



令和7年 12月 盛付表 (中学校)

月	火	水	木	金
<p>◆皿の種類◆</p> <p>○ → 平皿</p> <p>○ → 深皿</p>			<p>☆めんの日☆</p> <p>4日 地粉うどん 18日 中華麺</p>	<p>☆パンの日☆</p> <p>2日 こどもパン 8日 食パン 9日 はちみつパン 16日 コッペパン</p>
1	2	3	4	5
<p>*8大アレルゲン除去献立</p> <p>小松菜と生揚げのみそ炒め さばのおろしソース ご飯 千切り野菜のすまし汁</p>	<p>トルコの料理</p> <p>ブロッコリー入りサラダドレッシング チキンケバブ こどもパン ハヴチュチョルパス(人参ポタージュ)</p>	<p>*8大アレルゲン除去献立</p> <p>がめ煮 いわしのかば焼き 福阿県の郷土料理 ご飯 ごまみそ汁</p>	<p>香川県の郷土料理</p> <p>香菊入り和え物ドレッシング さつまいもの蒸しパン 地粉うどん しっぽくうどん ご飯 トックスープ</p>	<p>チャプチェ 揚げ餃子3個 ご飯 トックスープ</p>
8	9	10	11	12
<p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>もやしのカレーソテー 豚肉のバーベキューソース 食パン 白いんげん豆のスープ</p>	<p>飲むヨーグルト</p> <p>ジャーマンポテト 塩レモンチキン はちみつパン 大根とあさりのシチュー</p>	<p>*8大アレルゲン除去献立</p> <p>小松菜の和え物ドレッシング 子持ちししゃもの南蛮漬け2匹 ご飯 おでん</p>	<p>中華スタミナ炒め シウマイ2個たれ ご飯 白菜のスープ</p>	<p>北海道の郷土料理</p> <p>コーンといんげんの炒め物 こまひフライソース ご飯 いも団子汁</p>
15	16	17	18	19
<p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>室根りんご カラフルソテー ポークカレーご飯</p>	<p>豚キムチ焼きそば ハムカツソース コッペパン 冬野菜のコンソメスープ</p>	<p>*8大アレルゲン除去献立</p> <p>大根の炒めアムル いかの四川ソース ご飯 豆腐のチゲ</p>	<p>菱わかめの中華サラダドレッシング 香巻 中華麺 サンマー麺</p>	<p>クリスマス献立</p> <p>提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p> <p>クリスマスデザート ツリーハンバーグのホワイトソース えびピラフの具ご飯 ミネストローネ</p>

◆後片付けのしかた

15日	室根りんご 	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、皮や種、食べ残しは小食缶に戻しましょう。
19日	クリスマスデザート 	箱などは、まとめて配膳室に戻しましょう。

としこ年越しに食べるものは？



としこ年越しそばは江戸時代ごろから食べられていました。由来については下記のように諸説あります。

- ①そばの実が三角形なので邪気をはらうため。
 - ②そばは細くて長いので長寿になるようにという願いを込めて。
 - ③細工師が金粉を集めるのにそば粉を使うため、金を集める意味。
- また、地域によっては年越しにうどんを食べたり、年取り魚(さけやぶりなど)を食べたりする風習があります。

