

給食配膳表 2014

12月

今年も残すところあと1ヶ月。

この時期は何かと忙しく、朝晩の冷え込みや空気も乾燥してくるので、かぜをひきやすくなります。また、冬に多いウイルスや細菌による嘔吐や下痢などの予防のためには「手洗い」が大切です。

外から帰ったら食事の前には必ずしっかりと手を洗いましょう。

1日 (月)	2日 (火)	3日 (水)	4日 (木)	5日 (金)
<p>はくさいのゆかりあ</p>  <p>ししゃもの天ぷら</p>  <p>ごはん 豚汁</p>	<p>ヨーグルト</p>  <p>切り干大根のサラダ</p>  <p>麦ごはん カレーライス</p>	<p>ナムル</p>  <p>とりにくの唐揚げ</p>  <p>ごはん 肉団子のスープ</p>	<p>はくさいのしめじあえ</p>  <p>さんまの煮付け</p>  <p>ごはん みそおでん</p>	<p>キャベツとツナのサラダ</p>  <p>えびフライ</p>  <p>パン かぼちゃのシチュー</p>
<p>食品を知ろう ししゃも</p>	<p>食品を知ろう 切り干し大根</p>	<p>料理名を知ろう ナムル</p>	<p>旬の食材を食べよう 大根</p>	<p>行事食を知ろう 冬至 (かぼちゃ)</p>
8日 (月)	9日 (火)	10日 (水)	11日 (木)	12日 (金)
<p>はくさいのおかかあ</p>  <p>豚肉のおろし煮</p>  <p>ごはん みそけんちん汁</p>	<p>あさりの佃煮</p>  <p>焼売</p>  <p>麦ごはん 八宝菜</p>	<p>切り干し大根の 含め煮</p>  <p>さばのみそ煮</p>  <p>ごはん かきたま汁</p>	<p>やまとな ちりめん</p>  <p>たまごやき</p>  <p>ごはん さといもの そばろ煮</p>	<p>ジャーマン ポテト</p>  <p>ミンチカツ</p>  <p>パン ラビオリ スープ</p>
<p>料理名を知ろう おろし煮</p>	<p>外国の料理を知ろう 八宝菜</p>	<p>料理の組合せを知ろう 一汁二菜</p>	<p>地場産物を食べよう 大和まな</p>	<p>行事食を知ろう クリスマス</p>

給食の前には

手洗おう

石けんを使って

きれいに手を洗おう

