こんだてよていひょう さわじしょう

ひづけ	こんだて	おもなざいりょうとそのはたらき			1杯分 - kcal
		おもにエネルギーのもとになる食品 ＜きいろのなかま＞	おもにからだをつくるもとになる食品 ＜あかのなかま＞	おもにからだのちょうしをととのえるもとになる食品 ＜みどりのなかま＞	
1 (月)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		555
	むぎいりごはん	こめ・むぎ			
	とりのからあげ	あぶら・こむぎこ・でんぷん	とりにく	にんにく・ふるね
	おひたし			こまつな・キャベツ・コーン	
	ふじさんナルトのすましじる		ナルト・とうふ	だいこん・えのき・にんじん・ほうれんそう	

12月2日(火)は『有機米の日』です。

「みしまオーガニック給食プロジェクト」の皆様から、三島市内で農薬・化学肥料を使用しないで育てられたお米をプレゼントしていただき、学校の給食室で炊きました。よくかんで味わって食べましょう。

2 (火)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		530
	むぎいりごはん(ゆうきまい)	こめ・むぎ			
	さわらのこうみやき	ごまあぶら・さとう・ごま	さわら	にんにく・ふるね・にら
	エリンギソテー	あぶら		エリンギ・キャベツ・こまつな
	けんちんじる	さといも・こんにゃく・でんぷん	とりにく・なまあげ	ごぼう・だいこん・にんじん・はねぎ	
3 (水)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		502
	カレーピラフ	こめ・むぎ・あぶら	とりにく	にんじん・たまねぎ	
	オムレツ(ケチャップソース)	でんぷん・さとう・あぶら	たまご		
	こふさいも	じゃがいも			
	ジュリエンスープ	あぶら	ベーコン	たまねぎ・にんじん・キャベツ・セロリ えのき・パセリ・にんにく	

12月4日(木)は『甘藷の日』です。

三島市の佐野地区でとれた さつまいも「三島甘藷」です。JAふじ伊豆三島函南地区の三島甘藷部会、農家の皆様が、地元のおいしい甘藷を子供たちに食べてもらいたいという気持ちから、甘藷をプレゼントしていただきました。よくかんで食べましょう。

4 (木)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		604
	むぎいりごはん	こめ・むぎ			
	とりにくとみしまかんしょのあげ	あぶら・でんぷん さつまいも・さとう	とりにく	ふるね・ほししいたけ・にんじん たけのこ・さやいんげん	
	みそしる		あぶらあげ・とうふ・わかめ・みそ	はくさい・はねぎ
	きっかみかん			みかん
5 (金)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		554
	むぎいりごはん	こめ・むぎ			
	ぶたにくのやながわにどん	あぶら・さとう・でんぷん しらたき	ぶたにく・たまご	たまねぎ・にんじん・ごぼう ほししいたけ	
	さといもとあつあげのみそしる	さといも	なまあげ・みそ	こまつな・はねぎ	
8 (月)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		552
	なめし	こめ・むぎ	かつおけずりぶし	あおな	
	みそおでん	こんにゃく・さといも	むすびこんぶ・ちくわ・さつまあげ	だいこん
	みそおでん(みそだれ)	さとう・でんぷん	みそ		
9 (火)	はくさいとツナのサラダ	マヨネーズ	まぐろあぶらづけ	はくさい・キャベツ・にんじん
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		
	むぎいりごはん	こめ・むぎ			
	たらのキャロットやき	マヨネーズ	たら	にんじん
ふるさと *給食の日*	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		653
	げんまいいりまるがたパン	こむぎこ・げんまい・ショートニング・さとう	スキムミルク		
	えびいもコロッケ(フライソース)	えびいも・じゃがいも・ごま・マヨネーズ でんぷん・こむぎこ・パンこ・あぶら・さとう	とりにく	たまねぎ	
	キャベツのソテー	あぶら		にんじん・キャベツ	
10 (水)	さつまいものシチュー	バター・こむぎこ・さつまいも	とりにく・ぎゅうにゅう	にんじん・たまねぎ・しめじ・パセリ	
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		
	むぎいりごはん	こめ・むぎ			
	とうふのチリソース	あぶら・さとう・でんぷん	ぶたにく・とりにく・とうふ・だいず	にんにく・ふるね・ほししいたけ にんじん・たけのこ・はねぎ	
11 (木)	ちゅうかサラダ	ごまあぶら・さとう	ハム	キャベツ・きゅうり・コーン	
	すりおろしりんごゼリー	さとう		りんご・りんごかじゅう
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう

12日から22日は、裏面を見てください。

ひづけ	こんだて	おもなざいりょうとそのはたらき			I初値 - kcal
		おもにエネルギーのもとになる食品 ＜きいろのなかま＞	おもにからだをつくるのもとになる食品 ＜あかのなかま＞	おもにからだのちょうしをととのえるのもとになる食品 ＜みどりのなかま＞	
12 (金) 3年生給食なし	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		605
	むぎいりごはん	こめ・むぎ			
	ししゃものなんばんづけ	こむぎこ・でんぷん・あぶら・さとう	ししゃも	ねぶかねぎ	
	ツナとマカロニのサラダ	マカロニ・マヨネーズ・さとう	まぐるあぶらづけ	きゅうり・にんじん・コーン	
	とんじる	こんにゃく	ぶたにく・とうふ・みそ	だいこん・ごぼう・にんじん・はねぎ	
15 (月)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		548
	うどん(めん)	こむぎこ			
	うどん(しる)	でんぷん	ナルト・とりにく	たまねぎ・なましいたけ・にんじん・はねぎ	
	くろはんぺんのおちゃフライ	でんぷん・さとう・パンこ・こむぎこ・あぶら	くろはんぺん(さば・いわし・たら)	せんちゃ	
	キャベツとわかめのおかかあえ		かつおけずりぶし・わかめ	キャベツ・にんじん	
16 (火)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		520
	むぎいりごはん	こめ・むぎ			
	あつやきたまご	さとう・でんぷん・あぶら	たまご		
	しらたきのいためもの	しらたき・さとう・こま・ごまあぶら・でんぷん	ぶたにく	にんじん・たけのこ・さやいんげん	
	だいこんのわふうスープ		とりにく	だいこん・はくさい・にんじん・えのき・はねぎ	
のりのつくだに	さとう・みずあめ	のり			
17 (水)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		545
	ふゆやさいかレー(ごはん)	こめ・むぎ			
	ふゆやさいかレー(ルウ)	あぶら・じゃがいも・カレールウ	ぶたにく・スキムミルク	ふるね・にんにく・にんじん・たまねぎ カリフラワー・かぶ・ブロッコリー	
フレンチサラダ	あぶら・さとう	ハム	キャベツ・きゅうり・コーン		
18 (木)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		571
	むぎいりごはん	こめ・むぎ			
	トンクドワフ	あぶら・でんぷん・ごまあぶら・さとう	ぶたにく・なまあげ	ふるね・なましいたけ・にんじん・こまつな	
	みそワントンスープ	ワントンのかわ・ごまあぶら	とりにく・わかめ・みそ	にんじん・キャベツ・はねぎ	
とうじ *こんだて* 19 (金)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		604
	むぎいりごはん	こめ・むぎ			
	あじフライ(フライソース)	パンこ・あぶら・さとう・ごま	あじ		
	おひたし			こまつな・キャベツ・コーン	
かぼちゃのクリームスープ	バター・こむぎこ	ベーコン・こなチーズ・ぎゅうにゅう・スキムミルク	たまねぎ・かぼちゃ・パセリ		
クリスマス *こんだて* 22 (月)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		594
	ツナピラフ	あぶら・こめ・むぎ	まぐるあぶらづけ	にんじん・たまねぎ	
	もみのきハンバーグ(ケチャップソース)	さとう・ごま・でんぷん	とりにく・ぶたにく	ふるね・にんにく・たまねぎ・トマト	
	こまつなのソテー	あぶら		キャベツ・こまつな・コーン	
	やさいスープ		ベーコン	たまねぎ・はくさい・にんじん・パセリ	
クリスマスカップデザート	みずあめ・さとう	とうにゅう	いちごピューレ		

今月の給食は16回の予定です。仕入れや天候などの影響で献立を変更する場合があります。
 ※ちりめんじゃこ・わかめ・昆布などの海産物は、えび・かに・いか・たこ等が生息する地域で収穫されています。

今年の冬至は 12月22日 「ん」のつく食べ物で「運」を呼び込もう!

とうじ ねん ちと たいよう ひく いちく ひる みじか
 冬至は、1年のうちで最も太陽が低い位置に来るため、昼が短く、
 夜が長くなります。昔は、太陽の力が最も弱くなる日とされ、この
 日を境に太陽が生まれ変わり、運が向いてくると考えられていたこ
 とから、ゆず湯で身を清め、邪気を払う小豆や、「ん」のつく食べ物
 を食べて「運」を呼び込む風習があります。

なんきん(かぼちゃ) にんじん れんこん かんてん きんかん ぎんなん うどん(うどん)

新年への願いを込めた お正月の行事食

あたら ねん はず しやうがつ とし こうふく ほうさく
 新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をも
 たらす「歳神様(年神様・歳徳神)を各家庭にお迎えする日本の
 伝統行事です。家族そろって、おせち料理やお雑煮といった正月
 料理を食べて、新年の無事を祈ります。現在では、おせち料理を
 手作りする家庭が減っており、洋風や中華風などバラエティー豊
 かなおせち料理が販売されていますが、伝統的なおせち料理には、
 新年への願いを込めた縁起の良い食べ物が使われています。

◆伝統的なおせち料理の意味や込められた願い
 ※地域や家庭によって違いがあります。

冬休みの食生活~10のポイント

- た(食)べすぎに気を つけよう
- の(飲)み物は甘くない ものを選ぼう
- し(手)を洗って から食事をしよう
- い(1)日3食、 規則正しく食べよう
- ふ(冬)が旬の 食べ物をとろう
- ゆ(冬)が旬の 食べ物をとろう
- や(野)さい(野菜)を たっぷり食べよう
- す(す)んで、おうちの人 のお手伝い をしよう
- み(食)卓を囲む 機会をつくらう
- 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。

一の重 (祝い肴・口取りなど)

- 黒豆 まめ(まじめ・健康)に暮らせるように。
- 数の子 こにだに恵まれるように。
- 田作り(ごまめ) 豊作を願って。
- たたきごぼう かぞくかばよとちねほ 家族や家業が土地に根を張るように。
- 伊達巻き ちしきやうようみ 知識や教養が身につくように。
- きんとん 金運に恵まれるように。
- 紅白かまぼこ こうはく 赤は魔除け、白は清浄を表す。

二の重 (酢のもの・焼き物など)

- ブリ しよせ 出世できるように。
- タイ めでたいの 語呂合わせ。
- エビ ながいきできるように。
- 紅白なます こうはく 赤は魔除け、白は清浄を表す。

三の重 (煮物など)

- 里いも こにだに恵まれるように。
- れんこん しょうらいを見通せるように。
- くわい しよせ 出世できるように。
- 昆布巻き こうはく 赤は魔除け、白は清浄を表す。