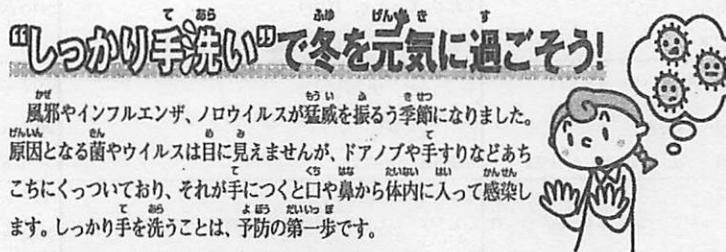




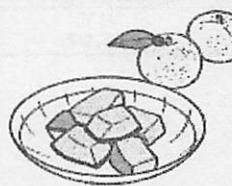
給食たより

平成30年11月29日
調布市立石原小学校
校長 橋川 宣登志
栄養士 岩崎 可愛

カレンダーも残すところ、あと一枚になりました。朝夕の冷え込みが厳しくなりましたが、寒さはこれから一段と増します。上着を何枚も着て寒さを防ぐよりも、食事や運動に気を配り、寒さを乗り越えましょう。また朝食はからだを中から温めてくれます。しっかり食べてから登校しましょう！



12月22日は冬至です！



今年の冬至は12月22日です。冬至は暦が一歳短く、夜が一番長くなります。そのため、冬至を境に日が長くなっていくため、太陽がよみがえる日とも考えられています。

冬至には、かぼちゃやあずきがゆを食べたり、ゆず湯に入ったりします。また、「ん」のつく食べ物「なんきん（かぼちゃ）、れんこん、にんじん、きんかん、ぎんなん、鶴芋、うどん」などを食べるとなに思われるといわれています。

冬野菜をおいしく食べよう



温かい飲み物ご



体もぽかぽか

いよいよ冬休み！

年末年始は、クリスマスやお正月など行事が続き、食べ過ぎや栄養の偏りが心配です。野菜を意識して食事を取り入れ、腹八分目を心掛けましょう。また、寒いからと部屋で過ごすことが多くなり、運動不足になりやすい時期です。早寝・早起きと適度な運動で体調を整え、楽しい冬休みにしましょう。



こんだてカレンダー 12月

月	火	水	木	金
3日	4日	5日	6日	7日
牛乳 ごはん 大豆とじゃこの揚げ煮 石狩鍋 みかん	牛乳 黒糖食パン さつま芋とバナナのジャム 豆のミートグラタン ポトフ	牛乳 マーボー丼 中華風コーンスープ かぼちゃのデザート棒餃子	牛乳 たらの親子ごはん じゃが芋のそぼろ煮 きのこ汁	牛乳 ちゃんこうどん 大根とツナのサラダ 手作り芋ようかん 【「大雪」】
10日	11日	12日	13日	14日
牛乳 ハムコーンピラフ さばのスパイシーグリル 卵ときのこのスープ ミルクゼリー・ポンチ	牛乳 じゃこトースト ポルシチ ごまドレサラダ	牛乳 昆布ごはん みそ煮込みおでん 切干大根の梅あえ	牛乳 セルフ フィッシュバーガー ^{トマトライスのホワイトソースかけ} ジャーマンポテト カレースープ バナナ	牛乳 ひるぜんおこわ ししゃものパリパリ揚げ 白菜の味噌鍋 みかん
17日	18日	19日	20日 <リザーブ給食>	
牛乳 高菜チャーハン タイピーエン いきなり団子風マフィン 郷土料理「熊本県」	牛乳 麦ごはん 魚のゆずみそ焼き かぼちゃのいとこ煮 吉野汁 はやか 22日は「冬至季節の行事食」	牛乳 ナンのツナマヨカレー焼き シーザーサラダ 白いんげんのポタージュ りんご かみかみメニュー	★選ぶこんだて★ のみもの> ジョア(ストロベリー) トマトライスのホワイトソースかけ 野菜スープ クリスマスタルト	★みんな同じこんだて★ トマトライスのホワイトソースかけ 野菜スープ クリスマスタルト ★選ぶこんだて★ のみもの> ジョア(マスカット) みかん・オレンジジュース <主菜> タンドリーチキン いかのスパイシーフライ

12/20(木) クリスマス★リザーブ給食のおしらせ

2学期の最後の給食もリザーブ（予約）給食を行います。事前のアンケートで、子どもたちに自分の食べたいものを選んでもらいいます。今回はのみものと、主菜をそれぞれ選びます。

* * * * *

<今月のこんだてより>

7日(金)…「大雪(たいせつ)」

その名の通り、雪がたくさん降る寒い季節に入ります。風邪をひかないで元気に過ごせるように、具足くさんの「ちゃんこうどん」でスタミナをつけましょう！

17日(月)…郷土料理「熊本県」

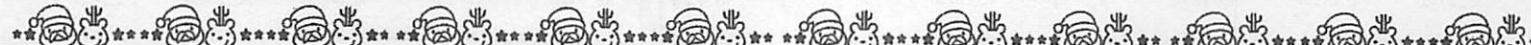
熊本県で有名な「高菜漬け」を使ったチャーハンと、春雨を使つたちゃんぽんのような熊本の国民食「タイピーエン」、さつま芋とあんこのハモニーが絶妙な「いきなり団子」のくみあわせにしました。給食ではさらにアレンジして「いきなり団子風マフィン」を作ります。

18日(火)…12月22日の「冬至」に因んだこんだて

「冬至」は一年中で一番短い時間です。ゆず湯へ入る、かぼちゃを食べて無病息災を祈るなどの風習があります。また、かぼちゃ以外にも、もちや小豆がゆを食べるなど、地方によって風習が違うようです。

19日(水)…毎月19日は食育の日「かみかみメニュー」

今回の「かみかみメニュー」は「ナンのツナマヨカレー焼き」です。食べ物は、よくかんで食べないと、せっかくの栄養も、うまく体に取り込むことができません。普段からよくかんで食べる習慣をつけましょう！



詳細つらて表 12月



平成30年11月29日 調布市立石原小学校

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質
3月	ごはん	○		米		639 kcal
	大豆とじゃこの揚げ煮		大豆、じゃこ	でんぶん、油、さとう、ごま		27.4 g
	石狩鍋		サケ、豆ふ、みそ	じゃが芋、バター	ごぼう、大根、にんじん、玉ねぎ、ねぎ、キャベツ、白菜、しいたけ、しょうが	15.3 g
	みかん				みかん	
4月	黒糖食パン	○		黒砂糖/パン		668 kcal
	さつま芋とバナナのジャム			さつま芋、さとう	レモン汁、バナナ	24.5 g
	豆のミートグラタン		ふた肉、ミックスピーンズ(白&赤&緑インゲン・ヒヨコ豆)、大豆、チーズ	油、さとう、マカロニ	玉ねぎ、にんにく、バセリ	20.9 g
	ポトフ		ベーコン	じゃが芋	大根、にんじん、玉ねぎ、白菜、かぶ、セロリー	
5月	マーポー丼	○	ふた肉、豆ふ、みそ	米、麦、油、ごま油、でんぶん	しょうが、にんにく、にんじん、だけのこ、ねぎ、玉ねぎ、干しいたけ、グリンピース	707 kcal
	中華風コーンスープ		ベーコン、たまご	でんぶん、ごま油	にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ホールコーン、クリームコン、しょうが	26.7 g
	かぼちゃのテガート棒餃子		豆乳クリーム	三温糖、ごま、餃子の皮、サラダ油	かぼちゃ、レーズン	21.8 g
6月	たらの親子ごはん	○	まだら(塩だら)、たらこ	米、油	にんにく、万能ねぎ	637 kcal
	じゃが芋のそぼろ煮		ふた肉、生あげ	油、じゃが芋、こんにゃく、さとう、でんぶん	しょうが、にんじん、だけのこ、玉ねぎ、干しいたけ、グリンピース	28.8 g
	きのこ汁		とり肉、		ごぼう、大根、にんじん、ねぎ、しめじ、えのきだけ、しいたけ、まいだけ	16.5 g
7月	ちゃんこうどん	○	ふた肉、とり肉、ちくわ、油あげ	うどん、ごま油	ごぼう、にんじん、干しいたけ、ねぎ、白菜、小松菜、にんにく	587 kcal
	大根とツナのサラダ		ツナ	ノンエッグマヨネーズ、さとう	大根、にんじん、ホールコーン、大葉	21.8 g
	手作り芋ようかん		かんてん	さとう、さつま芋		25.7 g
10月	ハムコーンピラフ	○	ロースハム	米、麦、乳不使用マーガリン、油	玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、ホールコーン、グリーンピース	686 kcal
	さばのスパイシーグリル		サバ		しょうが、にんにく	28.8 g
	明ときのこのスープ		豆ふ、たまご	でんぶん	しいたけ、しめじ、えのきだけ、ほうれんそう、にんじん	24.9 g
	ミルクセリーポンチ		かんてん、ゼラチン、牛乳、生クリーム	さとう	もも缶、パイン缶、レモン	
11月	じゃこトースト	○	じゃこ	食パン、ごま、ノンエッグマヨネーズ	ホールコーン、玉ねぎ、バセリ	662 kcal
	ボルシチ		ふた肉、ベーコン、生クリーム	油、じゃが芋、さとう、小麦粉、バター	玉ねぎ、にんじん、かぶ、セロリー、キャベツ	21.9 g
	ごまドレサラダ		生わかめ	ごま、さとう、ごま油、練りごま	キャベツ、もやし、にんじん	32.5 g
12月	昆布ごはん	○	豚バラ肉、刻み昆布	米、麦、油、さとう	にんじん、だけのこ、干しいたけ	681 kcal
	みぞ煮込みおでん		結び昆布、つみれ(卵なし)、ちくわ、生あげ、揚げポール、うずら卵、みそ	こんにゃく、ちくわ麺、じゃが芋、ざらめ	にんじん、大根	28.7 g
	切干大根の梅あえ			さとう、ごま油	切干し大根、もやし、小松菜、梅肉	19.6 g
13月	セルフフィッシュバーガー	○	ホキ	セサミパン、小麦粉、でんぶん、油、ざらめ		618 kcal
	ジャーマンポテト		ウィンナー	油、じゃが芋	ホールコーン、玉ねぎ、バセリ	26.0 g
	カレースープ		ベーコン、大豆	オリーブ油、マカロニ、さとう	にんにく、玉ねぎ、にんじん、ホールコーン、キャベツ、トマトジュース	20.5 g
	バナナ				バナナ	
14月	ひるぜんおこわ	○	油あげ	米、もち米、油、さとう	にんじん、ごぼう、干しいたけ、だけのこ	668 kcal
	ししゃものパリパリ揚げ		ししゃも	でんぶん、ぎょうざの皮、小麦粉、油	大葉	26.5 g
	白菜の味噌鍋		ふた肉、豆ふ、豆乳、みそ	油、しらたき、練りごま、ごま	にんにく、しょうが、にんじん、玉ねぎ、白菜、しいたけ、しめじ、ねぎ	20.6 g
	みかん				みかん	
17月	高菜チャーハン	○	じゃこ	米、麦、油、ごま	にんじん、たかな漬け、ねぎ	720 kcal
	タイピーエン		ふた肉、いか、うずら卵	油、はるさめ、ごま油	しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ、だけのこ、干しいたけ、白菜、もやし	23.8 g
	いきなり団子風マフィン		豆乳、つぶあん	乳不使用ホットケーキミックス、さつま芋		15.7 g
18月	春ごはん	○		米、押し麦		630 kcal
	魚のゆずみそ焼き		カマス、みそ		ゆず、しょうが	27.8 g
	かぼちゃのいとご煮		あずき	はちみつ	かぼちゃ	14.9 g
	吉野汁		とり肉、豆ふ	こんにゃく、でんぶん	大根、にんじん、干しいたけ、ねぎ、ほうれんそう	
19月	はやか	○			はやか	
	ナンのツナマヨカレー焼き		ツナ	ナン、ノンエッグマヨネーズ	玉ねぎ、バセリ	667 kcal
	シーザーサラダ		ベーコン、チーズ	さとう、サラダ油、オリーブ油	にんじん、キャベツ、もやし、ホールコーン、にんにく	24.6 g
	白いんげんのボタージュ		ベーコン、白いんげん豆、豆乳、生クリーム	油、じゃが芋	玉ねぎ、バセリ	30.5 g
20月	りんご	×			りんご	
	★リザーフ★のみもの			詳細はウラ面の献立カレンダーをご覧ください		
	トマトライスのホワイトソースかけ		ベーコン、豆乳	米、油、乳不使用マーガリン、小麦粉	玉ねぎ、にんじん、ホールコーン、グリンピース	
	★リザーフ★主菜			詳細はウラ面の献立カレンダーをご覧ください		
	野菜スープ		ワインナー		にんじん、玉ねぎ、白菜、大根	
	クリスマスマルト			ブルーベリータルト(卵・乳・小麦不使用)		えらぶメニューによって変わります

※行事や仕入れの都合により献立を変更する場合があります。予めご了承ください。※今月の地場(市内産)野菜は、大根・白菜です。
※今月のきのこ類・りんごは調布市の姉妹都市である長野県木島平産です。

★2学期の給食は12月20日までです。3学期の給食は1月10日から始まります。今年一年お世話になりました。来年もどうぞよろしくお願いいたします!★

