

※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※

今月の旬の食材： たら さば れんこん だいこん かぶ こまつな はくさい ブロッコリー みかん

富士宮市立学校給食センター
TEL: 0544-59-2131



◆さかなの日は、ほねにきをつけて、よくかんでたべましょう◆

日 曜日	食 番 号	こ ん だ て め い	は た ら き				ち ょう み り よ う そ の た	エ ネ ル ギ ー たん ぱ く し つ し つ し ょ く え ん たん す い か ぶ つ	み な さ ん へ の ひ と こ と		
			お も に 体 を つ く る も と に な る 食 品		お も に 体 の 調 子 を 整 え る も と に な る 食 品					お も に エ ネ ル ギ ー の も と に な る 食 品	
			たんぱく質	むきしつ	カロテン	ビタミンC 食物せんい				たんすいかぶつ	ししつ
1 (月)	-	ぎゅうにゅう	★ぎゅうにゅう						560 kcal 27.2 g 17.4 g 2.7 g 79.3 g	韓国のりは、ごま油と塩で味付けされた韓国の味付けのりです。給食の韓国のりは日本で作られたものです。	
	-	ごはん				☆ごはん					
	①	とうふチゲ	☆ぶたにく みそ やきどうふ		にんじん にら	しらたき ★はくさい えのきたけ りんご にんにく しょうが ☆もやし キムチ ★ねぶかねぎ	さとう	あぶら ごま ごまあぶら			さけ しょうゆ トウバンジャン
	③	キャベツとえだまめのナムル		わかめ		★キャベツ えだまめ	さとう	ごまあぶら			しお しょうゆ す
	-	かんこくのり		のり							
2 (火)	-	ぎゅうにゅう	★ぎゅうにゅう						539 kcal 29.4 g 19.7 g 2.9 g 68.4 g	ナポリタンは茹でたタイムンク等考えて作ります。量が少ないので小さめのパンと組み合わせました。	
	-	げんりょうパン				☆パン					
	②	ナポリタン	ウインナー ベーコン	あおピーマン	たまねぎ マッシュルーム	さとう スパゲッティ	オリーブオイル バター	しお こしょう ケチャップ ウスターソース しお			
	③	チキンのこうそうやき	とりにく	パジル	にんにく		オリーブオイル	しろワイン しお こしょう			
	①	やさいスープ		にんじん	エリンギ コーン ★キャベツ	じゃがいも		こんごうけずりぶし しょうゆ ブイヨン しお こしょう			
3 (水)	-	ぎゅうにゅう	★ぎゅうにゅう						547 kcal 21.7 g 20.4 g 2.3 g 75.9 g	旬のさばを塩焼きにしました。皮までおいしく食べられるよう焼き方を工夫しています。	
	-	ごはん				☆ごはん					
	③	◆さばのしおやき◆	しおさば								
	②	やさいのおかかあえ	☆かつおぶし		★こまつな にんじん	☆もやし	さとう	しお しょうゆ			
	①	じゃがいものみそしる	あぶらあげ みそ		★はねぎ	★だいこん	じゃがいも	いりこ			
4 (木)	-	ぎゅうにゅう	★ぎゅうにゅう						571 kcal 22.2 g 19.0 g 2.7 g 81.9 g	給食センター手作りのパーベキューソースをかけました。魚が苦手な子も挑戦してみました。	
	-	ごはん				☆ごはん					
	②	◆ほきのパーベキューソースかけ◆	ほきでんぶんつき		にんにく りんご レモン	さとう	だいたずあぶら	しょうゆ			
	③	そくせきづけ			★キャベツ ☆きゅうり たくあん			しお			
	①	かきたまじる	☆とうふ ★たまご	わかめ	にんじん	たまねぎ えのきたけ	でんぶん	こんごうけずりぶし しょうゆ だしこんぶ みりん しお さけ			
5 (金)	-	ぎゅうにゅう	★ぎゅうにゅう						586 kcal 25.1 g 19.5 g 1.8 g 79.7 g	今日のクリームソースは、給食センター手作りのルウを使って作りました。	
	-	ソフトめん				☆ソフトめん					
	①	ポテトベーコンクリームソース	ベーコン とりにく	★ぎゅうにゅう スキムミルク チーズ	パセリ	にんにく たまねぎ マッシュルーム コーン	じゃがいも こむぎこ	あぶら バター なまクリーム			しお こしょう しろワイン ブイヨン こしょう
	③	コールスローサラダ			にんじん	★キャベツ ☆きゅうり		コールスロードレッシング			しお
	②	◆ししゃもフライ◆(2ほん)		ししゃもフライ				だいたずあぶら			
8 (月)	-	ぎゅうにゅう	★ぎゅうにゅう						606 kcal 26.0 g 18.9 g 2.0 g 86.1 g	ししゃもは、骨を丸ごと食べることでカルシウムをとることができます。よくかんで食べましょう。	
	-	ごはん				☆ごはん					
	②	◆ししゃもフライ◆(2ほん)		ししゃもフライ				だいたずあぶら			
	③	やさいのごまあえ		★こまつな にんじん	☆もやし	さとう	ごま	しお しょうゆ			
	①	いもだんごじる	とりにく	にんじん	★だいこん ごぼう ★ねぶかねぎ	じゃがいもだんご		こんごうけずりぶし さけ みりん しお しょうゆ			
9 (火)	-	ぎゅうにゅう	★ぎゅうにゅう						591 kcal 25.6 g 19.8 g 2.2 g 82.1 g	松風焼きは、鉄板で焼いた後、調理員さんが一つ一つ切っています。	
	-	ごはん				☆ごはん					
	②	まつかぜやき	とりにく みそ			しょうが たまねぎ	さとう	ごま			しょうゆ さけ
	③	きりぼしだいこんのもの	あぶらあげ		にんじん	★だいこん しいたけ	さとう	あぶら			さけ しょうゆ
	①	とうにゅういりみそしる	☆とうふ、みそ とうにゅう		にんじん ★はねぎ	たまねぎ ★だいこん しめじ					いりこ
10 (水)	-	ぎゅうにゅう	★ぎゅうにゅう						581 kcal 26.3 g 23.7 g 2.9 g 70.2 g	今日は、ふるさと給食の日です。富士宮産の食材を使ってオムレツを作りました。	
	-	パン				☆パン					
	②	あさぎりたまごのカップオムレツ	★たまご ウインナー	★ぎゅうにゅう チーズ	パセリ にんじん	たまねぎ	じゃがいも	なまクリーム			しお こしょう
	③	フレンチサラダ			にんじん	★キャベツ ☆きゅうり コーン		フレンチドレッシング			しお
	①	かぶいりやさいスープ	とりにく		にんじん ★こまつな	たまねぎ ☆かぶ		こんごうけずりぶし しお しろワイン ブイヨン こしょう しょうゆ			けチャップ

気をつけて食べよう



ふるさと給食の日

冬至クイズ

Q1. 冬至は、毎年12月22日前後にありますが、1年のうち、もっとも何が短く、何が長い日のこと？

① 夜が短く、昼が長い日

② 昼が短く、夜が長い日

③ 朝が短く、昼が長い日

Q2. 冬至に「ん」がつく食べものを食べると幸運につながると言われますが、なぜかぼちやを食べるの？

① 「ほんこん」ともいうから

② 「パンプキン」ともいうから

③ 「なんきん」ともいうから

Q3. 冬至の日には風邪をひかないように何を風呂に入れる？

① ゆず

② しょうぶ

③ 牛乳

こたえ Q1=②(昔は「太陽がよみがえる日」だと信じられ、この日以降から、昼の時間が少しずつ長くなる。) Q2=③(かぼちやは漢字で「南瓜(なんきん)」と書く。) Q3=①(しょうぶは、5月5日の端午の節句にお風呂に入れる。)

☆マークはしずおかけんないさん、★マークはふじのみやさんのしよくざいをしようするよていです。

※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※

今月の旬の食材： たら さば れんこん だいこん かぶ こまつな はくさい ブロッコリー みかん

富士宮市立学校給食センター
TEL: 0544-59-2131



🍁 さかなの日は、ほねにきをつけて、よくかんでたべましょう 🍁

日曜日	食卓番号	こんだてめい	はたらき					エネルギーたんぱく質しつしよえんたんすいかぶつ	みなさんへのひとこと		
			おもに体をつくるものになる食品		おもに体の調子を整えるものになる食品		おもにエネルギーのものになる食品				
			たんぱく質	むぎしつ	カロテン	ビタミンC 食物せんい	たんすいかぶつ			しつ	
11 (木)	-	ぎゆうにゆう		★ぎゆうにゆう						560 kcal 25.3 g 16.8 g 2.0 g 82.4 g	ごぼうには食物繊維が多く含まれており、かみごたえがあります。よくかむことを意識してみましょう。
	-	ごはん					☆ごはん				
	①	ぶたすきに	☆ぶたにく やきどうふ		にんじん	しらたき しめじ ★はくさい ★ねぶかねぎ	さとう		さけ しょうゆ		
	③	ごぼうのごまドレッシングあえ				ごぼう ☆きゆうり コーン		ごまドレッシング	しお		
12 (金)	-	ぎゆうにゆう		★ぎゆうにゆう						588 kcal 30.4 g 19.5 g 2.1 g 82.3 g	厚揚げを平皿にのせ、あんを上からかけて食べてみましょう。
	-	ごはん					☆ごはん				
	②	あつあげのちゅうかあんかけ(あん)	とりにく		☆チンゲンサイ あかピーマン	しょうが たまねぎ たけのこ きくらげ	さとう でんぶ	あぶら ごまあぶら	しお こしょう ガラスープ さけ オイスターソース しょうゆ		
	③	あつあげのちゅうかあんかけ(あつあげ)	あつあげ								
15 (月)	-	ぎゆうにゆう		★ぎゆうにゆう						662 kcal 30.4 g 25.7 g 2.8 g 85.1 g	今日は人気のハンバーグに、給食センター手作りのオニオンソースをかけたました。
	-	パン					☆パン				
	②	ハンバーグオニオンソース	ハンバーグ			にんにく たまねぎ レモン	さとう	あぶら	しょうゆ さけ		
	③	コーンとえだまめのソテー				コーン えだまめ		あぶら	しお こしょう しょうゆ		
16 (火)	-	ぎゆうにゆう		★ぎゆうにゆう						711 kcal 25.8 g 20.9 g 2.1 g 111.5 g	今日は、お楽しみ給食です。みんなで楽しく食べましょう。
	-	むぎごはん					☆むぎごはん				
	①	チキンカレー	とりにく	スキムミルク	にんじん トマト	たまねぎ にんにく しょうが	じゃがいも カレールウ	あぶら	しお こしょう カレー あかワイン チョップ ちゅうのうソース		
	③	カラフルサラダ			☆アロコー あかピーマン	★キャベツ		イタリアンドレッシング	しお		
17 (水)	-	ぎゆうにゆう		★ぎゆうにゆう						561 kcal 19.3 g 18.6 g 1.8 g 83.6 g	12月22日は冬至です。昔から冬至には「ん」のく食べ物を食べると良いと言われる給食で、「ん」のつく食べ物は何でしょう。
	-	ごはん					☆ごはん				
	②	かぼちゃとひきにくのコロッケ			かぼちゃコロッケ			だいたあぶら			
	③	キャベツとひじきのあえもの	まぐろあぶらづけ	ひじき	にんじん	★キャベツ	さとう	あぶら ごまあぶら	しお しょうゆ すしお		
18 (木)	-	ぎゆうにゆう		★ぎゆうにゆう						545 kcal 24.7 g 22.0 g 3.0 g 65.9 g	今日はじゃがいもをパジルで和えてみました。パジルの香りを楽しみましょう。
	-	げんりょうこくとうパン					☆こくとうパン				
	②	にくだんごのトマトソースかけ(2こ)	にくだんご		トマト	たまねぎ	さとう		ケチャップ トマトフォンデュ あかワイン ちゅうのうソース		
	③	ポテトとチーズのパジルあえ		チーズ		☆きゆうり	じゃがいも		しお パジルソース こんごうけずりぶし ブイヨン しお こしょう しょうゆ		
19 (金)	-	ぎゆうにゆう		★ぎゆうにゆう						572 kcal 26.4 g 18.4 g 1.8 g 78.5 g	みかんはビタミンCが豊富で風邪予防に効果的です。そぼろはご飯にかけて食べてみましょう。
	-	ごはん					☆ごはん				
	②	とりとたまごのそぼろ	とりにく ★たまごそぼろ		さやいんげん	しょうが	さとう	あぶら	さけ しょうゆ		
	①	みやじる	☆ぶたにく ★どうふ みそ		にんじん ★はねぎ	★だいこん こんにやく	★さとも		いりこ		

冬至献立

富士宮の日

第3日曜日は「食卓の日」
家族で食卓を囲みましょう。

かぜ予防のための食生活のポイント

かぜは私たちが一番かかりやすい病気です。とかく軽く見られがちですが、「かぜは万病のもと」といわれるように十分に気をつけなければいけません。食生活でのかぜ予防のポイントです。

たんぱく質をしっかりとる

体内で、侵入したウイルスをやっつけてくれる白血球をつくる材料になります。

ビタミンの補給も忘れずに

野菜・くだものに多く含まれるビタミンAやCには、体の抵抗力を高めてくれるはたらきがあります。

脂質(油)も不足しないように

粘膜を強くするビタミンAの吸収を助けます。また体を温めるエネルギー源にもなります。

冬休み中も、**早寝・早起き・朝ごはん**で規則正しい生活を送りましょう！

★マークはしずおかけんないさん、★マークはふじのみやさんのしよくざいをしようするよていです。