

12月給食だより

広陵町・香芝市共同
中学校給食センター
スマイル
2024年12月号

12月に入り、寒さが身にしみる季節になりました。今年も残すところあと1か月です。体調を崩さないように規則正しい生活習慣と栄養バランスの良い食事を心がけて、楽しい冬休みを迎えられるようにしましょう。

12月11日はクリスマスメニューです☆

お楽しみに☆



チョコレートケーキ
アレルゲン(28品目)
乳・卵・小麦・大豆



豆乳いちごプリン
アレルゲン(28品目) 大豆



豆乳プリンタルト
アレルゲン(28品目) 大豆



みかんジュレ
アレルゲン(28品目) なし

※4種類の中からひとつ選べます。

奈良県産食材(12月使用分)

米 パン 米粉 小松菜 青ねぎ キャベツ 大根 こんにゃく ぶなしめじ ふしそうめん 大和茶

冬至

12月21日は冬至です。冬至は、1年で昼の時間が最も短く、夜の時間が最も長くなる日です。

冬至には、寒い冬を元気に過ごすことができるようにと願って、「かぼちゃ(なんきん)」、「にんじん」、「饅頭(うんどん)」など、「ん=運」が重なる食材を食べたり、「ゆず湯」に入ると風邪をひかないといわれています。

13日の給食は冬至の日の行事食です。「ん」のつく食材を探してみてくださいね。



令和6年度の食育の日は「日本全国味めぐり」をテーマに実施します。

今月の食育の日の献立は12月16日「北海道の料理」

北海道は、日本の北海道地方に位置する道です。

道庁所在地は札幌市で、47都道府県中唯一の「道」です。

北海道の耕地面積は、全国の1/4を占め、その広さを生かして米、野菜、果物、飼料作物など、さまざまな作物が作られています。12月16日の給食には、北海道の郷土料理である「ザンギ(鶏のから揚げ)」や、ご当地グルメの「スープカレー」、リクエスト献立にもあがっていた「チーズポテト」が登場します。お楽しみに!



通信欄

○食物アレルギーの対応を希望される方は、学校へお問い合わせください。

○広陵町・香芝市共同中学校給食センター使用給食食材の産地と原材料・アレルゲン情報を、香芝市教育委員会保健給食課のホームページに掲載しています。