

12月 給食カレンダー

2025年度

今月の給食目標

抵抗力を高める食事について考えよう

牛乳を残さず飲もう

白玉もち、うずら卵はのどにつめないよう、よく噛んで食べましょう

★クラス1本

毎月19日は食育の日

除去食提供のある日は、カレンダーに
卵 乳 小麦 卵マークがついています。

1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)
キャベツともやしのカレー炒め ごはん さばのしょうが煮 豚じゃが	白菜マーボー ごはん 蒸しショウマイ(2個) 豆腐とわかめのスープ	ポテトサラダ ハンバーグ・ソースかけ コッペパン コーンスープ	ひじきの炒め煮 ごはん さわらのゆずみそかけ 豚汁	キャベツとコーンのサラダ ごはん フライドポテト ハッシュドポーク
8日(月)	9日(火)	10日(水) ★中濃ソース	11日(木) レシピ賞	12日(金)
きゅうりのピリ辛漬け ごはん 豚肉と野菜のみそ炒め のっつい汁	きんぴらごぼう ごはん 肉団子の甘酢かけ 油揚げとさつまいも汁	キャベツとにんじんのサラダ 飲むヨーグルト たらフライ コッペパン クリームシチュー 乳	だし巻き卵・ おろししょうゆかけ 鶏そぼろ二色丼の具 ごはん かぶのスープ	こんにゃく寒天のサラダ ごはん きびなごのボテ衣フライ キムチチゲ
15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木) ★中濃ソース	19日(金)
豚肉と白菜の煮物 ごはん 厚揚げのみそ汁	ツナとキャベツのサラダ ごはん ポークミニチカツ 冬野菜のカレーライスの具	ブロッコリーの彩りサラダ いちごジャム 焼きソーセージ コッペパン ミニストローネ	キャベツのごまあえ 豆腐ハンバーグ ごはん 関東煮 卵	かた豆 さけの塩こうじ焼き ごはん 豆乳鍋
22日(月) 冬至献立	23日(火)	24日(水)	終業式	
ナタデココフルーツ れんこんの炒め物 菜めし(少なめ) みそ煮込みうどん 小麦	ツナとキャベツのソテー ごはん カレースープ 飲むヨーグルト			