



12月

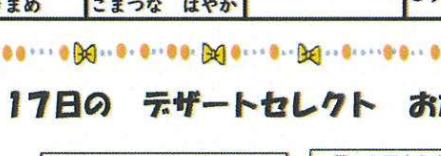
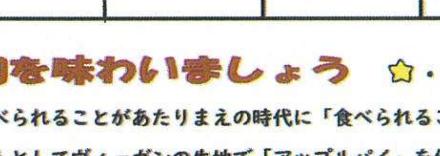
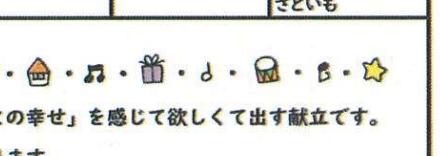
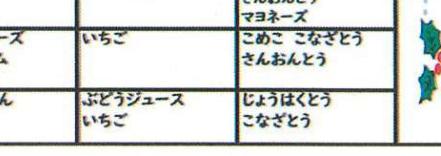
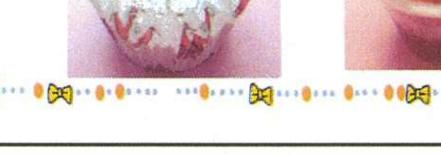
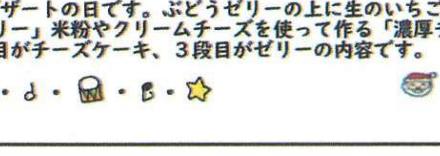
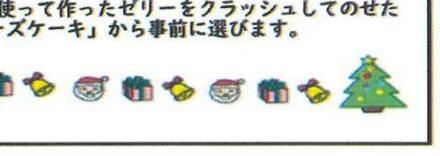
# よていこんだてひょう

志木市立志木小学校

清潔な箸とスプーンとフォークを必要に応じて給食室から出します。学校でも「おはしのもちかた」を学んでいますが、ご家庭でも話題にしてください。



令和4(2022)年度

| げつようび  | かようび  | すいようび  | もくようび  | きんようび  |
|--|---|--|--|--|
|  <p>※材料などの都合でその日の献立が変更になる場合もあります。ご了承ください。<br/>※試食会へのご参加ありがとうございました。<br/>いただいた意見を参考によりよい給食を目指していきたいと思います。<br/>※1月の給食開始は12日(木)です。<br/>＊は、4ヶ月生芋です。</p> |   <p>表示の説明<br/>上のだんの数字 エネルギーkcal→<br/>下のだんの数字 たんぱく質g→<br/>おもにからだを<br/>つくるしょくひん<br/>おもにからだの<br/>ちゅうしょくとの<br/>えるしょくひん<br/>おもにねつやち<br/>からのもとにな<br/>るしょくひん</p> | <p>【給食の食材について】</p> <p>●11月の主な産地●</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぶ 埼玉県産</li> <li>・きやべつ 滋賀県産</li> <li>・きゅうり 埼玉県産</li> <li>・里芋 埼玉県産</li> <li>・じゃがいも 北海道産</li> <li>・にんじん 北海道産</li> <li>・ねぎ 青森県産</li> <li>・もやし 栃木県産</li> <li>・小松菜 埼玉県産</li> <li>・たまねぎ 北海道産</li> <li>・だいこん 千葉県産</li> <li>・れんこん 千葉県産</li> </ul> |  <p>1★ しおふゆじゅうじいどん みかん きののみぞしる<br/>598kcal<br/>26.7g</p>  |  <p>2 ごはん さつまいもの フラワーチップス ひみつの (パンダーブル)<br/>608kcal<br/>24.8g</p>   |
|  <p>5 きりほし下さいこんの とりにくにんにく<br/>サラダ みそやき<br/>むぎ ごはん<br/>600kcal<br/>28.5g</p>   |  <p>6 さんまとしょうゆの<br/>大ききほん<br/>ふゆの<br/>こんせいみぞしる<br/>585kcal<br/>20.0g</p>  |  <p>7 ひみつの ミニピースキューパン マスター<sup>ド</sup><br/>シャキシャキ スパゲッティ<br/>617kcal<br/>23g</p>  |  <p>8 みかん むかしのすいとん<br/>ふくせいも にじく<br/>すりとん<br/>626kcal<br/>17.1g</p>   |  <p>9 みどりまい はじめ<br/>いりごはん ぱりの たりやさ おうし<br/>28.3g</p>  |
|  <p>12 ハエリア<br/>691kcal<br/>20.2g</p>   |  <p>13★ しっぽくうどん はやか<br/>みそめり ひみつ<br/>567kcal<br/>23.4g</p>  |  <p>14 こうやどうふのまえ<br/>ひじきごはん クペイジ<br/>602kcal<br/>20.5g</p>  |  <p>15 あおのりごはん みかん<br/>なんにくふう たまごうに<br/>はなまくら はなまくら<br/>565kcal<br/>20.2g</p>   |  <p>16 なばらちゃん なばらゆずみそ<br/>にもの やき とんじる<br/>673kcal<br/>29.8g</p>   |
|  <p>スペイン料理<br/>きゅうにゅう<br/>ベーコン えび<br/>いか ウィンナー<br/>657kcal<br/>23.6g</p>  |  <p>落語「時うどん」「みそ豆」とコラボ<br/>563kcal<br/>20.0g</p>   |  <p>韓国料理<br/>602kcal<br/>20.5g</p>  |  <p>6日早い冬至献立<br/>565kcal<br/>20.2g</p>  |  <p>6日早い冬至献立<br/>673kcal<br/>29.8g</p>  |
|  <p>19 アチャップライス<br/>チーズケーキ 857kcal<br/>23.6g<br/>きらきらゼリー 653kcal<br/>20.0g</p>  |  <p>17日の デザートセレクト おたのしみに!<br/>米粉を使ったチーズケーキ<br/>薔薇の女王きらきらゼリー</p>   |  <p>8日 毎日おいしいものが食べられることがあたりまえの時代に「食べられることの幸せ」を感じて欲しくて出す献立です。</p>  |  <p>9日 スペイン料理のデザートとしてヴィーガンの生地で「アップルパイ」を作ります。</p>  |  <p>10日 6年生の総合的な学習の時間で落語を学びます。「時うどん」にちなんで「しっぽくうどん」を、「味噌豆」にちなんで「味噌豆」を出します。ひみつのてんぶらを添えて。</p>  |
|  |   |  <p>11日 6日早い「冬至献立」です。柚子味の餅、蜜がらめにしたかぼちゃ、「ん」のつくものもたくさん使った和食なのですが、みんなもりもり食べられるでしょうか。</p>   |  <p>12日 お楽しみのセレクトデザートの日です。ぶどうゼリーの上に生のいちごを使って作ったゼリーをクラッシュしてのせた「雪の女王きらきらゼリー」米粉やクリームチーズを使って作る「濃厚チーズケーキ」から事前に選びます。<br/>※材料のところの2段目がチーズケーキ、3段目がゼリーの内容です。</p> |  <p>13日 お楽しみのセレクトデザートの日です。ぶどうゼリーの上に生のいちごを使って作ったゼリーをクラッシュしてのせた「雪の女王きらきらゼリー」米粉やクリームチーズを使って作る「濃厚チーズケーキ」から事前に選びます。<br/>※材料のところの2段目がチーズケーキ、3段目がゼリーの内容です。</p> |