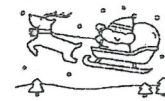


12月のきゅうしょくこんだてひょう

令和7年



◎ おはしは毎日持ってきましょう。

◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。

稲美町教育委員会

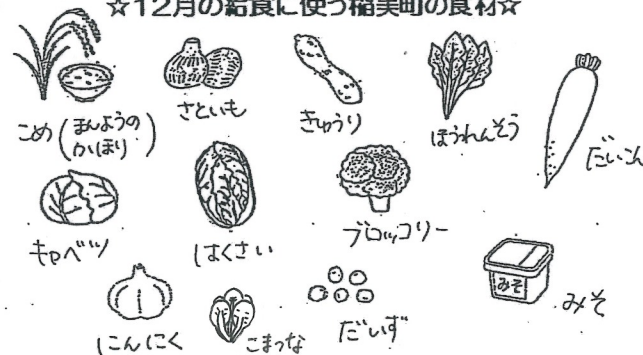
月よう	火よう	水よう	木よう	金よう
① ごはん	② ごはん	③ ごはん	④ ごはん	⑤ ごはん
白菜は一年中出回っていますが、冬が旬の野菜です。寒くなるほど甘味がまじりおいしくなります。みどりのグループです。	こいも(里も)やじゃがいも、さつまいもなどのいも類は、きいろのグループです。体を動かすエネルギーになります。	和風スパゲティには、しめじ、えのきたけ、エリンギが入っています。きのこ類は体の調子をととのえるみどりのグループです。	6年1組 清水さんが考えました。旬の白菜を使った体がぽかぽかになる冬にオススメのスープです。	ごまは、ごま油の原料になります。サラダ油やオリーブ油と同じきいろのグループです。
⑧ ごはん	⑨ ごはん	⑩ ごはん	⑪ ごはん	⑫ ごはん
肉だんごのチリメンは、新南立です。肉だんごの主な原料は肉なので、あかのグループです。	ひじきやわかめ、ごぼうなどの海そうは、無機質を多く含んでいるあかのグループです。	パンやラーメンは、きいろのグループです。同じように小麦粉からつくられるうどんやスパゲティもきいろのグループです。	いかは魚や肉と同じたんぱく質を多く含むあかのグループです。体をつくるもとになります。	6年1組 鳥取さんが考えました。ばた肉と小松菜とキムチを炒めました。キムチが食欲を増進してくれます。
⑮ ごはん	⑯ ごはん	⑰ ごはん	⑱ ごはん	⑲ ごはん
コールスローサラダのドレッシングは、酢とマヨネーズで作っています。マヨネーズはきいろのグループです。	干し大根は、冬にたくさんとれる大根を糸切に切り、干した保存食です。大根と同じみどりのグループです。	ブロッコリーは、冬が旬の野菜で、ビタミンAやCを多く含んでいます。野菜はみどりのグループです。	にんじんシリシリは、沖縄県の郷土料理です。にんじんはみどりのグループです。	ひょうごの日: 米・白菜・キャベツ(稲美町産)・焼豆腐・鶏卵・もやし・やす果汁(兵庫県産)・シュークリームはきいろのグループです。



12月19日のメニューには、
「学校給食 同友会の日 協賛企業」様から
食材を寄贈していただいています。(敬称略・50音順)
(シュークリーム) 株式会社稲美乳販

(黒毛和牛の牛肉(すきやき風煮))
A DREAM UP STUDIO restR、株式会社印南食品、
エアレイ合同事務所、株式会社大浦ミート、株式会社オオナガ、
金澤産業株式会社、かわぐち腎泌尿器科・内科クリニック、
株式会社橋本電産、一般社団法人Tumugu、
株式会社西日本ロジスティクス、有限会社パッション、
P-UP SCHOOL、マハロネール、株式会社マルオ洋品店、
ムツミ産業株式会社、有限会社ユキタケ印刷

☆12月の給食に使う稲美町の食材☆



食べものは、体の中でのはたらきによって、きいろ・あか・みどりにグループ分けされます。
今月の献立表は、その日に使う食材をグループ分けしています。

★新メニュー ☆復活メニュー

口座振替のお知らせ
第8期(12月分) 4,400
円は、12月25日(木)に
届け出のあった口座より引落
します。



※6年生が夏休みに考えた母里小学校だけの
スペシャルメニュー