

幼稚園	小学校	中学校
豊見城幼	88人	558人
とよみゆ	119人	733人
長 頭 幼	91人	556人
座 安 幼	91人	435人
上 田 幼	112人	727人
伊良波幼	92人	705人
豊 嶺 幼	94人	886人
ゆたか幼	173人	593人
合 計		8,387人

平成28年 豊見城市立学校給食センター 850・4585 12月の予定献立表



学 校	学 校	エネルギー	たんぱく質	脂 脂
給食の 基準量	小学校	640kcal	24g	20.3g
栄養	中学校	820kcal	30g	29.6g

アレルギー対象
原材料を含みます

卵・卵
鶏・鶏肉
ピ・落花生
麦・小麦
牛・牛
ご・ご

乳・乳及び
乳製品
麦・小麦
牛・牛肉
豆・大豆
豚・豚肉

マ・マンゴー
パ・パイナップル
ア・アサ
豆・大
豚・豚

さ・さ
り・リンゴ
エ・エ
イ・イ
カ・カ

ば・バニラ
ゴ・ゴニ
ビ・ビニ
カ・カニ

ゼ・ゼラチン
アモ・アーモンド
や・やまいも
カシ・カシュー・ナツツ
モ・モモ

材料と体内でのたらき
赤の食品 血や肉や骨をつくる。
黄の食品 働く力や体温となる。
緑の食品 からだの調子をととのえる。



冬の栄養

寒さから身をまもるために、冬は多くのエネルギーや栄養が必要です。



筋肉、内臓、細胞
髪の毛などをつくる！



体を動かす
体を動かす



体のエレルギー源
になる！



骨、歯をつくる！



血液をつくる！



血管、歯、骨を強くしたり
病気の抵抗力を高める！

★給食費は納め忘れのない口座振替をおすすめします★



で かぜを
予防しよう！

こんだて	5月 あべかわ芋2コ 中華ボテト芋3コ ごはん 八宝菜	6火 にくじゃが オレンジ ごはん もずくのすまし汁	7水 白玉ぜんざい ごはん 大根のそぼろ煮	1木 フルーツジュレ和え ごはん ポークカレー	2金 回鍋肉 白菜とワンタンのスープ
あか き みどり	牛乳、豚肉、うずらのたまご など、いか、えび、きなこ 米、大豆油、でんぶん、三温糖 さつまいも、アーモンド、ごま	牛乳、もずく、豆腐、豚肉 うす揚げ 米、大豆油、三温糖 じゃがいも	牛乳、豚肉、あつ揚げ、金時豆 うす揚げ 米、大豆油、三温糖、でんぶん 白玉だんご、押麦、黒砂糖	牛乳、鮭、豆腐、鶏肉、ひじき うす揚げ、チキアギ、大豆 米、大豆油、三温糖	牛乳、豚肉、なると、さんま うどん、大豆油、三温糖、ごま でんぶん、小麦粉、水あめ
こんだて	牛乳、豚肉、うずらのたまご など、いか、えび、きなこ 米、大豆油、でんぶん、三温糖 さつまいも、アーモンド、ごま	牛乳、もずく、豆腐、豚肉 うす揚げ 米、大豆油、三温糖 じゃがいも	牛乳、きな粉、ベーコン、鶏肉 あさり、ウインナー、脱脂粉乳 パン、小麦粉、黒糖、アーモンド、ブルーベリージャム じゃがいも、マーガリン、生クリーム、三温糖、大豆油	牛乳、鮭、豆腐、鶏肉、ひじき うす揚げ、チキアギ、大豆 米、大豆油、三温糖	牛乳、豚肉、なると、さんま うどん、大豆油、三温糖、ごま でんぶん、小麦粉、水あめ
あか き みどり	にんじん、たまねぎ、はくさい、パク Choi、にんにく、きくらげ、干しいたけ、しょうが にんじん、にんにく、島にんじん キャベツ、長ねぎ、ピーマン、もやし	にんじん、にんじん、たまねぎ、長ねぎ、 あお豆、にんにく、オレンジ、こんにゃく	にんじん、にんじん、パク Choi いんげん、しょうが	牛乳、鮭、豆腐、鶏肉、ひじき うす揚げ、チキアギ、大豆 米、大豆油、三温糖	牛乳、豚肉、なると、さんま うどん、大豆油、三温糖、ごま でんぶん、小麦粉、水あめ
こんだて	12月 タマーナーチャンブラー ちんすこう ごはん	13火 五月あつ焼き玉子 じゃこふりかけ ごはん	14水 ほうれんそうソテー 揚げパン クラムチャウダー	15木 もやしのナムル ごはん マーボー豆腐	16金 みかん カレーラうどん ごはん
あか き みどり	牛乳、チキアギ、ベーコン、ツナ 豚レバー、豚肉、あつ揚げ、みそ 米、大豆油、じゃがいも でんぶん、ちんすこう	牛乳、牛肉、豚肉、高野豆腐、ちりめんじやこ 豆腐、糸けずり、青のり、刻みのり、たまご	牛乳、きな粉、ベーコン、鶏肉 あさり、ウインナー、脱脂粉乳 パン、小麦粉、黒糖、アーモンド、ブルーベリージャム じゃがいも、マーガリン、生クリーム、三温糖、大豆油	牛乳、豚肉、豆腐、みそ、ハム 米、大豆油、三温糖、ごま でんぶん	牛乳、魚そうめん、もずく 豚肉
こんだて	牛乳、チキンのアーモンドからめ 和風スパゲティ ごはん	20火 フーイリチー あまさん ごはん	21水 グルクンのアーサんかけ 冬至ジューシー ひじきジューシー 具だくさんみそ汁	22木 カラフルサラダ いちごのモンブラン うっちゃんライス	長寿の秘密 日本型食生活
あか き みどり	スパゲティ、大豆油、さつまいも、マーガリン ノンエッグマヨネーズ、三温糖、アーモンド にんじん、たまねぎ、干しいたけ、チングサンイ、しあじ マッシュルーム、かぼちゃ、きゅうり、にんにく、キャベツ	牛乳、豚肉、白かまぼこ、みそ、麩 うす揚げ、たまご、ツナ、ベーコン 米、大豆油	牛乳、豚肉、チキアギ、煮干し みそ、グルクン、アーサー、豆腐 米、大麦、田芋、里芋、大豆油 でんぶん、こむぎ	牛乳、牛肉、豚肉、脱脂粉乳 鶏ささみチャンク 米、大豆油、マーガリン、小麦粉、生クリーム おろしドレッシング、いちごのモンブラン 長ねぎ、こんにゃく、ねぎ、ごぼう だいこん、干しいたけ、にんじん	ご飯（主食）を中心、旬の食材を使ったおかず（主 菜・魚介類など、副菜・野菜・海藻など）を組み合 わせること、栄養素や食品のバランスを自然にとるこ とができます。みそやとうふなどの大豆製品は、米 といっしょに食べるとお互いのたんぱく質の「質」 が高められます。小麦と肉類に依存した欧米型の食 事に比べて、日本型の食事は健康によく、長寿の要 因の一つと考えられています。 しかし、最近では、食の洋風化により、ご飯を食 べる量が減っています。かわりに肉や油を使った料 理が増え、脂肪のとり過ぎなどからおこる生活習慣 病も年々増えています。 主食をきちんと位置づけた日本の食事、世界でも健 康として注目されています。もう一度見直したいで すね。



★学校給食は皆さまの納める給食費からつくられます。毎月10日までに納めましょう★
☆材料、天候、その他の都合により献立変更する場合があります。