

# 平成28年 12月分 給食献立表

桂堂学園

月	火	水	木	金	土	
<p>※食物アレルギー表示について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卵→[卵]</li> <li>・ナッツ類→[ナ]</li> <li>・鮭→[鮭]</li> <li>・えび→[え]</li> <li>・かに→[か]</li> <li>・そば→[そ]</li> <li>・ごま→[ご]</li> </ul>			<p>毎日提供</p> <p>午前…牛乳 昼…主食 麦茶</p>	<p>1日</p> <p>親子うどん[卵] かぼちゃの甘煮 水菜とツナのサラダ キウイ</p>	<p>2日</p> <p>ソーセージの 磯辺揚げ ひじきのどぼろ煮 けんちん汁 ゼリー</p>	<p>3日 成道会</p> 
<p>5日</p> <p>豆腐の中華煮 フロッコリーの サラダ[か] 玉ねぎと油揚げの みそ汁 りんご</p>	<p>6日</p> <p>ひき肉の カレーライス 福神漬け 和風サラダ わかめスープ オレンジ</p>	<p>7日</p> <p>ほっけの塩焼き 人参とちくわの きんぴら せんべい汁 バナナ</p>	<p>8日</p> <p>わかめラーメン キャベツとゆで卵の サラダ[卵] りんご</p>	<p>9日</p> <p>といて天 小松菜の煮びたし 白菜とふのりの みそ汁 ヨーグルト</p>	<p>10日 休園日</p> 	
<p>12日</p> <p>肉じゃが もやしとちくわの 和え物 菊と大根のみそ汁 みかん</p>	<p>13日</p> <p>三色なっとう丼 炒り豆腐 具だくさんの だし活スープ バナナ</p>	<p>14日</p> <p>サバのおろし煮 引き昆布の煮物 豚汁 りんご</p>	<p>15日 手作りケーキ</p> <p>フキハンバーグ スパサラダ[卵] もやしとニラの みそ汁 ケーキ</p>	<p>16日 誕生会</p> <p>春菊と豚肉の 混ぜご飯 エビフライ[え] 水菜とささみの サラダ 冬の野菜スープ プリン・フルーツ</p>	<p>17日</p> <p>きつねうどん さつまいもの甘煮 白菜とかにかまの 酢の物[か] オレンジ</p>	
<p>19日</p> <p>豆腐の中華煮 フロッコリーとツナの サラダ 玉ねぎと油揚げの みそ汁 りんご</p>	<p>20日 餅つき</p> <p>鮭の甘塩焼き[鮭] 人参とちくわの きんぴら 雑煮 みかん</p>	<p>21日</p> <p>ビビンバ丼 切り干し大根の 炒め煮 もずくのみそ汁 バナナ</p>	<p>22日</p> <p>ミートソース かぼちゃのサラダ [卵] わかめスープ りんご</p>	<p>23日 天皇誕生日</p> 	<p>24日</p> <p>春巻き 春雨の中華和え なめこと豆腐の みそ汁 クリスマスゼリー</p>	
<p>26日</p> <p>肉じゃが もやしとちくわの 和え物 菊と大根のみそ汁 バナナ</p>	<p>27日</p> <p>カレーライス 福神漬け 和風サラダ かき玉スープ[卵] みかん</p>	<p>28日</p> <p>サバのコロッケ マカロニサラダ[卵] キャベツのごま みそ汁 りんご</p>	<p>29日 30日 31日</p> <p>年末休み</p> 			

## 【給食だよ】～食をテーマとした会話の大切さ～

毎日の食卓は「食育」の絶好の機会です。子どもと一緒に自然豊かな日本ならではの四季折々の食材に注目しながら、健康的な食生活を楽しみましょう。\*\*\* 五感を使って楽しく学びましょう \*\*\*

### 1、じっくりみてみよう！



### 2、においをかいでみよう！



### 3、皮をむいて食べよう！



### 4、中身の袋をみんなにわけて・・・さあ、いただきます！

