

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： 食べ物のひみつを探して楽しく食べよう

令和6年度

静岡市立清水三保第二小学校

日曜日	こんだて	おもなざいりょうとはたらき			エネルギー たんぱく質 脂肪 カルシウム えんぶん	一口メモ	
		からだをつくる (あか)	からだのちようしをととのえる (みどり)	エネルギーになる (きいろ)			
2日 (月)	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 ルウ でんぷん	582kcal 27.0g 20.3g 442mg 2.1g	カレー南蛮うどん カレーに使われるスパイスには体を温める働きがあります。カレー味の料理を食べると体がほかほかします。	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	だいずとじゃこのあげに	だいず にほし		さつまいも ごま あぶら さとう			
3日 (火)	わかめごはん	わかめ		こめ むぎ ごま	600kcal 22.1g 19.1g 389mg 2.1g	ちゃんこ鍋 相撲の力士が作る鍋料理を「ちゃんこ鍋」といいます。鍋料理は煮込むと野菜のかさが減るので、たくさん野菜を食えることができます。	
	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 でんぷん			
	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 えのきだけ にんじん しめじ				
	さつまいもスティック			さつまいも さとう			
4日 (水)	にしよくどん	とりにく たまご	しょうが しいたけ たけのこ グリーンピース	こめ むぎ さとう あぶら	639kcal 28.5g 16.8g 577mg 1.7g	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。今年は12月21日です。冬至とは日の出から日の入りまでの時間が1年で最も短い日のことです。	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	かぼちゃのみそしる	とうふ みそ	はくさい こまつな ねぶかねぎ かぼちゃ えのきだけ				
	ヨーグルト	ヨーグルト					
5日 (木)	ロールパン			ロールパン	644kcal 24.0g 26.6g 368mg 2.2g	かぼちゃは食物繊維やビタミンが豊富です。昔から、寒い冬を乗り切るために、ビタミンが豊富なかぼちゃを食べて風邪を予防していたんですね。 	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	はくさいのクリームシチュー	とりにく チーズ ぎゅうにゅう とうにゅう	たまねぎ にんじん はくさい グリーンピース	あぶら じゃがいも こむぎこ パター なまクリーム			
	パインサラダ		きゅうり キャベツ パイナップル	あぶら さとう			
6日 (金)	むぎごはん			こめ むぎ	561kcal 23.6g 19.0g 455mg 1.6g	ししゃも 頭からしっぽまで、丸ごと食べることができます。骨も食べることが出来るので、カルシウムが補給でき、骨を丈夫にするのに有効です。	
	ふりかけ	ふりかけ					
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	ししゃものからあげ	ししゃも					でんぷん あぶら
	とんじる	ぶたにく とうふ みそ		ごぼう にんじん だいこん ねぶかねぎ			
9日 (月)	むぎごはん			こめ むぎ	600kcal 24.9g 16.9g 300mg 2.1g	八宝菜 たくさんのおいしい具材を使った料理という意味の中華料理です。給食でも肉、魚介、野菜等たくさんの材料を使って作ります。	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	はっほうさい	ぶたにく いか えび うすらたまご	しょうが にんにく にんじん たけのこ はくさい きくらげ チンゲンサイ	ごまあぶら でんぷん			
	シュウマイ	ぶたにく	たまねぎ しょうが	パンこ でんぷん さとう こむぎこ			
	みかん		みかん				
10日 (火)	むぎごはん			こめ むぎ	686kcal 24.3g 26.5g 313mg 2.2g	のっぺい汁 のっぺい汁は少しとろみをつけた汁物です。とろみがあると冷めにくく、寒い季節には体を温めることができます。	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	さばのみそあんかけ	さば みそ	しょうが	でんぷん あぶら さとう ごま			
	ひじきのおひたし	ひじき	ほうれんそう キャベツ				
	のっぺい汁	とりにく とうふ	だいこん にんじん ごぼう ねぶかねぎ しいたけ	さといも でんぷん			
11日 (水)	むぎごはん			こめ むぎ	608kcal 25.1g 19.1g 398mg 2.1g	大根 大根は年間を通して食べることが出来ますが、冬が旬の野菜です。煮物にしたり薬味にしたり、いろいろな調理法で使用でき、季節に合わせた食べ方ができる野菜です。	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	マーボーとうふ	とうふ ぶたにく みそ	しいたけ たけのこ しょうが にんにく はねぎ ねぶかねぎ	さとう ごまあぶら でんぷん			
	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 ごまあぶら ごま			



日曜日	こんだて	おもなざいりょうとはたらき			エネルギーたんぱく質脂肪カルシウムえんぶん	一口メモ
		からだをつくる(あか)	からだのちようしをととのえる(みどり)	エネルギーになる(きいろ)		
12日(木)	ロールパン			ロールパン	560kcal 22.4g 20.5g 345mg 2.6g	ほうれん草 ほうれん草は秋から冬が旬です。和え物やスープなど、いろいろな料理に使われます。鉄分が豊富な野菜なので、貧血予防に役立ちます。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	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 でんぷん		
	コーンとほうれんそうのソテー		ほうれんそう キャベツ 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 とうにゅう	たまねぎ にんじん パセリ	じゃがいも こむぎこ バター		
13日(金)	むぎごはん			こめ むぎ	589kcal 23.9g 16.3g 332mg 2.0g	里芋 里芋は秋から冬が旬です。独特の粘りが特徴の芋です。食物繊維が豊富なので、お腹をきれいにする役割があります。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	だいこんとさといものそぼろに	ふたにく	にんじん たけのこ しいたけ だいこん グリンピース	さといも あぶら さとう でんぷん		
	なっとう	なっとう				
	ごまあえ		キャベツ ほうれんそう	さとう ごま		
16日(月)	ロールパン			ロールパン	546kcal 24.5g 18.8g 360mg 2.6g	白菜 白菜は水分がとても多い野菜です。また、ビタミンや食物繊維も多いので風邪や便秘予防に役立ちます。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	やきそば	ふたにく いか	しょうが にんじん もやし キャベツ	むしめん あぶら		
	はくさいとにくだんごのスープ	とりにく ふたにく	たまねぎ しょうが にんにく にんじん しいたけ たけのこ はくさい チンゲンサイ	はるさめ さとう		
17日(火)	むぎごはん	ふるさと給食の日		こめ むぎ	585kcal 23.4g 13.5g 315mg 2.0g	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
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	てづくりふりかけ	しらす干し こんぶ かつおぶし		ごま さとう		
	にくじゃが	ふたにく	にんじん たまねぎ こんにゃく グリンピース	じゃがいも さとう あぶら		
	きゅうりとつぼつけのあえもの		きゅうり つぼつけ キャベツ	ごま		
18日(水)	ピラフ	ソーセージ	たまねぎ にんじん とうもろこし	こめ むぎ あぶら	630kcal 26.2g 24.2g 266mg 1.9g	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	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			
	やさしいスープ		たまねぎ ほうれんそう キャベツ			
	こめこのカップケーキ	とうにゅう だいす	いちご	こめこ さとう		

イラスト: ©SeDoc 少年写真新聞社・学校給食(全国学校給食協会)

★食材の使用については安全確認に努めています。

- 献立表に記載されている日ごとの栄養価は、小学3～4年生の数値です。
- 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ができません。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してお知らせください。

<注意> ※めん類の製造過程で、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、バナナ、豚肉、りんご、ゼラチン等が混入する可能性があります。



静岡市の学校給食
おいしい静岡
いただきます!
しょうかん
ひろば
学校給食の教室



冬休みの食生活～10のポイント

た (食) ベすぎに気を つけよう	の (飲) み物は甘くない ものを選ぼう	し っかり手を洗って から食事をしよう	い ち(1)日3食、 規則正しく食べよう
ふ ゆ(冬)が旬の 食べ物をとろう	ゆ っくりよくかんで 食べよう	や さい(野菜)を たっぷり食べよう	す ずんで、おうちの 人のお手伝い をしよう
み んで食卓を囲む 機会をつくろう	を (お) やつは時間と量 を決めてとろう	—以上のことを心がけて、 楽しい冬休みを お過ごしください。	



◎安全に給食を届けるためには？

給食は、食中毒を起こさないように、安全や衛生に気をつけて作られ、教室に届けられています。そして、最後に給食を配る大事な仕事をするのが、給食当番です。

給食当番の白衣や帽子、マスクは清けつなものを身につけます。トイレや手洗いは、着替える前に済ませましょう。せきが出る、おなかが痛いなど体調が悪い場合は無理をせず、先生に相談して給食当番はお休みしましょう。体調が悪くなくても、マスクは必ずつけます。また、ゆっくり安全に運びましょう。

