





12月 行事食・季節メニュー

12月22日(月) 行事食『冬至』

今年の冬至は12月22日です。1年で最も日照時間が短い日のことで、「ん」のつく食べ物を食べると運を呼び込める考えられています。にんじんやだいこん、なんきん(かぼちゃ)、れんこん、こんにゃく、ぎんなんなどがあります。他にも冬至と言えば、ゆず湯です。ゆずには体を温める効果があるので、風邪をひかない、と言われています。

薄味となっています。

12月25日(木)行事食「クリスマス」

クリスマスとは、世界的に行われる行事の一つでイエス・キリストの誕生を祝う祭りです。 イメージカラーは、赤(神の血)、緑(永遠の命)、白(純粋、雪)、金(金銀財宝)、 銀(キリストを照らした星)であり、色をうまく利用して楽しいパーティが行われています。 パーティにかかせないのがケーキですが、クリスマスケーキにはクリスマス・プッディング やプッシュ・ド・ノエルなど国によって色々なものがあります。 給食では、デザートとして苺プリンを出します。 12月に入り、今年も残りわずかとなりました。いよいよ冬も本番となり、厳しい寒さがやってきます。食事で栄養をしっかり補給して体調を崩さず、元気にクリスマスやお正月を迎えましょう。

☆風邪・インフルエンザ予防対策☆

風邪、インフルエンザのウイルスから身を守るためには、 抵抗力を高めることが重要です。



~野菜・果物をたくさん食べよう~

緑黄色野菜(かぼちゃ、にんじん、ピーマン、ほうれん草、にらなど)、 芋類、果物には抗酸化作用のあるビタミンA、C、Eが豊富に含まれて います。鼻やのどからのウイルスの侵入を防いだり、免疫機能の低下を 防ぐ効果があります。

ビタミンCが豊富な食材の一つにゆずがあります。

冬至の日(今年は12月22日)にゆず湯に入ると1年中風邪をひかないという言い伝えがあります。

冬至の日は、かぼちゃを食べて、ゆず湯に入って風邪を予防しましょう。

~体を温める食材を食べよう~

寒い冬は、体温が低下しやすい状態にあります。体温が下がると免疫力 も低下するといわれています。

しょうが、にんにく、ねぎなど辛味のある食材やにんじん、れんこん、かぼちゃ、ごぼうなどの根菜類は体を温める作用があります。 これらの食材をスープやお鍋など温かい料理にして食べるとより体を温めることができます。

~1日3食しっかり食べよう~

生活習慣の乱れは、免疫力の低下につながります。

早寝早起きして、3食しっかり食べて、規則正しい生活リズムを作り、体をウイルスから守りましょう。

風邪に負けない体を作りましょう!



令和 7年 12月度 給食献立表

	-
-	

		। 🌳 गुरुष		~ **	I 及 HA 立 衣	TI I	
日付 曜日	献立	材料		日付	曜日 献立	材料	
	豚肉のオイスターソース炒め	豚肉、玉ねぎ、人参、キャベツ、塩、胡椒、油、醤油、酒、生姜、オイスターソース			鶏肉のしょうゆ揚げ	鶏肉、しょうゆ、しょうがペースト、砂糖、酒、みそ、食塩、にんにくペースト、油	
	ぎょうざ	豚肉、キャベツ、小麦粉、豚脂、玉ねぎ、砂糖、にんにく、にら、食塩、醤油、生姜、オイスターソース、醤油、酢	680 kca	al	じゃがいものツナマヨ和え	じゃが芋、玉ねぎ、ツナ、マヨネーズ	1009 kcal
5 金	もやしのナムル	もやし、人参、中華ドレッシング		16	火 ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー、コーン、和風おろしドレッシング	
	中華スープ	春雨、ねぎ、ハム、鶏ガラ	中学 1 年		牛乳	牛乳	中学 2 年
	ごはん	*	中学 2 年		黒糖食パン	黒糖食パン、みかんジャム	中学 3 年
	白身魚フライ	たら、パン粉、小麦粉、食塩、油、タルタルソース			豚と揚げ高野の煮物	豚肉、高野豆腐、片栗粉、油、玉ねぎ、人参、いんげん、だし、醤油、みりん、砂糖、酒	
	ミニ焼きそば	中華麺、キャベツ、人参、豚肉、塩、胡椒、焼きそばソース、油	998 kca	al	グリルチキン	鶏肉、食塩、レモンジュースパウダー、醤油、パセリ、油	823 kcal
6 ±	りんご	りんご		17	水 ひじきの煮物	ひじき、人参、揚げ、醤油、砂糖、みりん、だし	
	牛乳	牛乳.	中学 1 年		小松菜のみそ汁	小松菜、じゃが芋、人参、味噌、だし	中学1年
	ロールパン	ロールパン、チョコレートソース	中学 2 年		ごはん	*	中学 3 年
	ハンバーグ トマトソース	ハンバーグ、油、玉ねぎ、トマトピューレ、ケチャップ、トマトダイス、コンソメ		+	デミグラスソースハンバーグ	ハンバーグ、油、マッシュルーム、玉ねぎ、デミグラスソース、ケチャップ、コンソメ、ウスターソース	
	カレージャーマンポテト	じゃが芋、ベーコン、玉ねぎ、塩、カレー粉、コンソメ	753 kca	al	ナポリタン	スパゲティ、玉ねぎ、青ピーマン、ベーコン、油、塩、胡椒、ケチャップ	1018 kcal
	キャベツのサラダ	キャベツ、人参、コーン、イタリアンドレッシング			木 キャンディチーズ	キャンディチーズ	
. ' '	牛乳	牛 乳	中学 2 年		4乳	4型	中学1年
	コッペパン	コッペパン、りんごジャム	中学 3 年		ロールパン	ロールパン、チョコレートソース	中学3年
	鶏肉と里芋の中華風煮	鶏肉、塩、胡椒、油、里芋、玉ねぎ、人参、さやいんげん、鶏ガラ、醤油、砂糖、生姜	77 7 7	+	牛肉と根菜の煮物	生物、たんこん、大根、ごぼう、人参、いんげん、生姜、醤油、砂糖、酒、だし	77 7
	春巻き	筍、人参、キャベツ、玉ねぎ、春雨、醤油、小麦粉、鶏肉、砂糖、オイスターソース、油	796 kca	al	茄子とひき肉のみそ炒め	豚ひき肉、玉ねぎ、人参、なす、赤味噌、醤油、塩、にんにく、生姜、油	750 kcal
9 火		到、人多、イヤ・ノ、上43C、住内、西瓜、小支切、頬内、砂糖、オイヘメーノーへ、瓜 黄体	750 KG		金パイン	かいさめ、上ねさ、八多、なり、小外省、西川、塩、にのに、、工女、川	750 KGai
	中華スープ	見が 春雨、ハム、もやし、鶏ガラ	中学2年	'	単 ハイン	わかめ、豆腐、きのこ、味噌、だし	中学1年
	ごはん	を	中学3年		が幅力	かがめ、立摘、さのこ、味噌、たし	中学 2 年
	冬野菜カレー	************************************	4734	+	豚肉の甘辛炒め	不 豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、青ピーマン、春雨、油、醤油、みりん、砂糖、鶏ガラ	#
			1031 kca			豚肉、キャヘツ、玉ねさ、人参、育ヒーマン、眷雨、油、醤油、みりん、砂糖、鶏カフ 玉ねぎ、グリンピース、鶏肉、豚肉、小麦粉、卵白、砂糖	781 kcal
40 -4.	メンチカツ	豚肉、牛肉、小麦、パン粉、、油、トンカツソース	1031 KCa		シュウマイ		/81 Kcai
10 7K	オレンジゼリー	オレンジゼリー		20	土 蒸し鶏のサラダ	鶏ムネ、わかめ、コーン、和風ごま醤油ドレッシング	
	牛乳	牛乳	中学 1 年		中華スープ	チンゲン菜、人参、ねぎ、鶏ガラ	中学 1 年
			中学 3 年	\perp	ごはん	*	中学 2 年
	肉団子のクリームソース	肉団子、人参、玉ねぎ、クリームシチューの素、牛乳、コンソメ、塩、胡椒			豚塩丼	米、豚肉、玉ねぎ、人参、チンゲン菜、酒、みりん、砂糖、塩だれ	
	スパゲティサラダ	スパゲティ、ハム、コーン、たまねぎ酢ソース、塩、胡椒	848 kca	-	かぼちゃのそぼろあんかけ	かぼちゃ、鶏ひき肉、玉ねぎ、生姜、醤油、砂糖、だし、片栗粉	826 kcal
11 木	いんげんのソテー	いんげん、ベーコン、塩、ケチャップ		22	月ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	
	じゃが芋のスープ	じゃが芋、白菜、人参、コンソメ	中学 1 年		牛乳	牛乳	中学 2 年
	ごはん	*	中学 3 年	\perp			中学 3 年
	じゃがいもと豚肉の炒め煮	じゃが芋、豚肉、いんげん、玉ねぎ、人参、もやし、油、醤油、砂糖、みりん、酒、生姜、だし			鶏肉のトマト煮	鶏肉、塩、胡椒、人参、玉ねぎ、ブロコリー、トマトダイス、ケチャップ、ウスターソース、醤油、砂糖、コンソメ	
	ラタトゥイユ	玉ねぎ、なす、青ピーマン、にんにく、トマトダイス、油、コンソメ、塩、胡椒	706 kca	al	スナップエンドウのマヨ炒め	スナップエンドウ、ベーコン、マヨネーズ、ごま油	752 kcal
12 金	ハニーマスタードサラダ	ブロッコリー、ハム、ハニーマスタード		23	火みかん	みかん	
	牛乳	牛乳	中学 1 年		オニオンスープ	玉ねぎ、コーン、ウインナー、コンソメ、塩、胡椒	中学 2 年
	揚げパン	コッペパン、油、砂糖	中学 2 年		ごはん	*	中学 3 年
	筑前煮	鶏肉、人参、ごぼう、れんこん、こんにゃく、いんげん、しいたけ、醤油、砂糖、みりん、だし			味噌カツ	豚肉、食塩、卵白、パン粉、油、みそだれ	
	ちくわの磯辺揚げ	竹輪の磯辺揚げ、油	800 kca	al	和風パスタ	スパゲティ、ベーコン、玉ねぎ、きのこ、小松菜、にんにく、油、塩、胡椒、醤油	826 kcal
13 ±	昆布豆	大豆、砂糖、しょうゆ、昆布、塩		24	水 ツナのサラダ	白菜、人参、ツナ、和風おろしドレッシング	
	たまねぎの赤だし	玉ねぎ、わかめ、きのこ、赤味噌、だし	中学 1 年		味噌汁	もやし、玉ねぎ、人参、味噌、だし	中学 1 年
	ふりかけごはん	米、かつおふりかけ	中学 2 年		ごはん	*	中学 3 年
	八宝菜	豚肉、ちくわ、白菜、たけのこ、玉ねぎ、人参、青ピーマン、しいたけ、醤油、酒、鶏ガラ、塩、砂糖、片栗粉			ビーフシチュー	牛肉、玉ねぎ、じゃが芋、人参、マッシュルーム、ビーフシチューの素、ケチャップ、ウスターソース、コンソメ	
	唐揚げ	鶏肉、小麦粉、醤油、卵、食塩、にんにく、生姜、、油	846 kca	al	ハンバーグ トマトソース	ハンバーグ、油、トマトピューレ、ケチャップ、コンソメ、玉ねぎ、ピーマン、マッシュルーム	940 kcal
15 月	ちんげん菜のナムル	チンゲン菜、人参、醤油、鶏ガラ、砂糖、ごま油		25	木 クリスマスデザート	カップケーキ	
	わかめスープ	わかめ、玉ねぎ、コーン、鶏ガラ、塩、胡椒	中学 2 年		牛乳	牛乳	中学 1 年
	ごはん	*	中学 3 年		食パン	食パン、いちごジャム	中学 3 年

※仕入れの都合により献立内容が変更となる場合がございます。