

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

除去食提供のある日は、カレンダーに
卵 乳 小麦 えび マークがついています。

★クラス1本

毎月19日は食育の日

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

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 さばのしょうが煮 ごはん 豚じゃが	白菜マーボー 煮しゅうまい(2個) ごはん 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 コンスープ	ひじきの炒め煮 さわらのゆずみそかけ ごはん 豚汁	キャベツとコーンのサラダ フライドポテト ごはん ハッシュドポーク
				
8日(月)	9日(火)	10日(水) ★中濃ソース	11日(木) だし・醤油	12日(金)
きゅうりのピリ辛漬け 豚肉と野菜のみそ炒め ごはん のっぺい汁	きんぴらごぼう 肉団子の甘酢かけ ごはん 油揚げとさつまいものみそ汁	キャベツとにんじんのサラダ たらフライ コッペパン クリームシチュー	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 きびごのポテト衣フライ ごはん 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 ぶりの甘辛たれかけ ごはん 厚揚げのみそ汁	ツナとキャベツのサラダ ポークミンチカツ ごはん 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 コッペパン ミネストローネ	キャベツのごま和え 豆腐ハンバーグ ごはん 関東煮	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	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			
				