令和　8年度　12がつ　もりつけひょう(しょうがっこう)

月	火	水	木	金
◆さらのしゅるい◆ ひらざら ふかざら	1 グリーンサラダ ドレッシング とりにくの こうそうあげ コッペパン トマトソースパスタ	2 提供対応食 卵 乳 卵 乳 ◆ ◆ きりぼしだいこんの ちゅうかいため いかの カルビソース ごはん かきたまスープ	3 キャベツの おかかいため ささかまぼこ のてんぷら じごなうどん とんじるうどん	4 やまがたけんの きょうどりょうり こまつなと あぶらあげの からしマヨあえ あじフライ ソース ごはん いもに
7 はるさめ サラダ ドレッシング ぎょうざ 2こ ごはん チゲスープ	8 提供対応食 卵 乳 卵 乳 ◆ ◆ のむヨーグルト ベーコンポテト とうふ ナゲット 2こ こどもパン だいこんのシチュー	9 ＊９大アレルゲン除去献立 だいずいり ひじきのにもの いわしの かばやき ごはん ごまみそしる	10 コロコロだいこん ドレッシング はるまき ちゅうかめん サンマーメン	11 提供対応食 卵 乳 卵 乳 ◆ ◆ コーンコロッケ ソース とりごぼうピラフのぐ ごはん ミネストローネ
14 むろねこんだて 提供対応食 卵 乳 卵 乳 ◆ ◆ むろねりんご あぶらふのたまご とじどんのぐ ごはん はっと	15 やきそば やきフランク コッペパン ふゆやさいの コンソメスープ	16 ＊９大アレルゲン除去献立 なまあげの ホイコウロウ とりにくの からあげ 2こ ごはん わかめともやしの ちゅうかスープ	17 しゅんぎくいり あえもの ドレッシング たこやき 2こ じごなうどん しんげんうどん	18 カラフル ソテー オムレツ ポークカレー ごはん
21 ＊９大アレルゲン除去献立 やさいの あえもの ドレッシング さばのしおやき ごはん あんかけじる	22 クリスマスこんだて クリスマス デザート ガーリック ソテー ツリー ハンバーグの ケチャップソース ツイストパン とうにゅう チャウダー		☆パンのひ☆ 1日　コッペパン 22日　ツイストパン 1～2年生　30ｇ 3～4年生　40ｇ 5～6年生・職員　50ｇ 8日　こどもパン 15日　コッペパン 1～2年生　40ｇ 3～4年生　50ｇ 5～6年生・職員　60ｇ	☆めんのひ☆ 3日　じごなうどん 10日　ちゅうかめん 17日　じごなうどん 1～2年生　70ｇ 3～6年生・職員　80ｇ

◆きほんてきなあとかたづけのしかた◆

ふりかけなどの小分けの袋	袋は入ってきたビニール袋に入れて配膳室へ戻しましょう。	飲むヨーグルトやコーヒー牛乳など	容器やストローは、まとめて配膳室へ戻しましょう。
ケーキやカップデザート	箱やカップ・ふたはまとめて配膳室に戻しましょう。	果物	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。（大食缶には入れません）
グラタンなどのアルミカップ	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、カップは小食缶に戻しましょう。	ビニール手袋	ビニール手袋は器具と一緒にバットに戻しましょう。
揚げパン	ビニール袋とビニール手袋、紙は大きいビニール袋にまとめて配膳室へ戻しましょう。 パン箱のクラスが書かれたシールははがしましょう。		



今年の冬至は
12月22日です



冬至とは、1年で一番昼が短くなる日のことです。この日は、昔からゆず湯に入って、かぼちゃを食べる風習があります。かぼちゃを食べると風邪をひきにくくなるといった言い伝えがあるからです。冷蔵庫がなかった昔、保存のきくかぼちゃはビタミン源として貴重な野菜だったそうです。

