

給食献立表

 <p>かぜ・インフルエンザなどの感染症予防に 手洗いをきちんとしていますか？ わたしたちは、普段いろいろなものに触っています。そして、その手で何気なく自分の顔などに触れています。そのようにして、手についたウイルスが気づかない間に鼻や口の粘膜から体内に入り込み、かぜなどに感染します。これを接触感染といいます。また、寒さが厳しくなると手洗いもおろそかになりがちです。かぜやインフルエンザの予防のためにも、外から帰った後、食事の前、トイレの後などに、きちんと手洗いをしましょう。洗った後は、清潔なハンカチやタオルでふき取ります。</p>		<p>1日</p> <p>りんご</p> <p>ささ身のから揚げ</p> <p>大根めし 白菜なべ</p>		
<p>4日</p> <p>大根サラダ</p> <p>高野豆腐のマヨネーズ焼き</p> <p>米粉コッパン マカロニスープ</p>	<p>5日</p> <p>じゃがいものうま煮</p> <p>厚揚げの肉みそかけ</p> <p>麦ごはん けんちん汁</p>	<p>6日</p> <p>れんこんサラダ</p> <p>厚焼き卵・シナモンパン</p> <p>一食中華麺 ラーメンのつゆ</p>	<p>7日</p> <p>みかんゼリー</p> <p>小松菜のソテー</p> <p>麦ごはん 冬野菜カレー</p>	<p>8日 いい歯の日</p> <p>五目きんぴら</p> <p>三色サケそぼろ</p> <p>麦ごはん 豚汁</p>
<p>11日</p> <p>ビーンズサラダ</p> <p>イカのレモンソース</p> <p>コッパン クリームシチュー</p>	<p>12日</p> <p>みそあえ</p> <p>サワラのゆうあん焼き</p> <p>麦ごはん かきたま汁</p>	<p>13日</p> <p>海藻サラダ</p> <p>れんこんチップス</p> <p>ソフト麺 マーボーソース</p>	<p>14日</p> <p>ほうれん草のごまあえ</p> <p>豚肉のしょうが炒め</p> <p>麦ごはん 里芋のみそ汁</p>	<p>15日</p> <p>みかん</p> <p>ホキのから揚げ</p> <p>カレーピラフ ポテトスープ</p>
<p>18日</p> <p>キャベツのソテー</p> <p>ハンバーグ</p> <p>バーガーパン 豆乳コーンスープ</p>	<p>19日 食育の日</p> <p>年越しおかず</p> <p>丸干しイワシ</p> <p>麦ごはん ふのすまし汁</p>	<p>20日</p> <p>小松菜のおかかあえ</p> <p>さつまいもと小魚の揚げ煮</p> <p>うどん みそうどんのつゆ</p>	<p>21日</p> <p>パイ</p> <p>酢豚</p> <p>麦ごはん 豆腐の中華スープ</p>	<p>22日 冬至の日</p> <p>キャベツのゆず香あえ</p> <p>サケの昆布マヨ焼き</p> <p>麦ごはん かぼちゃのみそ汁</p>
<p>25日 クリスマス献立</p> <p>ケーキ</p> <p>イタリアンサラダ</p> <p>マーマレードチキン</p> <p>黒食パン ミネストローネ</p>	<p>26日</p> <p>ヨーグルト</p> <p>カラフルポテト</p> <p>麦ごはん ハッシュドビーフ</p>	<p>なべ料理のすすめ</p> <p>なべ料理は、寄せなべや水炊きなどのほか、地域に伝えられているものなど、さまざまな種類が楽しめます。また、一般的に肉や魚、野菜などたくさんの食材を使うことが多く、不足しがちな野菜もたくさん食べることができます。</p> <p>みんなで食べれば体だけでなく心もほかほかに温まります。食卓になべ料理をぜひ取り入れましょう。</p>		

学校給食に使われる岐阜県産農産物には、JAグループ、市町村、県による助成が行われています。「学校給食地産地消推進事業」は学校給食において岐阜県産農産物を積極的に活用することを通じて、学童期からの食農教育を推進することを目的としています。