

# 2024年 神戸市中学校給食 12月給食カレンダー

親子給食



牛乳は毎回ついてきます

2月	とんじがスープは、豚肉とじゃがいものあっさりスープ	3火	すき焼きは、肉・白菜・ねぎ・豆腐などを甘辛く味付けた料理	4水	カリポリフィッシュは、かむことを意識するために作られた料理	5木	揚げた肉や魚を甘酸っぱいたれにからめたのが「なんばんづけ」	6金	消化を助ける酵素アミラーゼを含む冬が旬の大根
	しゅうまいのから揚げ(えび)(4コ) パン とんじがスープ りんごジャム		カリフラワーの米粉揚げ ごはん すき焼き ふりかけ(ゆかり)		カリポリフィッシュ パン マカロニのトマト煮		豚肉のなんばんづけ ごはん みそ汁		豚肉とふの卵とじ 発芽玄米入りごはん 大根のみそ煮 つくだ煮(ひじきのり)
9月	キャベツは胃を保護するビタミンU	10火	豆腐を凍らせ乾燥させた高野豆腐は日本の大切な保存食	11水	大豆をすりつぶした「呉(ご)」をみそ汁に使ったのが「ご汁」	12木	春雨と野菜たっぷりな春雨スープはしょうが効いて体をあたためます	13金	米こうじと塩・水で作られた発酵食品「塩こうじ」
	さつまいもと大豆のかりんとう パン 野菜のクリームスープ		にんじんコロッケ ひじきの煮物 ごはん 高野の五目煮		ミニゼリー(洋なし) 白身魚フライ かぼちゃのそばろあんかけ ごはん ご汁		ミートボールのチリソース(4コ) フライビーンズ ごはん 春雨スープ		さわらのたつた揚げ きんぴら ごはん 塩こうじ汁
16月	5つの食材が入った五色煮	17火	具材を全てせん切りにした沢煮椀	18水	こはく色に色よく揚げた「鶏肉のこはく揚げ」	19木	野菜のドレッシングそえに入っているきゅうりはインド発祥	20金	山梨県の郷土料理「ほうとう」はかぼちゃが入っているのが特徴
	みかん 和風ハンバーグ ごはん 五色煮		グレープゼリー わかさぎの甘酢づけ ごはん 大豆ごはんの具 沢煮椀		鶏肉のこはく揚げ(3コ) ごはん 野菜スープ		野菜のドレッシングそえ(アイランドドレッシング) ごはん ビーフカレー		あじのゆず香揚げ きざみこんぶの炒め物 ごはん(小) ほうとう
23月	チンゲン菜は、中国料理の代表的な野菜のひとつ	24火	ブロッコリーには、健康を保つために必要な栄養がたっぷり						
	ミニゼリー(レモン) ミルメーク(コーヒー) 鶏肉のスパイシー煮 パン チンゲン菜のスープ		ささみカツ 蒸し野菜(ブロッコリー)(中華ドレッシング) ごはん ハッシュドベジタブル						

※献立は、事情により一部変更する場合があります。

