

12月分給食献立表資



衛生に気をつけて準備しよう

大田区立大森第一小学校

実施日	曜日	献 立	栄養エネルギー		おかずの作り方・おたより	
2	月	玄米ごはん のりとひじきの佃煮 牛乳 麩入り肉じゃが煮 ししゃものごま揚げ	kcal 619	g 23.1	空気が乾燥した季節になりました。かぜの予防 は十分な睡眠とバランスのとれた食事、そして手 洗いとうがいです。	
3	火	大根ごはん 牛乳 ぎせい豆腐 みそ汁 くだもの	565	24.8	冬の野菜はかぜを予防するビタミンが豊富です。 たっぷり食べて、かぜのウイルスをよせつけない 身体をつくりましょう。 21日は冬至です。冬至の日に『ん』のつく食べ	
4	水	海苔じゃこチーズトースト 牛乳 ジャーマンサラダ 豆乳コーンスープ	616	25.4	物として、かぼちゃ (なんきん) を食べたり、ゆず湯に入ると、かぜをひきにくくなるという言い 伝えがあります。給食では23日に、かぼちゃと小	
5	木	冬野菜のカレーライス 福神漬 牛乳 海藻サラダ	659	20.7	豆を甘く煮た、かぼちゃのいとこ煮を出します。 ~ ブロッコリー ~	
6	金	麦ごはん 牛乳 ガリバタサーモン きゅうりとひじきのごまサラダ 切干大根のみそ汁	576	25.4	ブロッコリーは、アブラナ科の植物で花芽を 食べる野菜です。地中海沿岸が原産とされてい	
9	月	トマトクリームソーススパゲッティ 牛乳 マセドアンサラダ くだもの	613	23.5	ます。日本へは明治時代に入ってきました。 栄養素は、ビタミンC、葉酸のほかビタミン K、Eが豊富に含まれます。 産地は北海道、埼玉県、愛知県などが生産量	
10	火	鶏肉野菜めし 牛乳 きのこ春巻き みそ汁	613	23.6	の多い産地です。また、日本国内のほかに、ア メリカなど国外からの輸入もされています。 旬の時期は11月頃から3月頃です。今まさ	
11	水	胚芽ごはん 牛乳 魚のねぎみそ焼き 磯和え 鶏ごぼう汁	586	28.7	に旬のブロッコリーを使って料理を作ってみて はいかがでしょうか?	
12	木	♪誕生会給食♪ コーンマヨトースト 牛乳 冬野菜のポトフ もやしのカレー風味	589	25.7	今月の 献立の 中から	
13	金	キムチそぼろ丼 牛乳 いかとチンゲンサイのスープ アップルシナモンビーンズ	640	25.4	材料 分量(4人分) ブロッコリー 140 g にんじん 20 g	
16	月	ベーコンきのこピラフ 牛乳 鮭とポテトのサラダ ミルクスープ	574	18.7	きゅうり 40g ホールコーン 50g ベーコン 12g	
17	火	みそ煮込みうどん 牛乳 大学芋 くだもの	564	17.2	「 サラダ油 大さじ1と1/2 酢 小さじ2強 砂糖 小さじ1/2	
18	水	高菜チャーハン 牛乳 中華スープ ごまポテト	558	20.3	(A) 塩 少々 しょうゆ 小さじ2/3 粉辛子 少々 <作り方> ①ブロッコリーは小房に切り分け、塩(分量外)	
19	术	かき揚げ丼 牛乳 わかめとツナの和え物 すまし汁	576	20.6		
20	金	ペアサンド 牛乳 ボルシチ ブロッコリーとベーコンのサラダ	595	21.6	を入れてゆでる。にんじんはいちょう切り、 きゅうりは斜め半月切りにして、色よくゆでる。 それぞれ水で冷まして、水気をきっておく。	
23	月	かやくごはん 牛乳 呉汁 かぼちゃのいとこ煮		22.7	②ベーコンは短冊切りにして焼いておく。 ③(A)を合わせて、ドレッシングを作る。 ④食べる直前に①、②とホールコーンをドレッ	
24	火	ガーリックライス 牛乳 ローストチキン ほうれん草とコーンのソテー ミネストローネスープ フルーツゼリー	602	23.1	シングで和える。	
		エネルギー たんぱく質 脂 質 ナトリウム カルシウ kcal g g mg mg	mg	レチノール当 µgRE	mg mg mg g mg mg	
	~ 1	595 23.0 22.1 2.0 340	2.0	257	0. 38 0. 5 33 7. 2 89 2. 8	

- (注1) 栄養量は、中学年を1として考え、低学年0.85倍、高学年1.15倍とみてください。 (注2) 食材料購入ならびに学校行事などの都合により献立を変更することがあります。