



12月 よていにんだて表



令和6年



白川町学校給食センター

TEL72-1240

FAX72-1465

月

火

水

木

金



日に日に寒さが増してきました。

寒くなり空気が乾燥すると、風邪やインフル

エンザがはやりやすくなります。

好き嫌いしないでなんでも食べて、

病気に負けない体を作りましょう。



【年末の行事食】

〈20日・冬至献立〉

昔から「冬至にかぼちゃを食べると、かせをひざにくい」と言われています。かぼちゃは、カロテンやビタミンC、ビタミンE、ミネラルをたくさんふくんでいて、かせにかかりにくい体を作る働きがあります。

〈24日・クリスマス献立〉

クリスマスのお楽しみ給食です。みんなで楽しく食べましょう。

〈25日・年越し献立〉

このあたりでは、大みそかに「いわし」と「にごみ」を食べる習慣です。今年一年、元気に過ごせたことに感謝をして食べましょう。



今月の地場産物

- ・さつまいも
- ・れんこん
- ・かぼちゃ
- ・だいこん
- ・生しいたけ
- ・干しいたけ
- ・白川米
- ・白川茶
- ・豆腐
- ・油あげ
- ・ずいき
- ・さといも
- ・はくさい
- ・有機米
- ・みそ



2 有機米の日 ミニりんごゼリー もやしのごまあえ ぶたにくとれんこんのかりんあげ ゆうきまいごはん けんちんじる (小)641Kcal (中)771Kcal	3 蘇摩保育園希望献立 みかん だいこんサラダ ぎんざけのしおやき あじごはん かきたまじる (小)639Kcal (中)759Kcal	4 わかめサラダ だいすとかざかなのあげがらめ チキンカレー (小)710Kcal (中)859Kcal	5 オレンジ チンゲンサイのナムル あつあげのちゅうかいため 麦ごはん ワンタンスープ (小)637Kcal (中)758Kcal	6 白中1の2袋カル献立 ヨーグルト はるさめサラダ しらかわちゃドーナツ めん みそラーメン (小)793Kcal (中)929Kcal
9 フルーツあんぱん もやしサラダ ポークシュウマイ(保小2こ、中3こ) キムチチャーハン トックスープ (小)638Kcal (中)781Kcal	10 ぎふ応援給食 りんご にんじんしりしり さばのごまだれ焼き むぎごはん かぼちゃのみそじる (小)699Kcal (中)836Kcal	11 たくあんのかおりあえ ししゃものいそべあげ(保1小中2) むぎごはん にくみそおでん (小)674Kcal (中)808Kcal	12 ミニセラゼリー イタリアンサラダ きのこのグラタン くろしよくパン はくさいとくだんこのスープ (小)636Kcal (中)793Kcal	13 コールスローサラダ チョコタフィー ソフトめん ミートソース (小)716Kcal (中)920Kcal
16 白中1の1袋カル献立 ヨーグルト プロカリちゅうかサラダ なんちゃこりゃキョウザ むぎごはん マーボーどうふ (小)732Kcal (中)884Kcal	17 さつまいもサラダ いちごジャム しろみざかなのレモンあじ こめこしよくパン かぶのシチュー (小)752Kcal (中)938Kcal	18 歯の日 ぶどうグミ ひじきのいために とりにくとごぼうのあげがらめ むぎごはん たまねぎのしろみそじる (小)658Kcal (中)778Kcal	19 白川米の日 ミニレモンゼリー わかめのすのもの きんときまめのあまに しらかわまいごはん すきやきふうじ (小)612Kcal (中)731Kcal	20 冬至献立 りんご まめまめサラダ かぼちゃのてんぷら にんじんごはん とりだんごじる (小)646Kcal (中)765Kcal
23 ミニみかんゼリー れんこんきんぴら えんくうさといもコロッケ むぎごはん ちゃんこに (小)682Kcal (中)794Kcal	24 クリスマス献立 クリスマスケーキ キャベツサラダ とりにくのてりやき カレーピラフ ポトフ (小)683Kcal (中)801Kcal	25 年越し献立 みかん くろめ まるぼしいわしのからあげ ゆうきまいごはん にごみ (小)715Kcal (中)844Kcal	26 終業式 りんご ごぼうサラダ ハンバーグ わふうきのごソース むぎごはん はくさいのみそじる (小)642Kcal (中)781Kcal	白川中学校の1年生が家庭科の授業で考えた「鉄とカルシウムの多い献立」 6日・16日 鉄とカルシウムは成長期に大切な栄養素ですが、不足しやすいです。家庭科の学習の学びを活かして、各学級で「鉄とカルシウムの多い献立」を考えてくれました。みなさんも、どの食べ物に鉄とカルシウムが多く含まれているのかを知って意識してとり、健康な体を作りましょう！ また白川町の旬の食材を取り入れた「地産地消」や、「おいしさ」にもこだわって考えてくれた献立です。