

Main menu table with columns for date, menu name, ingredients, energy, and nutrients. Includes items like 'ごはん ぎゅうにゅう', 'だいいこんとなまあげのオイスター', etc.

◎こんだてひょうをみて、マークのあるひは、わずれないでせいつなはしをもってきてください。
◎きじゅんちは、もんぶかがくしょうからでている「がっこうぎゅうしよくじしきじゅん」をもとにしています。
◎こんげつのへいきんちは、3・4ねんせいをきじゅんにしたものです。

Table with 4 columns: Energy, Protein, Fat, and Carbohydrate. Rows for 'きじゅんち' and 'こんげつのへいきんち'.

※献立内容は都合により変更する場合があります。
※使用する海産物などには、収穫の際に他の海産物が混入する可能性があります。
※食品製造工場及び給食センターでは調理工程(揚げ油、ゆで汁、調理器具等)から食物アレルギーとなる食材が混入する可能性(コンタミネーション)があります。
ご不明な点がありましたら、給食センターにご相談ください。
※揚げ油は数回続けて使用しています。
※学校給食衛生管理基準に基づき、学校給食は持ち帰らないでください。
○給食の食品材料についてのお問い合わせは、浦安市千鳥学校給食センターまでお願いします。047-382-2762
○12月分の給食費の口座の引き落としは1月31日(木)となりますのでお知らせします。
お問い合わせは351-1111(代)保健体育安全課給食係までお願いします。

大切なお知らせとお願い
※この献立表のおもな材料は、食物アレルギーのための食品表記ではありません。食物アレルギーのある方は必ず食品材料一覧表での確認をお願いします。
必要の方は担任教諭に申し出てください。
※給食センターでは、鶏卵など加熱調理を要する食材については85℃以上の加熱を行っておりますが、マヨネーズなどの調味料類、既製品のデザート類は衛生面の殺菌加熱であり、アレルギーに関しての完全加熱を行っていないものもあります。ご不明な点は給食センターまでお尋ねください。

☆笑顔のある食卓で、心でかみだの栄養補給。毎月9日は「食育の日」です。
★食器は大切に使いましょ。
★給食はよくかんで食べましょ。

給食について

19日...冬至献立
冬至は1年中で量が一番短く、夜が一番長い日です。今年12月22日です。
厳しい寒さに備えて、柚子湯に入ったり、かぼちゃなどの栄養のあるものを食べて健康を願う習慣があります。給食では、19日にかぼちゃの入ったみそ汁や、ゆずドレッシングあえを出します。
冬至に食べるかぼちゃ
冬至の日に食べるかぼちゃは、厄よけや病気に効果があると伝えられています。カロテンやビタミンをたくさん含んだかぼちゃは、栄養補給に昔から欠かせない食べ物だったようです。

20日 ユッシュドノエル(チョコロールケーキ)
薪に見立てたロール型のケーキで、クリスマスに食べるケーキの一つとして知られています。

年末年始の行事食

子どもたちの楽しみにしている冬休みが始まります。1年の節目を迎えるこの休みには、日本に古くから伝わる食文化にふれたり、親戚など久しぶりに会う人たちと食事をしたりの機会もあることでしょ。子どもといっしょに料理を作ったり、普段とは違うゆったりとした雰囲気での食事を楽しんだりできるのもいいですね。
洋風料理が好まれる昨今ですが、年越しそばやおせち料理、お雑煮など、日本に伝わる年末年始の行事食は、時代が変わっても子どもたちに伝えていきたいものだと思います。