



平成28年12月分 学校給食献立予定表

ア：アレルギーを起こしやすい原材料

1日ごとのアレルギーが表示してありますので、各献立につきましては各学校にお問い合わせください。



冬の食生活について考えましょう

	月	火	水	木	金		
赤 緑 黄 ア	<p>子どもの生活習慣の育成 「早寝・早起き・朝ごはん」</p>			<p>冬至は1年のうちで最も 昼が短く、夜が長い日です。 日本では昔から、冬至に ゆず湯に入り、かぼちゃを 食べて無病息災（病気をせず 健康でいられること）を祈る 風習があります。 今年の冬至は21日（水） です。</p>		<p>1日 ソフトめん 牛乳 ソフトめんマーボーソース 春巻 【牛乳】豚ひき肉 春巻</p>	<p>2日 りんごパン 牛乳 ハヤシチュー フルーツクリームヨーグルト 【牛乳】豚肉 ヨーグルト 生クリーム</p>
	<p>毎月19日は 「食育の日～おうちご飯の日～」 これを機会に給食時間や家庭での 食事時間に「食」についていろいろ 話し合ってみましょう。</p> <p>毎月19日</p>			<p>【牛乳】 豚肉 【豆腐】 油揚げ 赤みそ 焼きham かつお節</p>			
	<p>5日 ご飯 牛乳 豚汁 焼きham ◎プロッコリーのおかか和え</p>		<p>6日 ご飯 牛乳 牛丼 さばの塩焼き</p>		<p>7日 わかめご飯 牛乳 関東煮 かぼちゃひき肉フライ</p>		
	<p>【牛乳】 ベーコン 豚肉</p>		<p>【牛乳】 鶏肉 はんぺん 【うずら卵】 こんぶ</p>		<p>8日 麦ご飯 牛乳 はくさいとベーコンのスープ ◆切干しだいこんの焼きそば風◆</p>		
	<p>【牛乳】 豚肉 焼き豚 いかのキャベツ焼き *みかん</p>		<p>【牛乳】 豚肉 焼き豚 いかのキャベツ焼き</p>		<p>9日 中華めん 牛乳 しょうゆラーメン いかのキャベツ焼き *みかん</p>		
赤	<p>【牛乳】 豚肉 【豆腐】 油揚げ 赤みそ 焼きham かつお節</p>		<p>【牛乳】 かまぼこ さば 牛肉</p>		<p>【牛乳】 鶏肉 はんぺん 【うずら卵】 こんぶ</p>		
緑	<p>ごぼう たいこん にんじん 【ねぎ】 プロッコリー</p>		<p>しらたき たまねぎ にんじん 【ねぎ】 しめじたけ</p>		<p>こんにゃく たいこん にんじん かぼちゃひき肉フライ</p>		
黄	<p>【ご飯】 油 ドレッシング さといも</p>		<p>【ご飯】 油 さとう</p>		<p>【わかめご飯】 さといも 油 さとう</p>		
ア	<p>乳 豚肉 大豆 鶏肉 小麦 りんご</p>		<p>乳 牛肉 小麦 大豆 さば</p>		<p>乳 鶏肉 大豆 卵 小麦 豚肉</p>		
赤	<p>【牛乳】 豚肉 大豆 【豆腐】 ぶりの照り焼き ミックスみそ</p>		<p>【牛乳】 かまぼこ 【豆腐】 いかスティック マグロフレーク 【手巻きのみ】</p>		<p>【牛乳】 鶏肉 【いちみんの卵焼き】 かまぼこ ヨーグルト マグロフレーク</p>		
緑	<p>にんじん だいこん 【ねぎ】 しょうが</p>		<p>はくさい にんじん えのきたけ 【みつば】 ホールコーン</p>		<p>こんにゃく 【はくさい】 にんじん えのきたけ 【ねぎ】 【だいこん】 きゅうり</p>		
黄	<p>【ご飯】 油 さといも</p>		<p>【麦ご飯】 油 マヨネーズ風調味料</p>		<p>【ご飯】 さとう 油 ドレッシング 角ふ</p>		
ア	<p>乳 豚肉 大豆 小麦</p>		<p>乳 大豆 小麦 さば いか りんご</p>		<p>乳 鶏肉 小麦 大豆 卵 豚肉 りんご</p>		
赤	<p>【牛乳】 豚肉 大豆 【豆腐】 ぶりの照り焼き ミックスみそ</p>		<p>【牛乳】 かまぼこ 【豆腐】 いかスティック マグロフレーク 【手巻きのみ】</p>		<p>【牛乳】 鶏肉 【いちみんの卵焼き】 かまぼこ ヨーグルト マグロフレーク</p>		
緑	<p>にんじん だいこん 【ねぎ】 しょうが</p>		<p>はくさい にんじん えのきたけ 【みつば】 ホールコーン</p>		<p>こんにゃく 【はくさい】 にんじん えのきたけ 【ねぎ】 【だいこん】 きゅうり</p>		
黄	<p>【ご飯】 油 さといも</p>		<p>【麦ご飯】 油 マヨネーズ風調味料</p>		<p>【ご飯】 さとう 油 ドレッシング 角ふ</p>		
ア	<p>乳 豚肉 大豆 小麦</p>		<p>乳 大豆 小麦 さば いか りんご</p>		<p>乳 鶏肉 小麦 大豆 卵 豚肉 りんご</p>		
赤	<p>【牛乳】 豚肉 大豆 【豆腐】 ぶりの照り焼き ミックスみそ</p>		<p>【牛乳】 かまぼこ 【豆腐】 いかスティック マグロフレーク 【手巻きのみ】</p>		<p>【牛乳】 鶏肉 【いちみんの卵焼き】 かまぼこ ヨーグルト マグロフレーク</p>		
緑	<p>にんじん だいこん 【ねぎ】 しょうが</p>		<p>はくさい にんじん えのきたけ 【みつば】 ホールコーン</p>		<p>こんにゃく 【はくさい】 にんじん えのきたけ 【ねぎ】 【だいこん】 きゅうり</p>		
黄	<p>【ご飯】 油 さといも</p>		<p>【麦ご飯】 油 マヨネーズ風調味料</p>		<p>【ご飯】 さとう 油 ドレッシング 角ふ</p>		
ア	<p>乳 豚肉 大豆 小麦</p>		<p>乳 大豆 小麦 さば いか りんご</p>		<p>乳 鶏肉 小麦 大豆 卵 豚肉 りんご</p>		
赤	<p>【牛乳】 豚肉 大豆 【豆腐】 ぶりの照り焼き ミックスみそ</p>		<p>【牛乳】 かまぼこ 【豆腐】 いかスティック マグロフレーク 【手巻きのみ】</p>		<p>【牛乳】 鶏肉 【いちみんの卵焼き】 かまぼこ ヨーグルト マグロフレーク</p>		
緑	<p>にんじん だいこん 【ねぎ】 しょうが</p>		<p>はくさい にんじん えのきたけ 【みつば】 ホールコーン</p>		<p>こんにゃく 【はくさい】 にんじん えのきたけ 【ねぎ】 【だいこん】 きゅうり</p>		
黄	<p>【ご飯】 油 さといも</p>		<p>【麦ご飯】 油 マヨネーズ風調味料</p>		<p>【ご飯】 さとう 油 ドレッシング 角ふ</p>		
ア	<p>乳 豚肉 大豆 小麦</p>		<p>乳 大豆 小麦 さば いか りんご</p>		<p>乳 鶏肉 小麦 大豆 卵 豚肉 りんご</p>		
赤	<p>【牛乳】 豚肉 大豆 【豆腐】 ぶりの照り焼き ミックスみそ</p>		<p>【牛乳】 かまぼこ 【豆腐】 いかスティック マグロフレーク 【手巻きのみ】</p>		<p>【牛乳】 鶏肉 【いちみんの卵焼き】 かまぼこ ヨーグルト マグロフレーク</p>		
緑	<p>にんじん だいこん 【ねぎ】 しょうが</p>		<p>はくさい にんじん えのきたけ 【みつば】 ホールコーン</p>		<p>こんにゃく 【はくさい】 にんじん えのきたけ 【ねぎ】 【だいこん】 きゅうり</p>		
黄	<p>【ご飯】 油 さといも</p>		<p>【麦ご飯】 油 マヨネーズ風調味料</p>		<p>【ご飯】 さとう 油 ドレッシング 角ふ</p>		
ア	<p>乳 豚肉 大豆 小麦</p>		<p>乳 大豆 小麦 さば いか りんご</p>		<p>乳 鶏肉 小麦 大豆 卵 豚肉 りんご</p>		
赤	<p>【牛乳】 豚肉 大豆 【豆腐】 ぶりの照り焼き ミックスみそ</p>		<p>【牛乳】 かまぼこ 【豆腐】 いかスティック マグロフレーク 【手巻きのみ】</p>		<p>【牛乳】 鶏肉 【いちみんの卵焼き】 かまぼこ ヨーグルト マグロフレーク</p>		
緑	<p>にんじん だいこん 【ねぎ】 しょうが</p>		<p>はくさい にんじん えのきたけ 【みつば】 ホールコーン</p>		<p>こんにゃく 【はくさい】 にんじん えのきたけ 【ねぎ】 【だいこん】 きゅうり</p>		
黄	<p>【ご飯】 油 さといも</p>		<p>【麦ご飯】 油 マヨネーズ風調味料</p>		<p>【ご飯】 さとう 油 ドレッシング 角ふ</p>		
ア	<p>乳 豚肉 大豆 小麦</p>		<p>乳 大豆 小麦 さば いか りんご</p>		<p>乳 鶏肉 小麦 大豆 卵 豚肉 りんご</p>		

8日（木）の「切干しだいこんの焼きそば風」は、大志小学校の児童が考えた献立です。

* 赤：おもに体をつくるものになる * 緑：おもに体の調子をととのえる * 黄：おもにエネルギーのものになる

* * 印のりんごの包装紙、みかんの皮、ヨーグルト、かぼちゃプリン、クリスマスケーキの空容器・スプーンは業者が回収します。

◆ 応募献立

- * サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- ・・地産地消・・【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。
- * 天候により産地を変更することがあります。
- * 献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。
- ◎印は、センターでドレッシング等であててあります。
- ※印の「マヨネーズ風調味料」は、卵を使っていません。

好評献立のレシピを公開しています



一宮を食べる学校給食の日

14日（水）は、一宮市で栽培・収穫された食材を使って給食を作ります。

一宮の味をじっくり味わってください。



* 5日、12日、21日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。