



12月 こんだてひょう



Table with columns for Date, Day, Drink, Main Dish, Dessert, and Main Ingredients (Red, Yellow, Green). Rows include dates from 1st to 23rd, with special days like Christmas and New Year's Eve.

※飲用牛乳や発酵乳は赤のなかまに入ります。食材等の関係で献立を変更する場合があります。

- ・1日 体力向上メニュー: 今回は、「カルシウム」が多くとれる献立です。カルシウムは骨や歯などをつくるもとになり、成長期にしっかりとした体をつくるために大切な栄養素です。海藻やごま、豆製品、緑黄色野菜など、カルシウムを多く含む食材を取り入れた料理を作ります。
・13日 世界の料理「アメリカ」: 「スラッピージョー」は、ひき肉やたまねぎ、トマトソース、ウスターソースなどで作った具材をハンバーガー用のパンで挟んだアメリカのサンドイッチです。「チョップドサラダ」は、食材を細かく切ったニューヨーク生まれのサラダです。チャウダーは、野菜や魚介類を煮込んだ具だくさんのスープです。今回はとうもろこしをたくさん使ったコーンチャウダーを作ります。
・16日 郷土料理「山梨県」: 西東京市の友好都市である山梨県北州市の郷土料理「ほうとう」を作ります。ほうとうは、小麦粉を練り、平らに切ったほうとう麺を、たっぷりの具材とともにみそ仕立ての汁で煮込んだ料理です。
・22日 行事食「冬至」: 冬至には、かぼちゃを食べてゆず湯に入る習慣があります。今回は、かぼちゃを大芋いも風にした「だいがくかぼちゃ」と、ゆずの皮と果汁を入れた「ゆずふうみのとりしおじる」を作ります。
・23日 クリスマスおたのしみきゅうしょく: 2学期最後の給食は、セレクトドリンクと、クリスマスおたのしみ給食です。ドリンクは、ジョア(プレーン)、白ぶどう&ほうれん草ジュース、オレンジジュースから1つ選んでもらいます。それ以外の献立は、当日まで秘密です！
・おはなし給食: ★の料理は、11月に提供していたおはなし給食のリクエストメニューの続きです。今月も盛りだくさんです！

今月の献立より
今月の地場・産直野菜(予定)
<都築勲さん> ほうれんそう・ねぎ
<本橋和利さん> だいこん・はくさい・キャベツ
<中野雄一さん> こまつな
<白井農園(新潟県)> にんじん

今月の目標
きれいに手を洗ってから食べよう
手を洗うことはとても大切です。手はいろいろなものに触れるため、見た目がきれいでも、汚れや細菌、ウイルスなどが付いている場合があります。自分の体を病気から守るためにも、石けんを使ってしっかりと手を洗いましょう。また、洗った後は、清潔なハンカチやタオルでふきましょう。