

12月の こんだて



献立目標：寒さに負けない食事をしよう

北センター校区

★は、裏面で献立紹介しています。 松江市教育委員会
(令和7年 12月)

日・曜	こんだてめい	1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)
1・月	★かみかみどんぶり ・ぎゅうにゅう ・ふくじんづけあえ ・もずくたまめのみそしる	ぶたにく ぶたレバー あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう もずく	にんじん にら あおねぎ	たまねぎ こんにやく キャベツ きゅうり えのきたけ だいこん ごぼう もやし	ごはん げんまい さとう しろはなまめ しろいんげんまめ	ごまあぶら ごま	小 621 中 783
2・火	・こめこいりとりうどん ・ぎゅうにゅう ・さといものみそがらめ ・ツナマヨネーズあえ	とりにく あぶらあげ みそ ツナ	ぎゅうにゅう	にんじん ほうれんそう	たまねぎ しいたけ しろねぎ キャベツ	うどん こめこ さといも かたくりこ さとう	あぶら ノンエッグ マヨネーズ	小 628 中 770
3・水	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・おでん ・はまちのみそかけ ・つだかぶサラダ	とりにく あつあげ はまち みそ ロースハム かつおぶし	ぎゅうにゅう	にんじん だいこんば	だいこん こんにやく つだかぶ きゅうり	ごはん じゃがいも さとう	あぶら	小 663 中 843
4・木	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・さわらのゆずこしょうやき ・きりぼしだいこんの しおこうじに ・さわにわん	さわら とりにく ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな あおねぎ	だいこん たまねぎ もやし ごぼう ゆず	ごはん さとう	あぶら ごま	小 620 中 770
5・金	・パイナップルパン ・ぎゅうにゅう ・てりやきハンバーグ ・アーモンドサラダ ・コンソメスープ	とりにく ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん ブロッコリー	キャベツ きゅうり はくさい レモン たまねぎ	パイナップル じゃがいも さとう かたくりこ	あぶら アーモンド オリーブオイル	小 640 中 810
8・月	・ピピンパどんぶり ・ぎゅうにゅう ・ブロッコリーのマヨあえ ・フォーのスープ	ぶたにく とりにく どうぶ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん ほうれんそう ブロッコリー にら	たけのこ もやし キャベツ どうもろこし たまねぎ しめじ	ごはん フォー さとう	あぶら ノンエッグ マヨネーズ ごまあぶら	小 638 中 802
9・火	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・あじのこみフライ ・のりあえ ・だいこんのみそしる	あじ どうぶ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう のり あじふんまつ	ほうれんそう あおねぎ	はくさい れんこん だいこん	ごはん さつまいも こむぎこ パンこ	あぶら ごま	小 627 中 776
10・水	・コッペパン ・いちごジャム ・ぎゅうにゅう ・オムレツのトマトソースかけ ・ひよこまめのサラダ ・とうにゅうクリームスープ	とりにく たまご どうにゅう	ぎゅうにゅう	ブロッコリー ピーマン にんじん チンゲンサイ	キャベツ たまねぎ	パン いちごジャム ひよこまめ さとう	あぶら ドレッシング	小 615 中 779
11・木	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・へかやき ・はくさいのあまずあえ ・すいとんじる	さば とりにく かまぼこ	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	だいこん しろねぎ はくさい れんこん きゅうり たまねぎ ごぼう	ごはん かたくりこ こむぎこ さとう	あぶら	小 655 中 824

味めぐり：大田市

北センター校区

日・曜	こんだてめい	1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)
12・金	・だいこんカレーライス ・ぎゅうにゅう ・あつあげとやさいの オイスターソースいため ・みかん	ぎゅうにゅう ぶたにく あつあげ	ぎゅうにゅう	にんじん だいこんば チンゲンサイ	だいこん たまねぎ どうもろこし もやし みかん りんご	ごはん さとう	あぶら	小 648 中 801
15・月	・コッペパン ・レーズンクリーム ・じゃがいもとチーズのソテー ・カリフラワーのサラダ ・ポトフ	ベーコン ぶたにく とりにく	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん ブロッコリー	たまねぎ カリフラワー キャベツ だいこん はくさい	パン じゃがいも かたくりこ	ドレッシング クリーム	小 620 中 773
16・火	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・しろみぎかなのチリソース ・ナムル ・ちゅうかスープ	ほき ぶたにく あつあげ	ぎゅうにゅう ひじき	こまつな にんじん チンゲンサイ	たまねぎ しろねぎ もやし だいこん しいたけ	ごはん かたくりこ さとう	あぶら ごま ごまあぶら	小 616 中 773
17・水	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・とりにくのからあげ ・げんきサラダ ・しんじこのしじみじる	とりにく しじみ ロースハム かつおぶし みそ	ぎゅうにゅう こんぶ	トマト にんじん	キャベツ きゅうり どうもろこし しろねぎ	ごはん かたくりこ さとう	あぶら	小 621 中 774
18・木	・コッペパン ・はちみつアンドマーガリン ・ぎゅうにゅう ・ぶたにくのマーマレードやき ・カラフルサラダ ・あさりのスープ ・いちごのカップデザート	ぶたにく あざり どうにゅう	ぎゅうにゅう	ブロッコリー にんじん ピーマン	キャベツ たまねぎ はくさい いちご	パン はちみつ マーマレード マカロニ	あぶら ドレッシング マーガリン	小 643 中 799
19・金	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・いわしのみぞれに ・ごまあえ ・かすじる	いわし ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう	ほうれんそう にんじん あおねぎ	だいこん キャベツ かぶ えのきたけ こんにやく	ごはん じゃがいも	ごま	小 614 中 767
22・月	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・ぶたれんこん ・ゆずかあえ ・かぼちゃのみそしる	ぶたにく あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう あじふんまつ	ほうれんそう にんじん かぼちゃ	れんこん はくさい たまねぎ しめじ しろねぎ ゆず	ごはん さとう	あぶら ごま	小 614 中 776
23・火	・セルフやきそばパン (コッペパン やきそば) ・ぎゅうにゅう ・ささみカツ ・ちゅうかたまごスープ	とりにく ちくわ たまご どうぶ	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな ブロッコリー	たまねぎ キャベツ どうもろこし	パン ちゅうかめん かたくりこ パンこ こむぎこ	あぶら	小 657 中 853
24・水	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・とりにくの コーンフレークあげ ・ブロッコリーのサラダ ・はるさめのすましじる	とりにく かまぼこ	ぎゅうにゅう	ブロッコリー にんじん ピーマン あおねぎ	キャベツ たまねぎ はくさい	ごはん こむぎこ コーンフレーク パンこ はるさめ	あぶら ごま ドレッシング	小 656 中 815

冬至献立

学校給食摂取基準 (小) (中)
エネルギー 650kcal 830kcal

☆行事、材料の都合などで献立
を変更する場合があります。
☆学校給食は皆様の給食費で
まかなわれています。
忘れずにおさめましょう。

～今月の松江でとれた食材や食品～
こめ、キャベツ、さつまいも、チンゲンサイ
はくさい、にんじん、つだかぶ、だいこん
しろねぎ、カリフラワー、ブロッコリー
しいたけ、あおねぎ、しじみ





12月のこんだてだより



今年も残りわずかとなりました。かぜをひいたり、体調を崩したりしていませんか？

年末年始には、楽しみな行事がたくさんあります。日ごろからしっかり栄養をとって、適度な運動と十分な睡眠を心がけ、楽しく元気に過ごしましょう。

行事食の紹介

～冬至献立～

今年は12月22日です。



冬至は、1年で一番昼が短く、夜が長い日です。この日を境に、日が長くなっていきます。昔の人は、「運」がよくなるように「ん」のつく食べ物を食べたり、栄養のあるかぼちゃや魔除けになる小豆などを食べたりして、冬至を乗り越えようとしてきました。また、ゆず湯に入ると「病気にならない」「かぜにかかりにくくなる」などの言い伝えもあります。これは、かぼちゃなどのビタミンを多く含む食べ物を食べることによって、免疫力を高め、ゆず湯で体を温め元気に過ごせるようにという願いが込められています。給食では「かぼちゃ」や「ゆず」を使った料理を取り入れます。



今月の味めぐりは『大田市』です

大田市は、島根県の東西の中央部に位置し、日本海に面しています。地元に昔から伝わる「へか焼き」は、漁業が盛んで、新鮮な魚介が豊富な大田市ならではの郷土料理のひとつです。「へか」とは、農機具の「すき」の先の金属部分のことで、これを鍋のかわりに使ったことから「へか焼き」と名がついたと言われています。

濃厚な甘辛いたれと魚、野菜がなじみ、あっさり食べられます。『まだい』『かだい』『のどぐろ』などの旬の魚介を使って作るそうです。

給食では、『さば』を使いました。また、旬の食材の大根と白ねぎと一緒に煮込みました。

免疫力を高めよう！

かぜやインフルエンザなどの感染症の流行予防には、手洗いやうがい、病原体のウイルスなどが体の中に入ることを防ぐことが大切です。そして、栄養バランスのとれた食事や睡眠も大事になります。免疫力を高める食べ方のアドバイスを紹介します。

野菜をたっぷり！



野菜はビタミン、ミネラル、食物繊維の供給源。旬の野菜にはその季節に体が必要とする栄養も豊富！

朝のくだものは金！



寒さなど体へのストレスで失われるビタミンCを積極的に補給しよう。朝食にくだものを取り入れるのもおすすめです。

具だくさんのみそ汁で！



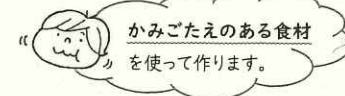
みそ汁はバランスのとれた食事への近道。塩分のとりすぎに気を付けながらも、具だくさんにして体を温めましょう。

よくかんで食べる！



消化がよくなるだけでなく、歯並びもよくなります。また、脳に作用して食べすぎを防ぎ、リラックス効果も期待できます。

かみかみ丼



Let's cook!



【材料(4人分)】

・ごはん	茶わん 4 杯分
・豚ひき肉	160g
・おろししょうが	少々
・おろしにんにく	少々
・ごぼう(ささがき)	80g
・にんじん(千切り)	40g
・突きこんにゃく	80g
・もやし	40g
・にら(2cmカット)	20g
・サラダ油	適量
・さとう	小さじ4
・ごま油	小さじ1
・ごま	小さじ4

調味料 A

・しょうゆ 大さじ1弱	・みりん 小さじ1
・コチュジャン 4g	・トウバンジャン 少々

【作り方】

- ① フライパンに油をひき、おろししょうが、おろしにんにく、豚ひき肉を入れ、色が変わるまでよく炒める。
- ② ごぼう、にんじんの順に加え炒める。
- ③ 突きこんにゃく、もやしを加えて炒め、さとうを入れて味をなじませる。
- ④ 調味料 A を加えて味を整える。
- ⑤ 最後に、にら、ごま油、ごまを加えて加熱する。

★給食では細かくした豚レバーを入れて鉄分を強化しています。レバーが苦手な人にも食べやすく仕上げています。