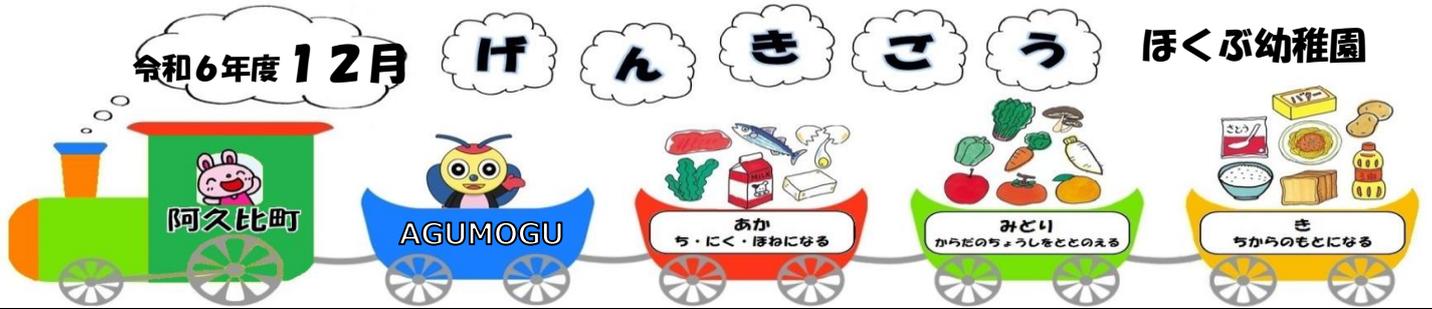


令和6年度 12月

げんきごう

ほくぶ幼稚園



日	曜	献立名	ざいりょう		
			あか	みどり	き
2	月	麦ごはん 牛乳	牛乳		麦ごはん
		マーボ豆腐	豚肉 豆腐 みそ	にんじん 玉ねぎ ねぎ しょうが にんにく	ごま油 砂糖 でんぷん
		焼きぎょうざの酢じょうゆかけ (2個)	豚肉	にら キャベツ 玉ねぎ	小麦粉 パン粉 でんぷん
		もやしナムル	まぐろ	赤ピーマン もやし きゅうり	ごま 砂糖 ごま油
3	火	ごはん 牛乳	牛乳		ごはん
		湯葉のすまし汁	湯葉 豆腐 かまぼこ	小松菜 玉ねぎ えのきたけ	
		いわしの梅しょうゆ煮	いわし	赤しそ 梅肉	砂糖 でんぷん
		切り干し大根の含め煮	豚肉 大豆 油揚げ	にんじん さやいんげん 切り干し大根 しいたけ	砂糖
4	水	レーズンロールパン 牛乳	牛乳		レーズンロールパン
		ウインナー入り野菜スープ	ウインナー	にんじん 小松菜 玉ねぎ キャベツ しめじ とうもろこし	
		大豆ナゲット	鶏肉 大豆 きな粉	にんじん	菜種油 でんぷん 砂糖
		フルーツのヨーグルト和え	ヨーグルト	みかん 黄桃 パイン	砂糖
5	木	ごはん 牛乳	牛乳		ごはん
		肉じゃが	豚肉 揚げはんぺん	にんじん 玉ねぎ さやいんげん こんにゃく	じゃがいも 砂糖
		さばの銀紙焼き	さば みそ		砂糖 米粉
		大根サラダ	鶏肉	大根 切り干し大根 きゅうり	
6	金	ソフトめん 牛乳	牛乳		めん
		カレー南蛮	鶏肉 油揚げ かまぼこ	にんじん 玉ねぎ ねぎ しいたけ	ルウ
		レバー入りポークメンチカツ	豚肉 豚レバー 大豆	玉ねぎ	パン粉 小麦粉 でんぷん 菜種油
		みかん		みかん	
9	月	ごはん 牛乳	牛乳		ごはん
		沢煮椀	豚肉	にんじん 大根 ごぼう もやし ねぎ	
		ひじき入り野菜はんぺんのごまだれかけ	揚げはんぺん ひじき	にんじん とうもろこし しょうが	ごま 砂糖 でんぷん
		卵入り卵の花サラダ	卵 おから まぐろ	きゅうり	上新粉 砂糖 でんぷん 植物油 マヨネーズ
		蒲郡みかんプチゼリー		みかん	砂糖
10	火	わかめごはん 牛乳	牛乳		わかめごはん
		いりどり	鶏肉 高野豆腐 ちくわ	にんじん 大根 ごぼう れんこん だけのこ さやいんげん しいたけ こんにゃく	砂糖
		コロッケのソースかけ		にんじん かぼちゃ 玉ねぎ 枝豆	じゃがいも 小麦粉 パン粉 植物油 菜種油
		りんご		りんご	
11	水	ごはん 牛乳	牛乳		ごはん
		みそおでん	豚肉 生揚げ みそ 揚げはんぺん	大根 こんにゃく	里芋 砂糖
		厚焼き卵	卵		砂糖 でんぷん 植物油
		ツナそぼろごはんの具	まぐろ	にんじん さやいんげん しょうが	ごま 砂糖
12	木	りんごパン 牛乳	牛乳		りんごパン
		冬野菜のクリームスープ	鶏肉 牛乳 生クリーム チーズ	にんじん 白菜 フロccoliリー カリフラワー 玉ねぎ しめじ	白いんげん豆 小麦粉 菜種油 バター
		ジャーマンポテト	ベーコン	パセリ	じゃがいも 菜種油
		コールスローサラダ		キャベツ とうもろこし きゅうり	ドレッシング

13日(金)から裏面になります。

日	曜	献立名	ざ い り ょ う		
			あか	みどり	き
13	金	ごはん	牛乳		ごはん
		春雨スープ	豚肉	にんじん 玉ねぎ 白菜 チンゲン菜 ねぎ	春雨 ごま油
		てりとり	鶏肉		でんぷん 菜種油 砂糖
		ひじきの中華和え	まぐろ ひじき	赤ピーマン キャベツ	ごま 砂糖 ごま油
16	月	ごはん	牛乳		ごはん
		高野豆腐の卵とじ煮	卵 高野豆腐 鶏肉 かまぼこ	にんじん 玉ねぎ ねぎ しいたけ	砂糖 でんぷん
		ハンバーグの和風おろしソースかけ	豚肉 鶏肉 大豆	玉ねぎ 大根 にんにく しょうが	砂糖 でんぷん
		小松菜の大豆和え	大豆 まぐろ	小松菜 にんじん キャベツ	砂糖
17	火	ごはん	牛乳		ごはん
		里芋のみそ汁	豚肉 豆腐 油揚げ わかめ みそ	ごぼう 大根 ねぎ	里芋
		ししゃもフライのレモンじょうゆかけ	ししゃも	レモン	パン粉 小麦粉 菜種油 砂糖
		ひじきと大豆の炒め煮	ひじき 大豆 ちくわ	にんじん 枝豆	砂糖 ごま油
18	水	麦ごはん	牛乳		麦ごはん
		カレーライス	豚肉	にんじん 玉ねぎ りんご にんにく しょうが	じゃがいも 小麦粉 菜種油 砂糖
		ウインナーのトマトソースかけ	ウインナー	トマト	砂糖
		シーフードサラダ	いか えび	キャベツ きゅうり 枝豆	ドレッシング
19	木	ごはん	牛乳		ごはん
		ポトフ	ベーコン	かぶ にんじん キャベツ 白菜	
		コーングラタン	おから 豆乳	とうもろこし	じゃがいも 米粉 砂糖
		チキンライスの具	鶏肉	にんじん 玉ねぎ エリンギ	
		★チョコケーキ	豆乳		ココア 米粉 砂糖 植物油
20	金	中華めん	牛乳		めん
		しょうゆとんこつラーメン	豚肉	にんじん 玉ねぎ もやし 白菜 ねぎ	ごま油
		春巻き	豚肉	にんじん たら キャベツ もやし エリンギ	菜種油 大豆油 ごま油 でんぷん 小麦粉
		切り干し大根のごま酢和え	まぐろ	にんじん 切り干し大根 きゅうり	ごま 砂糖

☆すべての食材を表記しているものではなく、加工食品については主な原料（1%以上）を表記しています。

★は、業者配送です。

☆材料の都合により献立を変更する場合があります。

☆令和3年9月よりアレルギー対応除去食（卵・乳）を提供しています。

●●●●● 冬至（今年は12月21日です） ●●●●●

冬至は、1年で最も太陽の出ている時間が短くなる日で、この日を境に少しずつ日が長くなっていくことから、冬が終わり春になることを意味する「一陽来復（いちようらいふく）」とも呼ばれます。昔の人は、太陽の力が弱まると人間の運氣も衰えると考えていたことから、冬至の日に、かぼちゃやあずきを食べて力をつけ、ゆず湯で身を清めて、幸運を呼び込み、無病息災を願う風習が生まれました。



今月の阿久比町産の野菜と果物は、
小松菜・キャベツ・白菜・切り干し大根・みかんです。



献立や食に関するお問い合わせ等は給食センターへご連絡ください。 阿久比町立学校給食センターAGUMOGU（あくもぐ）TEL48-5111 FAX48-5114

※令和6年4月から令和7年3月までの間、物価高騰に対応するため、町が食材価格高騰相当分を負担しています。

阿久比町のホームページに、「AGUMOGU（あくもぐ）給食レシピ50」を掲載しています。見てね♪

