

令和6年度

12

月



献*立*表



◆給食は毎日、牛乳がつかます。

県立播磨特別支援学校

	2日 月曜日	3日 火曜日	4日 水曜日	5日 木曜日	6日 金曜日
朝	トースト/セルフドリンク ハムステーキ/ヨーグルト	ロールパン/コーンスープ/オレンジ	ごはん/みそ汁/キャベツ入りつくね	フレンチトースト/セルフドリンク ゆで卵/サラダ	ごはん/みそ汁/鮭の塩焼き
給食	ごはん/スープ/麻婆豆腐/春巻き	ごはん/すまし汁/鯖の塩焼き/筑前煮	サンドウィッチ オニオンリング・ポテト/ジョア	ごはん/みそ汁 厚揚げとかぶのそぼろあん/からし和え	ラーメン/しゅうまい/きくらげの和え物
夕	ごはん/のっぺい汁 豚肉の薬味焼き/ゆかり和え	ごはん/スープ/照り焼きハンバーグ ジェノベーゼ/人参のグラッセ	【手作り弁当】ごはん/トンカツ きゅうりの漬物/かぼちゃの煮物	ごはん/さわにわん さんまのかぼす煮/大豆のひじき煮	
	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー

	9日 月曜日	10日 火曜日	11日 水曜日	12日 木曜日	13日 金曜日
朝	トースト/セルフスープ ベーコンエッグ/ヨーグルト	ごはん/みそ汁/卵焼き/ふりかけ	クロワッサン/カレースープ/りんご	セルフハンバーガー/野菜ジュース	ごはん/みそ汁/ミートボール
給食	ごはん/スープ 鶏肉のダッカルビ風/のり和え	あんかけスパゲッティ/スープ/ツナサラダ	ごはん/かす汁 豚肉のしょうが焼き/コールスローサラダ	ごはん/すまし汁 鯖の西京焼き/高野豆腐の含め煮	手作りふわふわパン ポトフ/キッシュ風オムレツ
夕	ごはん/みそ汁 ちくわの肉巻きフライ/マカロニサラダ	ごはん/すまし汁/牛肉の甘辛炒め/浅漬け	減量わかめごはん/ちゃんこ鍋 鯨の竜田揚げ	中華丼/スープ/ナムル/デザート	
	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー

	16日 月曜日	17日 火曜日	18日 水曜日	19日 木曜日	20日 金曜日
朝	トースト/セルフドリンク カップグラタン/ブロッコリーの塩ゆで	ごはん/なめこ汁/鶏肉の二色巻き	セルフドッグ/オレンジジュース	ごはん/みそ汁/納豆	ピザトースト/セルフドリンク/ヨーグルト
給食	ごはん/キムチ汁 鮭のホイル焼き/香味漬け	ごはん/スープ 豚肉と野菜のとろみ炒め/春雨サラダ	ポークカレー/海藻サラダ	ごはん/ばち汁 鶏じゃが/バタ炒め/春菊のおかか和え	【冬至献立】減量ごはん/ほうとう汁 鱈の照り焼き/ゆず大根
夕	紫黒米入りごはん/スープ 鶏肉のバジル焼き/ハムサラダ	ごはん/かき玉汁 鮭のもろみそ焼き/白菜の煮浸し	【寄宿舎祭】	ごはん/スープ/ホイコーロ/餃子	
	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー

	23日 月曜日	24日 火曜日
朝	天然酵母パン/セルフドリンク 目玉焼き/ほうれん草のソテー	惣菜パン/セルフドリンク/ヨーグルト
給食	【クリスマス献立】ハッシュドビーフ カラフルサラダ/トナカイチョコプリン	
夕	ごはん/スープ 豚肉の中華ソース/中華和え	
	アレルギー	アレルギー

お楽しみメニュー

13日【手作りふわふわパン】給食室で作ります。出来立てはふわふわの食感です。

18日【寄宿舎祭献立】いつもより、特別なメニューを作ります。デザートもあるのでお楽しみに！

20日【冬至献立】冬至とは、一年中で一番、昼の時間が短くなる日のことです。今年は21日が冬至になります。この日は、昔からゆず湯に入ったり、かぼちゃを食べる風習があります。かぼちゃは「なんきん」とも呼ばれ、昔から冬至に「ん」のつくものを食べると縁起が良いと言われています。今回の「ん」がつく食べ物はほうとう汁に入っている食材の「うどん」「なんきん」「にんじん」とゆず大根の「だいこん」です。

23日【クリスマス】ハッシュドビーフのごはんをツリーや星に型取り、プリンにトナカイの顔をチョコで描きます。

