

12月 の予定献立表

※食物アレルギーのある児童・生徒は、給食を食べる前に「詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。
家庭・学級においても毎日確認してください。

食品群	体内ではたらし
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をとのえる

学校給食の栄養基準量		E=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
	小学校	650	21.1~32.5	14.4~21.7
	中学校	830	27.0~41.5	18.4~27.7

25(木) クリスマス献立


チョコケーキ


**チキンの
ハニーマスタードソースがけ**


牛乳


**キャロット
ピラフ**


カラフルサラダ



E 700 P 26.2 F 29.2



与儀学校給食センターからの提供が12月25日(木)よりはじまります。

みなさんがたのしい学校生活が送れるよう、また健やかな成長を願いながら、職員一同こころを込めて、安全・安心・おいしい給食づくりに努めていきますので、どうぞよろしくお願ひします。

12月25日(木)はクリスマスにちなんだ献立です。

1年の食生活を振り返りながら、来年も元気に過ごせるよう、冬休みの間もいろいろな食べ物から栄養をもらい、「早寝・早起き・朝ごはん」をこころがけるようにしましょう。



※材料・天候によって献立を変更することがあります。

詳細献立表(アレルギー)

表示義務(特定原材料)8品目	その他
たまご、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、エビ、ソバ、カニ、くるみ	いか、たこ、いくら、めんたいこ、子持ちししゃも、グルクン、まぐろ、さけ、ぶり、赤魚、うなぎ、その他の魚類、あさり、ほたて、しじみ、その他の貝類、海藻類、キウイフルーツ、スイカ、メロン、パイン、マンゴー、もも、バナナ、柑橘類、かぼちゃ、アボカド、山芋、長芋、ハンダマ、トマト、パパイア、アーモンド、ペカンナッツ(ピーカンナッツ)、カシューナッツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、その他のナッツ類
※ 醤油と酢に含まれる「小麦」は表示しておりませんが、微量の小麦成分が含まれております。 ※ 詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食室(給食センター)までお問い合わせください。 ※ 給食を食べる前に、必ず内容を確認してください。 ※ 材料、天候等により、献立を変更する場合があります。 ※ 配合表を基に表記しているため、表示義務8品目以外の食品については表記されていない場合もあります。 ※ 給食で使用するもずくやアーサ、チリメンなどにエビ・カニが混ざる可能性があります。	

日	曜日	こ ん だ て	(あか) おもに体をつくる もとなる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もとなる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもとなる食品	調味料由来
25	木	キャロットピラフ	とりにく、 ウインナー	こめ、あぶら、 乳なしマーガリン	たまねぎ、にんじん、ピーマン、 コーン、えだまめ、 にんにく	
		チキンのハニーマスタードソースがけ	グリルチキン	さとう、でんぷん	にんにく	
		カラフルサラダ	ハム、大豆		きゅうり、キャベツ、赤ピーマン、 ブロッコリー、カリフラワー、 黄ピーマン	
		チョコケーキ	とうにゆう、大豆	こめこ、さとう、油、 でんぷん、ココア	こんにやく	