



# 学校給食献立表

平成26年12月（15回）

長久手給食センター

曜日	献立名	ジャム マーガリン その他	血や肉や骨になる食品	体の調子を整える食品	はたらく力や体温になる食品
1月	みそしる さわらのてりやき うはんそうとさみのあえもの		牛乳	とうふ・あぶらあげ わかめ・あかみそ さわら・ささみ	だいこん・にんじん・ねぎ ほうれんそう・もやし
2月	つくねじる ぶたにくのしょうがいたため 火だいこんサラダ		牛乳	にくだんご・ぶたにく	にんじん・はくさい・ねぎ ほししいたけ・しょうが・たまねぎ だいこん・きゅうり・キャベツ
3月	けんちんじる つつかみそ 水ひとしおづけ	ミニようなしぜりー	牛乳	とりにく・とうふ だいす・はんべん ぶたにく・あかみそ しおふきこんぶ	にんじん・だいこん・ねぎ ごぼう・しょうが・こんにゃく いんげん・きゅうり・はくさい
4月	ちゅうかおこわ はくさいのスープ 木あげようざ（小2c・中3c）	◎ヨーグルト（乳）	牛乳	ぶたにく・えび・とりにく ヨーグルト・ぎょうざ	ほししいたけ・たけのこ・ねぎ えだまめ・にんじん・はくさい
5月	ひきずり わふうツナサラダ みかん		牛乳	とりにく・やきどうふ かまぼこ・オイルツナ	こんにゃく・にんじん・ねぎ はくさい・えのきたけ・キャベツ きゅうり・みかん
8月	とうもろこしのうすぐずじる きりほしだいこんのごまざあえ さばみそに		牛乳	とうふ・えび くきわかめ・とりにく オイルツナ・さばみそに	にんじん・ねぎ・とうもろこし きりほしだいこん・きゅうり
9月	はつぱうさい（卵） しゅうまい（小2c・中3c） 火きゅうりのごまじょうゆあえ		牛乳	ぶたにく・えび・いか うずらたまご しゅうまい	しょうが・にんじん・グリンピース はくさい・たまねぎ ほししいたけ・きゅうり
10月	のつぺいじる ひじきのいために あじフライ		牛乳	ぶたにく・あぶらあげ とりにく・ひじき なまあげ・あじフライ	だいこん・にんじん・ねぎ こんにゃく・とうもろこし
11月	ごもくあんかけ（卵） プロッコリーのサラダ あつやきたまご（卵）	ごまドレッシング（卵）	牛乳	ぶたにく・うずらたまご チキンハム	にんじん・もやし・はくさい はししいたけ・ねぎ・プロッコリー キャベツ・とうもろこし
12月	カレーライス（乳） グリーンサラダ ミニトマト（小2c・中3c）		牛乳	ぶたにく・こなチーズ チキンハム	にんじん・たまねぎ・トマト バナナ・りんご・きゅうり キャベツ・バセリ・ミニトマト
15月	なめこじる ぶたにくとなまあげのふくめに いわしのうめに		牛乳	とうふ・あかみそ しろみそ・ぶたにく なまあげ・いわしうめに	にんじん・だいこん・なめこ ねぎ・しょうが・たまねぎ ほししいたけ・いんげん
16月	パンブキンボタージュ（乳） ハンバーグのトマトソースかけ 火フレンチサラダ		牛乳	とりにく・えび ちゅうりよううぎゅうにゅう なまあげ	たまねぎ・かぼちゃ・キャベツ マッシュルーム・バセリ・きゅうり にんじん・とうもろこし
17月	みそおでん（卵） わふうサラダ りんご		牛乳	ぶたにく・はんべん うずらたまご・あかみそ ささみ	だいこん・こんにゃく・にんじん キャベツ・きゅうり・りんご
18月	しろみざかなのあますあんかけ かふうあえ 木とうふとわかめのスープ		牛乳	しろみざかなのからあげ ロースハム・とうふ ぶたにく・わかめ	にんじん・たまねぎ・キャベツ きゅうり・ねぎ・もやし
19月	コーンピラフ（果） やさいたっぷりスープ Aチキンカツ	◎もものタルト	牛乳	とりにく・ベーコン チキンカツ	とうもろこし・たまねぎ・にんじん マッシュルーム・グリンピース はくさい・セロリー・バセリ
	コーンピラフ（果） やさいたっぷりスープ Bほしがたミンチカツ	◎ガトーショコラ	牛乳	とりにく・ベーコン ほしがたミンチカツ	とうもろこし・たまねぎ・にんじん マッシュルーム・グリンピース はくさい・セロリー・バセリ

◎は業者が直接学校へ配達します。

○HPに詳細な材料表がのっています。

## 献立について

12月8日（月）「きりほしだいこんのごまざあえ」は  
月に一度のかみまる君の日です。よくかんで食  
べましょう。  
かみまるくん

12月16日（火）「パンブキンボタージュ」は、かぼちゃ  
を使ったスープです。12月22日の冬至にちなみ  
かぼちゃをつけます。いつもの煮物とちょっと  
違いますね。「ハンバーグのトマトソースかけ」  
はサンドイッチロールパンにはさんで食べま  
しょう。

12月19日（金）クリスマスセレクトランチです。  
A・Bのメニューのどちらをあなたは選びまし  
たか。

長久手市の野菜が給食に登場します。  
だいこん 1日（月）3日（水）10日（水）17日（水）  
原田晋宏さん、浅井政行さん、與賀紀元さん、小倉圭子さん  
はくさい 4日（木）9日（火）19日（金）  
鈴木重夫さん、與賀紀元さん



都合により食材の変更をさせていただく場合があります。古紙配合率100%再生紙を利用しています。白色度70%

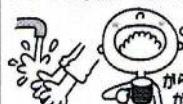
1200

## 冬休みを元気に 過ごそう！

風邪やインフルエンザが  
はやる季節です。冬休みを  
楽しく過ごすためには何よ  
りも健康第一！風邪で寝込  
んでお休みが終わって  
しまった…などとならないよう、  
体調管理に気をつけましょう。

風邪を防ぐには…

### こまめな手洗い・うがい



### 早寝・早起き



### 朝・昼・夕の3食を バランスよく食べる



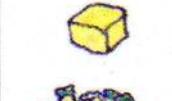
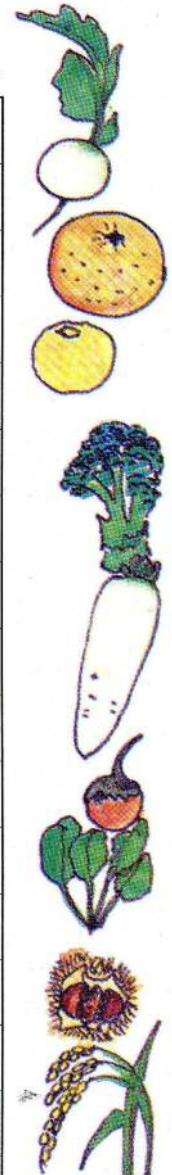
### 適度に体を動かす



### 室内の換気をする



### 外出の際はマスクをする

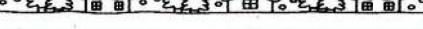
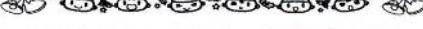


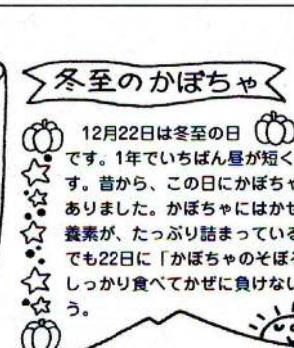
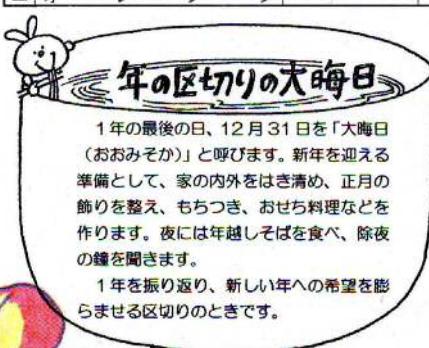
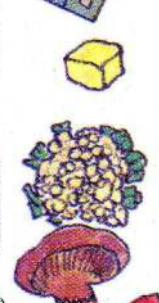
8

# 保育園給食献立表

平成26年12月

長久手給食センター

曜日	献立名	牛乳・ジャム その他	材料名など	主食	おやつ
1月	豚まんかけハンバーグ	汁えよいこ牛乳	大根・豚もも肉・にんじん・ごぼう・こんにゃく・ねぎ・豆腐/鶏ささみ・もやし・キャベツ・きゅうり・しょうが・ごま	ごはん	ベジタブル せんべい
2月	吉野ぼろごはん	汁んじよいこ牛乳	大根・鶏むね肉・にんじん・生揚げ・ねぎ/鶏ひき肉・たまねぎ・にんじん・グリンピース・たまご	ごはん (各園炊飯)	りんごゼリー
3水	肉大根じやがだ卵	よいこ牛乳	じゃがいも・たまねぎ・いんげん・こんにゃく・豚もも肉・干しいたけ・にんじん/大根・きゅうり・ハム・ごま油	ごはん	かみかみおやつ 2歳児:お餅棒さん(にんじん) 0.1歳児:かばちゃポート
4木	コーンクリームスープ リボンバスタのソテー 鶏肉の照り焼き	よいこ牛乳	鶏もも肉・たまねぎ・とうもろこし・にんじん・パセリ・バター・スキムミルク・粉チーズ/ペーコン・マカロニ・にんじん・グリンピース/鶏もも肉	ロールパン	オレンジ
5金	かきたま	汁よいこ牛乳	たまご・豆腐・かまぼこ・にんじん・みづば/ごぼう・にんじん・いんげん・豚もも肉・ごま・ごま油	ごはん	カルテツゴフレット
6土	型抜きチーズ	土曜日牛乳		おにぎり	
7月	マーボー豆腐	よいこ牛乳	豆腐・豚ひき肉・ねぎ・にら/きゅうり・ハム・はるさめ・キャベツ・ごま油	ごはん	カリボテスナック
8火	五目ごはん	よいこ牛乳	米・にんじん・干しいたけ・こんにゃく・鶏むね肉/ジャガポルト・はくさい・ねぎ・大根・にんじん・豚もも肉・干しいたけ/けんちんのだ・枝豆	五目ごはん	アセロラゼリー
9水	鶏のすき	煮よいこ牛乳	鶏もも肉・こんにゃく・なまふ・焼き豆腐・にんじん・ねぎ・はくさい・かまぼこ・えのきたけ/キャベツ・きゅうり・ゆかり粉	ごはん	おさかなサブレ
10木	みかわら	よいこ牛乳	あいびき肉・たまねぎ・ビーマン・にんじん・粉チーズ・バター/プロッコリー・ごま	ソフト麺	水族館クッキー
11金	高野豆腐の煮付け	よいこ牛乳	高野豆腐・鶏むね肉・にんじん・干しいたけ・ちくわ・いんげん/はくさい・ほうれん草/かわはぎ・にんじん・ねぎ	ごはん	ブルーンヨーグルト
12	一口チーズ	土曜日牛乳		おにぎり	
13土	オレンジ	よいこ牛乳	豚もも肉・キャベツ・にんじん・たまねぎ・あさり・干しいたけ・ビーマン/かぶ・レモン果汁/さけ・しょうが・にんじん・たけのこ	ごはん	カルテツエハース 発酵乳
14月	八かさぶの宝	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・豚もも肉・バター・スキムミルク・パナナ・りんご・粉チーズ/キャベツ・きゅうり・まぐろ油漬け・とうもろこし	ごはん (各園炊飯)	ミレービスケット
15水	カレーライス	よいこ牛乳	大根・こんにゃく・里芋・うずら卵・玉はんぺん・がんもどき・昆布・鶏もも肉/まな・小松菜・もやし・ごま	ごはん	小魚ほんせん
16木	カツサラダ	よいこ牛乳	豚もも肉・大豆・たまねぎ・じゃがいも・にんじん・ビーマン・バセリ・粉チーズ/ペーコン・きゅうり・キャベツ・チーズ・ポテトチップス/黄桃・みかん・パイ・パナナ	スライスパン	ミニ野菜ステイック
17金	関東二郎	煮えとまとマト	米・にんじん・しらす干し/あさり・ねぎ・大根・じゃがいも/鶏むね肉・大豆・にんじん・ごぼう・干しいたけ・こんにゃく・昆布	じゃこごはん	ピーチゼリー
18	ソーナナ	白桃豆乳		エッグパン	
19	ひじきごはん	よいこ牛乳	米・ひじき・にんじん・こんにゃく・しめじ・鶏むね肉/えびだんご・みづば・豆腐・えのきたけ・干しいたけ/かぼちゃ・豚ひき肉・いんげん	ひじきごはん	2歳児:バナナチップ 0.1歳児:赤ちゃんせんべい
20	シーフードピラフ	よいこ牛乳	米・ベーコン・にんじん・いか・えび・あさり・グリンピース・とうもろこし/じゃがいも・にんじん・たまねぎ・キャベツ・セロリー・ウインナー/鶏もも肉	シーフード ピラフ	カルテツ ベビードーナツ
21	やきそば	よいこ牛乳	やきそば麺・豚もも肉・キャベツ・にんじん・ビーマン・青のり粉/鶏むね肉・にんじん・たまねぎ・うずら卵・干しいたけ・ねぎ	ロールパン	ステイック菓子
22	委託弁当	よいこ牛乳	星のハンバーグ/花型豆腐/揚げぎょうざ/粉ふき芋/カラフルビーマンともやしの中華炒め	ごはん	ヨーグルト
23	一口チーズ	土曜日牛乳		おにぎり	



1年の最後の日、12月31日を「大晦日（おおみそか）」と呼びます。新年を迎える準備として、家の内外をはき清め、正月の飾りを整え、もちつき、おせち料理などを作ります。夜には年越しそばを食べ、除夜の鐘を聞きます。

1年を振り返り、新しい年への希望を膨らませる区切りのときです。

古紙配合率100%再生紙を利用しています。白色度70% P100

材料名は献立別に記入してあります。  
や肉や骨になる食品……肉、魚、大豆、豆腐、牛乳など  
く力や体温となる食品……パン・ごはん・うどん・いも・油などの  
調子をととのえる食品……野菜、果物など  
食事は楽しく バランスよく

12月22日は冬至の日です。1年でいちばん昼が短く、夜が長い日です。昔から、この日にかぼちゃを食べる習慣がありました。かぼちゃにはかぜの予防になる栄養素が、たっぷり詰まっているからです。給食でも22日に「かぼちゃのそぼろ煮」を出します。しっかり食べてかぜに負けない体を作りましょう。

17日の「まなのごま和え」のまなは長久手市でとれたものです。まなは長久手市の伝統野菜で「もち菜」のことです。

アレルギー用献立表はホームページに掲載されています。参考にしてください。