソメライス
ポトフ風煮
ミートパンネ
高野豆腐のから揚げ
豆乳スープ
牛乳



18

ソフトフランスパン・マーメレードジャム
フライドチキン
ジャーマンポテト
コールスローサラダ
メキシカンスープ
ジョア ブルーベリー



19

ごはん
生揚げの五目炒め煮
生姜ドレッシングサラダ
大豆とさつまいもの揚げ煮
冬野菜のみそ汁
牛乳

ひと足早い
クリスマス♪



22

ごはん
さわらのゆず味噌がけ
かぼちゃのそぼろあん
おかか和え
のっぺい汁
牛乳



23

ごはん
豚肉とキャベツのスタミナ炒め
とり天
じゃこ大根サラダ
青菜のみそ汁
牛乳



24

ごはん
チーズコロッケ
ひじきと鶏肉の和風サラダ
マカロニのカレーソテー
豆腐の生姜スープ
牛乳

冬至献立
です!

手作り!

自分の食べた量を振り返ってみよう

12月になりました。カレンダーも一枚となっています。給食は毎日おいしく食べられていますか?

給食の量は、皆さんの成長に必要な量です。体調や成長の速度などで差があったりなどしますが、残さず食べることで健やかに成長できる量です。

次は3学期。まとめの時期になります。勉強だけでなく、自分たちが健やかに成長できているか、食事のことも振り返ってみましょう。



食物アレルギー 対応食

かに玉あんかけ
(→肉団子のあんかけ)
甘辛ポテト
(→バター抜き)

2

米粉ロールパン(→ごはん)
桃缶のヨーグルト和え(→桃缶)

4

白身魚のフライ(→卵抜き)

10

バターライス(→コンソメライス)
コーンチャウダー(→スキムミルク・
バター・生クリーム抜き)

12

ミートパンネ
(→チーズ抜き)

17

ソフトフランスパン・マーメレードジャム(→ごはん)
フライドチキン(→卵・牛乳抜き)
ジャーマンポテト(→バター抜き)

18

とり天(てんぷら粉→小麦粉)

23

チーズコロッケ(→コロッケ)

24

* 12月分給食の申込み *

11月19日(水)午後1時まで

※7日前(土日祝除く)の
午後1時まで変更が可能です。

* 給食費の引落日 *

【1月分】11月27日(木)

* カレンダーマークについて *

…食物アレルギー対応食を
提供する日です。

食物アレルギーに関する情報を表示しています。※飲用乳は除く

卵 乳 小麦 そば えび かに 落花生 くるみ
いか オレンジ キウイフルーツ 牛肉 さけ さば ゼラチン
大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 もも やまいも りんご ごま

給食予約
システムは
QRコード
からアクセス
できます

