

令和6年度 12月 はいぜんたべかたひょう

南部 羽島市学校給食センター

<p>2日(月) キャベツのソテー</p> <p>まめとかぼちゃの コロッケ</p> <p>こめこしよパン コンソメスープ</p>	<p>3日(火) れんこんチップス</p> <p>こまつなともやしのごまあえ</p> <p>しろごはん こんさいのみそしる</p>	<p>4日(水) ひとくちももまん</p> <p>ちゅうかどんのく</p> <p>むぎごはん かふうスープ</p>	<p>5日(木) ちくぜんに</p> <p>さばのカレーやき</p> <p>むぎごはん みそしる</p>	<p>6日(金) フルーツあえ</p> <p>にらまんじゅう</p> <p>こがたパン やきそば</p>
<p>コロッケには、4種類の豆と南瓜が使われています。ミネラルやカロテンを補給しましょう。</p>				
<p>9日(月) マヨネーズタイプ</p> <p>はなやさいサラダ</p> <p>ミートボール</p> <p>コッパン コーンスープ</p>	<p>10日(火) ひじきのものに</p> <p>さけのこうみやき</p> <p>しろごはん ぶたじる</p>	<p>11日(水) いちごヨーグルト</p> <p>キャベツのこんぶあえ</p> <p>えびフライ</p> <p>ごもくごはん たまごスープ</p>	<p>12日(木) だいがくも</p> <p>ぶたにくとだいのオイスターソースいため</p> <p>むぎごはん たまごスープ</p>	<p>13日(金) ドレッシング</p> <p>わふうサラダ</p> <p>わかさぎのいそべあげ</p> <p>ソフトめん にくみソース</p>
<p>サラダには2種類の花野菜を使用しました。マヨネーズタイプのドレッシングでいただきます。</p>				
<p>16日(月) スライスチーズ</p> <p>こんさいのようふういため</p> <p>たまごのベーコンロール</p> <p>しょくパン やさいとまめのトマトスープ</p>	<p>17日(火) はくさいのにびたし</p> <p>ぶたにくとレバーのあげ</p> <p>しろごはん きんぴらふうみそしる</p>	<p>18日(水) フルーツゼリー</p> <p>やさいとツナのソテー</p> <p>むぎごはん ポークカレー</p>	<p>19日(木) みかん</p> <p>けいちゃんいため</p> <p>あゆのたつあげ</p> <p>むぎごはん ぶのすましじる</p>	<p>20日(金) いもけんぴごさかな</p> <p>かぼちゃのそぼろに</p> <p>あつあげのゆこうあん</p> <p>いっしょくようどん うどんのしる</p>
<p>スープには豆や麦が入っています。栄養やうまみ成分、具材の食感を味わい、楽しく食べましょう。</p>				
<p>23日(月) ぶゆやさいのマリネ</p> <p>ウインナー</p> <p>おちやパン ホワイトシチュー</p>	<p>24日(火) ふりかけ</p> <p>おおしのごっつあ</p> <p>いわしのうめに</p> <p>しろごはん ごもくじる</p>	<p>25日(水) クリスマスデザート</p> <p>ドレッシング</p> <p>いろいろサラダ</p> <p>クリスマスチキン</p> <p>シーフードピラフ</p>	<p>ゴミは業者が回収します。</p> <p>数ものについて</p> <p>6日 なら饅頭 幼・小 1個、中・高 2個</p> <p>9日 ミートボール 幼・小 1個、中・高 2個</p>	
<p>パンを中心とした洋食献立です。ホワイトシチューにパンをつけたりは、濃厚にして食べましょう。</p>				

寒い日も 食事の前に石けんで手洗い



手は、汚れていないように見えても、細菌やウイルスなどが付いていることがあります。これらが手についたまま食事をする、細菌やウイルスなどが体の中に入ってしまい、食中毒などを起こす原因になります。

食事の前に、石けんを使って正しい方法で手を洗うことで、食中毒の予防になります。

冬場は水が冷たくても、しっかり手を洗うように心がけましょう。

