



献立のお知らせ

立目標
冬の味を楽しもう

平成30年12月(小学校)

弘前市東部学校給食センター (TEL 26-0200)

にち ようび	スプーン	こんだけて	血や肉・骨になる食品 主にたんぱく質、カルシウム	熱や力になる食品 主に炭水化物、脂肪	体の調子を整える食品 主にビタミン類(A・C)	おしらせ
3 (月)		しゅうまい(2ご) とり肉とビーマンのあまずいため ちゅうかスープ りんごジュース	しゅうまい とり肉 なると、わかめ	ごはん サラダあぶら	青ビーマン、赤ビーマン、黄ビーマン たまねぎ、はくさい、にんじん れんこん、ねぎ	今年もあとわずかとなりました。今月は、年越し料理にちなんで、くろまめ、たら汁、にしめなどを献立に取り入れています。
4 (火)		まぐろカツ やさいのごまズあえ なめこ汁	牛乳 まぐろ、とり肉 とうふ	ごはん こめあぶら ごま、ごまあぶら	もやし、きゅうり なめこ、だいこん ねぎ	・7日のりんごは弘前産の「シナノゴールド」を予定しています。
5 (水)		ソーセージステーキ ポテトマヨネーズサラダ コンソメスープ コッペパン	牛乳 ソーセージステーキ ベーコン	コッペパン じゃがいも マカロニ	きゅうり、どうもろこし にんじん、たまねぎ、マッシュルーム ねぎ、キャベツ	野菜を食べて、 かぜに負けないからだづくり
6 (木)		いわしあろしに きんぴらごぼう はくさいのみそ汁	牛乳、いわし ぶた肉、くきわかめ あぶらあげ	ごはん 糸こんにゃく サラダあぶら	だいこん ごぼう、にんじん はくさい、えのきたけ、ねぎ	
7 (金)	スプーン	ふくじんづけ りんご チキンカレー	牛乳 とり肉	ごはん じゃがいも オリーブあぶら	たまねぎ、にんじん ふくじんづけ りんご	
10 (月)		ぶた肉しようがやき くろまめ たら汁	牛乳、ぶた肉 くろまめ、たら、とうふ たらすりみだんご	ごはん	だいこん、にんじん ごぼう ねぎ	
11 (火)		かぼちゃコロッケ だいこんとツナのサラダ みそラーメン	牛乳 ぶた肉 ツナ	ちゅうかめん サラダあぶら こめあぶら	キャベツ、もやし、にんじん たまねぎ、ねぎ、かぼちゃ だいこん、きゅうり、どうもろこし	・13日はクリスマスにちなんで、ピラフや星型ハンバーグ、ケーキを組み合わせたクリスマス献立です。
12 (水)		ごもくたまごやき だいこんとぶた肉のにもの もやしのみそ汁	牛乳 たまご、ひじき、ぶた肉 こうやどうふ、あぶらあげ	ごはん こんにゃく サラダあぶら	たけのこ、ほうれんそう だいこん、にんじん もやし、だいこんは、ねぎ	クラスみんなで 楽しい給食時間になるようにしましょ。
13 (木)		ハンバーグ ブロッコリーソテー やさいスープ クリスマススケギ キャロットピラフ	牛乳 とり肉、ハンバーグ ベーコン	ごはん サラダあぶら	にんじん、ブロッコリー、たまねぎ 赤ビーマン、どうもろこし、キャベツ たけのこ、マッシュルーム、ねぎ	
14 (金)		さんまオレンジに はくさいのおひたし とん汁	牛乳 さんま ぶた肉	ごはん じゃがいも サラダあぶら	はくさい、ほうれんそう にんじん、ごぼう ねぎ、しめじ	
17 (月)		とり肉てりやき やさいいため 長いものみそ汁	牛乳 とり肉、ぶた肉 こうやどうふ、あぶらあげ	ごはん 長いも サラダあぶら	キャベツ、もやし、青ビーマン 赤ビーマン、黄ビーマン にんじん、せり、しめじ	
18 (火)		赤うおしおやき キャベツのゆずあえ みそけんちん汁	牛乳 赤うお、とり肉 とうふ	ごはん	キャベツ、きゅうり だいこん、にんじん ごぼう、しいたけ、ねぎ	
19 (水)	スプーン	トマトオムレツ りんご はくさいのクリームに こめパン	牛乳 たまご ベーコン、とうふ	ごめこパン マカロニ オリーブあぶら	トマト、りんご はくさい、たまねぎ にんじん	・19日のりんごは弘前産の「ふじ」を予定しています。
20 (木)	スプーン	ふくじんづけ フルーツデザート ポークカレー	牛乳 ぶた肉	ごはん じゃがいも、ゼリー オリーブあぶら	たまねぎ、にんじん、ふくじんづけ パイナップルかんづめ、おうとうかんづめ りんごシロップづけ	
21 (金)		さばにつけ もやしのうめあえ にしめ	牛乳 さば、こうやどうふ あぶらあげ、こんぶ	ごはん じゃがいも こんにゃく	もやし、きゅうり、どうもろこし うめ、ごぼう、にんじん しいたけ、ふき	

アレルギー対応食のお問い合わせは、学務健康課【TEL82-1835】にて随時受け付けております。

- 「はし」は毎日持参です。わざわざないようにしましょう。スプーンマークの日にはスプーンがつきます。
- で囲んでいるデザートの空容器等はセンターのコンテナに入れないとください。
- 材料の都合により、献立が変更になることもあります。
- アレルギー等により使用材料や栄養価を知りたい方は学校へお問い合わせください。

てあら
わざわざ
忘れずに行いましょう！



かぜ・インフルエンザ
の季節です

どうしてインフルエンザが流行るの？

冬場にかぜやインフルエンザが流行るのは、気温が低くなり、空気が乾燥してかぜやインフルエンザのウイルスが活発に活動するためです。

かぜなどのウイルスが体内に入ってきたとき、かぜをひく人とひかない人がいます。これは、その人が持っている体の抵抗力などともかかわっているからです。



食事＆睡眠＆運動で 体の抵抗力を高めましょう！

抵抗力を高めるために



抵抗力を高めるためには、栄養バランスのよい食事・十分な睡眠・適度な運動が大切です。

毎日の基本的な生活が、かぜを予防する第一歩になります。不規則な生活をしている人は、見直してみましょう。



かぜをひいてしまったら

安静にして休むことが大切です。熱があつて体力が消耗している時の食事は、水分をしっかりととって消化のよいおかゆややわらかく煮たうどんなどがよいでしょう。

また、刺激物や油の多い料理はさけて、のどごしのよいスープ類やゼリー類などがおすすめです。

