

# 12月 納食カレンダー

2025年度

## 今月の給食目標

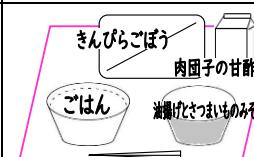
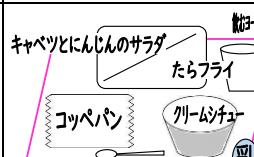
### 抵抗力を高める食事について考えよう 牛乳を残さず飲もう

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

除去食提供のある日は、カレンダーに  
卵 ハム ハツ ブルマークがついています。

★クラス1本

毎月19日は食育の日

1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)
 <p>キャベツともやしのカレー炒め さばのしょうが煮 ごはん 豚じゃが</p>	 <p>白菜マーボー 豆腐とわかめのスープ ごはん</p>	 <p>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</p>	 <p>ひじきの炒め煮 さわらのゆずみそかけ ごはん 豚汁</p>	 <p>キャベツとコーンのサラダ フライドポテト ごはん ハッシュポーク</p>
				
8日(月)	9日(火)	10日(水) ★中濃ソース	11日(木) レシピ賞	12日(金)
 <p>きゅうりのピリ辛漬け 豚肉と野菜のみそ炒め ごはん のっべき汁</p>	 <p>きんぴらごぼう 肉団子の甘酢かけ ごはん 鍋けとさつまいもみそ汁</p>	 <p>キャベツとにんじんのサラダ たらフライ コッペパン クリームチーズ</p>	 <p>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</p>	 <p>こんにゃく寒天のサラダ きびなごのボテ衣フライ ごはん キムチチーズ</p>
				
15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木) ★中濃ソース	19日(金)
 <p>豚肉と白菜の煮物 ぶりの甘辛たれかけ ごはん 厚揚げのみそ汁</p>	 <p>ツナとキャベツのサラダ ポークミニチツツ ごはん 冬野菜のカレーライスの具</p>	 <p>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 ミネストローネ</p>	 <p>キャベツのごま和え 豆腐ハンバーグ ごはん 関東煮</p>	 <p>かた豆 さけの塩こうじ焼き ごはん 豆乳鍋</p>
				
22日(月) 冬至献立	23日(火)	24日(水)	終業式	
 <p>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</p>	 <p>ツナとキャベツのソテー 鶏肉のから揚げ(2個) ごはん カレースープ</p>		終業式	
				