

日	献立名	牛乳	赤の仲間 あかのなかま ちやにくになる 血や肉になる	黄の仲間 きのなかま ねつやちからのもとになる 熱や力の元になる	緑の仲間 みどりのなかま からだのちょうしをととのえる 体の調子を整える	調味料 ちょうみりょう	エネルギー kcal	
16月	ごはん	○		米			790	
	さばの照り焼き		さば			塩こうじ		
	肉大根みそ煮		ぶた肉, 厚あげ, みそ	こんにゃく, さとう	だいこん, たけのこ, にんじん, ごぼう, いんげん	だし, しょうゆ		
	きゃべつと鶏肉ナムル		鶏肉		キャベツ, もやし, ビーマン	ガラスープ, しお		
17火	ごはん	○		米			789	
	豚ステーキの野菜あんかけ		ぶた肉	さとう, かたくり粉, ごま油	はくさい, たまねぎ, 人参, きくらげ, にんにく, しょうが	しょうゆ, ガラスープ, 塩こしょう		
	マカロニトマトスープ		魚肉ソーセージ, だいず	マカロニ	キャベツ, にんじん, たまねぎ, しめじ, トマトピューレ	コンソメ		
	里芋の青のり和え		あおのり, 魚粉	里芋, こんにゃく		しょうゆ, だし		
18水	ピラフ	○	ベーコン	米	たまねぎ, いんげん, にんじん, マッシュルーム	コンソメ, しお, しょうゆ	784	
	ハンバーグバーベキューソース		ハンバーグ			焼肉のたれ, ケチャップ		
	きゃべつと根菜のスープ		とり肉	キャベツ, れんこん, たまねぎ, にんじん, だいこん	コンソメ, しお			
	ブロッコリーソテー			ブロッコリー, カリフラワー, コーン, しめじ	塩こしょう			
19木	ごはん	○		米			852	
	野菜コロッケ			あぶら	野菜コロッケ			
	国産牛すき焼き豆腐		国産牛肉, 豆腐	こんにゃく, さとう	たまねぎ, はくさい	だし, しょうゆ		
	わかめともやし和え		わかめ	ごまドレッシング	もやし, きゅうり			
20金	ごはん	○		米			782	
	チーズタカルビ		とり肉, チーズ		キャベツ, たまねぎ, 人参	焼肉のたれ		
	けんちん汁		とうふ, 煮干し	里芋, こんにゃく	ごぼう, だいこん, 人参, ねぎ	しょうゆ, しお		
	れんこんサラダ		ハム	マヨネーズ, ごま	れんこん, 人参, きゅうり			
	有明味付け海苔		のり					
	23月	ごはん	○		米		874	
		チキンリング		チキンリング	あぶら			
		クリームスープ		ウィンナー, だいず, 牛乳	じゃがいも	はくさい, たまねぎ, にんじん, ほうれんそう		シチュールウ, コンソメ
サラダ		ツナ		コールスロードレッシング	ブロッコリー, 人参, コーン, カリフラワー			
	クリスマスケーキ			クリスマスケーキ				
	冬休み							
	8水	ごはん	○		米			773
		佐賀産鶏のからあげとクリームコロッケ		とり肉, クリームコロッケ	かたくり粉, あぶら		塩こうじ	
わかめスープ		わかめ			もやし, はくさい, 人参	ガラスープ, しょうゆ		
紅白なます				さとう	だいこん, 人参	す, しお		

- ★はし、スプーンは持ってきてください。
- ★材料入荷の都合で、献立、食材の変更やがある場合があります。
- ★マヨネーズは、卵不使用マヨ風ソースを使用しています。
- ★米は、佐賀県令和6年産「夢しずく」新米です

給食の「おさら・おわん」は大切にあつかいましょう

吉野ヶ里町4校（小学校2校・中学校2校）で、おさらとおわん合わせて1年間に400枚程キズやひびが入ったり割れたりしています 1日2枚捨てている計算になります

給食を残したときは、必ずトングを使って食缶にもどしましょう

缶に「トントン」として戻すと食器に「ひび」や「キズ」が入ります

きちんと手洗いをしましょう。洗った後は清潔なタオルやハンカチで今年もあと一ヶ月になりました。日々寒さが増してきています。空気が乾燥して、かぜなどの感染症にかかりやすい時期です。水が冷たくなってきますが、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。洗った後は清潔なタオルやハンカチでふき取りましょう。

