

12月 きゅうしょくこんだてひょう

静岡市学校給食献立作成テーマ：食べ物のひみつを知って楽しく食べよう

令和5年度

静岡市立清水浜田小学校

日 曜 日	こんだて	おもなさいりょうとはたらき			エネルギー kcal たんぱく質 g カーボン 酸 えんぶん g	ロメテ
		からだをつくる (あか)	からだのらうしきととのえる (みどり)	エネルギーになる (せいいろ)		
1日 (金)	わかめごはん	わかめ		こめ むぎ ごま	592kcal 23.3g 18.9g 374mg 2.2g	ちゃんこ鍋 相模の力士が作る鍋料理を「ちゃんこ鍋」といいます。鍋料理は煮込んでかさが減るので、たくさん野菜を食べることができます。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	あつやきたまご	たまご		さとう でんぶん		
	ちゃんこなべ	とりにく とうふ	はくさい みずな こんにゃく えのき にんじん しめじ			
	さつまいもいりあじつけにぼし	かたくちいわし		さつまいも さとう		
4日 (月)	給食はありません。				584kcal 25.5g 20.0g 576mg 2.6g	 
5日 (火)	ロールパン			ロールパン	593kcal 28.5g 16.3g 330mg 1.8g	かぼちゃ 12月にはかぼちゃを食べる日があります。「冬至」です。冬至とは、日の出から日の入りまでの時間が最も短い(=最も夜が長い)日のことです。かぼちゃを食べて栄養をつけて、無病息災を願いながら寒い冬を乗り切る知恵とされています。今年は22日です。ピタミン豊富なかぼちゃを食べ、かぜを予防しましょう。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	やきそば	ぶりにく いか	しょうが にんじん もやし きゅべつ	あじやん あぶら		
	ちゅうかコーンスープ	たまご	たまねぎ とうもろこし ねぶかねぎ	でんぶん		
6日 (水)	ヨーグルト	ヨーグルト			626kcal 26.7g 21.7g 405mg 2.1g	かぶ かぶは捨てる部分がほとんどない野菜です。給食でも、かぶを使う時は、根と葉の両方を使って料理を作ります。
	にしょくどん	とりにく たまご	しょうが しいだけ だけのこ グリンピース	こめ むぎ さとう あぶら		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	かほらやのみぞしる	とうふ みそ	はくさい こまつな ねぶかねぎ かぼちゃ えのき			
7日 (木)	こんぶだいす	だいす こんぶ		さとう	610kcal 25.1g 19.3g 395mg 1.9g	マンダイ マンダイはタイの中間でもなく、体形が似ているマンボウの仲間であります。深海に生息する深海魚C、マグロのようなどてもおいしい魚です。今日は胡麻唐揚げにしてあります。
	むぎごはん	ふるさと給食の日		こめ むぎ		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	マンダイのごまみぞかけ	マンダイ みそ		あぶら さとう ごま でんぶん		
8日 (金)	ひじきのおひだし	ひじき	ほうれんそう きゅべつ		610kcal 26.7g 21.7g 405mg 2.1g	かぶ かぶは捨てる部分がほとんどない野菜です。給食でも、かぶを使う時は、根と葉の両方を使って料理を作ります。
	のっぺいじる	とりにく とうふ	だいこん にんじん ごぼう ねぶかねぎ しいだけ	さといも でんぶん		
	パンバーガー	とりにく ひたにく	たまねぎ にんにく しょうが きゅべつ トマト	げんまいパン さとう		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
11日 (月)	かるいりボトフ	とりにく	たまねぎ にんじん こかぶ	じゃがいも	わくわく給食 今年の「わくわく給食」は、「静岡はっけんツリー」市内で作られたおいしい食べ物を紹介します。特産品が作られる場所も紹介しています。	
	みかん	みかん				
	むぎごはん			こめ むぎ		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
12日 (火)	マー婆ーどうふ	とうふ ひたにく みそ	しいだけ だけのこ しょうが にんにく はねぎ ねぶかねぎ	さとう こまあぶら でんぶん	610kcal 22.6g 21.3g 358mg 2.8g	～静岡するが牛～ 葵区水見色の緑豊かな土地で育った「安心・安全・おいしい」牛肉です。今月は静岡市で育てられた「静岡するが牛」を使って「ハヤシライス」を作りました。味わって食べてください。
	だいこんときゅうりのちゅうかあえ		きゅうり だいこん	さとう こまあぶら こま		
	マンゴーブリン	にゅうせいひん	マンゴー	さとう ココナッツ		
	りんごパン			りんごパン		
13日 (水)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			636kcal 23.3g 21.2g 208mg 2.3g	～和田島のほうじ茶～ 清水区和田島は、高級茶で有名な両河内の一角にあり、奥津川を囲む山の地域です。また、奥津川から発生する煙が灰燼を覆い、良質なお茶が育ちます。
	トマトオムレツ	たまご	トマト たまねぎ	マヨネーズ さとう あぶら でんぶん		
	コンとちんわんさいのソーセー		ちんわんさい きゅべつ とうもろこし	あぶら		
	クラムチャウダー	あさり ベーコン ぎゅうにゅう どうにゅう	たまねぎ にんじん バセリ	じゃがいも こむぎこ パター		
14日 (木)	するがぎゅうのハヤシライス	するがぎゅう なまクリーム	にんにく しょうが たまねぎ にんじん マッシュルーム	こめ むぎ あぶら じゃがいも ルウ	592kcal 23.3g 21.2g 208mg 2.3g	～和田島のほうじ茶～ 清水区和田島は、高級茶で有名な両河内の一角にあり、奥津川を囲む山の地域です。また、奥津川から発生する煙が灰燼を覆い、良質なお茶が育ちます。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	はなやさいのサラダ			マヨネーズ さとう		
15日 (金)	わだしまのほうじゅわしケーキ	たまご	ほうじゅわし	さとう こむぎこ じょうしんこ	592kcal 23.3g 21.2g 208mg 2.3g	～和田島のほうじ茶～ 清水区和田島は、高級茶で有名な両河内の一角にあり、奥津川を囲む山の地域です。また、奥津川から発生する煙が灰燼を覆い、良質なお茶が育ちます。

日 曜 日	こんだて	おもなさいようとはたらき			一口メモ
		からだをつくる (あか)	からだのちょうしをととのえる (みどり)	エネルギーになる (きいろ)	
14日 (木)	レーズンパン			レーズンパン	<p>洋風おでん</p> <p>今日のおでんは黒い出汁の鰯頭おでんではなく、カレー粉を加えた洋風おでんです。カレー粉に含まれるスパイスには、身体の代謝を良くして、体温を上げる効果があります。</p>
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	ようふうおでん	じりしき ソーセージ しんじ うずらたまご	にんじん たまねぎ こんにゃく いんげん	じゃがいも	
	グリーンサラダ		きゅうり きゅべつ ブロッコリー	ドレッシング	
15日 (金)	みかん		みかん		<p>学校給食センターや小中学校の給食室では、調理員を募集しています！！</p> 
	カレーなんばんうどん	ぶたにく あぶらあげ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん ねぶかねぎ	うどん あぶら でんぶん ルウ	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	だいすとじやこのあげに	だいす かえりにぼし		でんぶん さつまいも ごま あぶら さとう	
16日 (月)	キウイフルーツ		キウイフルーツ		<p>かぶ</p> <p>かぶは、捨てる部分がほとんどない野菜です。結食でも、かぶを使う時は、根と葉の両方を使って料理を作ります。</p>
	むぎこはん			ごめ むぎ	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	てづくりぶりかけ	しらすぼし こんぶ かつおだし		ごま さとう	
17日 (火)	にくしゃが	ぶたにく	にんじん たまねぎ こんにゃく いんげん	じゃがいも さとう あぶら	<p>八宝菜</p> <p>八宝菜は内や魚介類に色々な野菜を加え、たくさんの中材を炒めて作る中華料理です。</p> 
	かぶのあまずつけ		こかぶ きゅうり	さとう	
	むぎこはん			ごめ むぎ	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
18日 (水)	はっぽう六一	ぶたにく いか えび うずらたまご	しょうが にんにく にんじん たけのこ ねくさい きくらげ らんげんさい	あぶら ごまあぶら でんぶん	<p>686kcal 27.6g 22.0g 304mg 2.0g</p>
	しゅうまい	ぶたにく	たまねぎ しょうが	でんぶん さとう こむぎ	
	みかん		みかん		
	わふうきのピラフ	とりにく	たまねぎ しいたけ えのき にんじん グリーンピース	ごめ むぎ あぶら	
19日 (木)	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			<p>642kcal 26.7g 23.3g 285mg 2.4g</p> 
	ローストチキン	とりにく	たまねぎ にんじん セロリ しょうが		
	やさいスープ		たまねぎ ほうれんそう きゅべつ		
	ケーキ	にゅうせいひん たまご		さとう こむぎ チョコレート でんぶん	
20日 (金)					<p>食事前の手洗い</p> <p>食事前に手を洗うこと、手にいる菌などを洗い流すことができます。</p> <p>冬休みも食事前は手洗いをしましょう！</p>
21日 (土)					

★ 食材の使用については安全確認に努めています。

イラスト: ©SeDoc 少年写真新聞社・学校給食(全国学校給食会)

○献立表に記載されている日本との栄養価は、小学3~4年生の推算です。○食中毒予防のため、学校給食で提供された食べ物は持ち帰ることはできません。御了承ください。

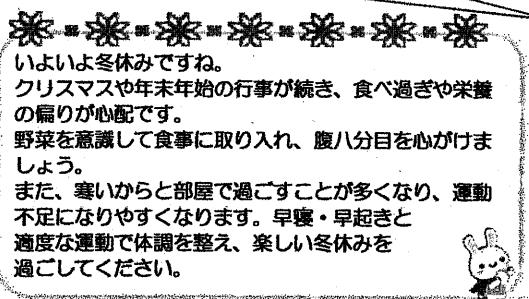
○学校給食の1食単価は280円です。食材料費に使用し、光熱水費や人件費等は含まれていません。○入院などで長期で欠席する場合に速やかに担任を通じてお知らせください。

<注意> 混入類の製造過程で、そば、卵が混入する可能性があります。
※パンの製造過程で、卵、落花生、アーモンド、オレンジ、牛肉、くるみ、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン等が混入する可能性があります。

しっかり手洗いをして、冬を元気に過ごそう！

風邪やインフルエンザ、ノロウイルスが流行する季節になりました。原因となる菌やウイルスは目には見えませんが、ドアノブや手すりなどあちこちにくっついており、それが手につくと口や鼻から体内に入って感染してしまいます。しっかり手を洗うことは、風邪予防のためにとても大切なこと

- 外から帰った時 ●食事の前
- トイレの後 ●動物を触った後
- 必ず手を洗いましょう！



- 1 手をぬらして、せっけんをつけ、手のひらをよくこする。
- 2 手の甲、指の間、指先、爪の間、親指、手首をしっかりこすり洗いする。

- 3 流水で洗い流す
- 4 清潔なハンカチやペーパータオルで水分をふき