

月曜日

火曜日

水曜日

木曜日

金曜日

令和元年 12月 献立表

献立のテーマ 「風邪に負けない食事をしよう」

高津学校給食センター

<p>副菜皿 主菜皿 牛乳</p> <p>ご飯食器 汁食器</p>	<p>副菜皿 主菜皿 牛乳</p> <p>カレー皿 汁食器</p>			
<p>2 みかん 牛乳 ポーク丼の具</p> <p>ご飯 じゃがいもと厚揚げのみそ汁</p>	<p>3 <small>～保小中連携献立～</small> ほうれん草のニギスの 牛乳 白和え 抹茶フライ (小1尾、中2尾)</p> <p>麦ご飯 だんご汁</p>	<p>4 <small>牛乳</small> りっちゃんの鶏肉の 元気サラダ マーメレード 焼き</p> <p>麦ご飯 ●きのこと卵のスープ</p>	<p>5 <small>牛乳</small> ひじきと さごしの 大豆の オーロラ 炒め煮 ソース焼き</p> <p>ご飯 みぞれ汁</p>	<p>6 牛乳 中華 春巻き サラダ</p> <p>ご飯 つくね入りキムチ鍋</p>
<p>9 牛乳 小松菜の揚げさばの おひたし ごまだれかけ</p> <p>ご飯 おふのすまし汁</p>	<p>10 <small>～ビタミン強化献立～</small> フロココリーの 牛乳 アーモンドサラダ ポーク チャップ</p> <p>麦ご飯 冬野菜のスープ</p>	<p>11 牛乳 マカロニ ●ほうれん草 サラダ 入りオムレツ</p> <p>麦ご飯 ラビオリ入りスープ</p>	<p>12 牛乳 茎わかめ ぶりの のきんぴら 照り焼き</p> <p>ご飯 かぶのみそ汁</p>	<p>13 <small>～益田の食育の日～</small> ふるさと 牛乳 サラダ ソース カツ</p> <p>ご飯 花野菜のクリームシチュー</p>
<p>16 牛乳 冬野菜の さけの 甘酢和え 塩焼き</p> <p>ご飯 豚汁</p>	<p>17 <small>～お楽しみ献立～</small> きらきら 牛乳 チーズ フライド サラダ チキン チョコケーキ</p> <p>カレー かぶの ピラフ コンソメスープ</p>	<p>18 牛乳 キャベツの さわらの ゆかり和え 西京焼き</p> <p>麦ご飯 ●おでん</p>	<p>19 牛乳 切千大根の 肉団子の のりマヨ和え 甘酢あんかけ</p> <p>ご飯 豆腐のスープ</p>	<p>20 <small>～冬至献立/保小中連携献立～</small> 白菜の 牛乳 ゆず香和え ホキのおろし ソースかけ</p> <p>ご飯 かぼちゃのみそ汁</p>
<p>23 牛乳 れんこんの 和風豆腐 酢の物 ハンバーグ</p> <p>ご飯 大根のごまみそ汁</p>	<p>24 牛乳 海藻 かぼちゃ サラダ コロッケ</p> <p>麦ご飯 ハヤシライス</p>	<p>25 牛乳 ほうれん草のはまちの ごま和え みりん焼き</p> <p>麦ご飯 けんちん汁</p>		