

月	火	水	木	金
<p>2</p> <p>ごはん ぶたにく・こまつな・いた・もの 豚肉と小松菜の炒め物 からとうにゆえる ピリ辛豆乳汁</p>	<p>3</p> <p>しよく 食パン さつまいものクリームシチュー カラフルサラダ </p>	<p>4</p> <p>ナポリタンスパゲッティ メンチカツ もやしのごま風味サラダ</p>	<p>5</p> <p>ごはん  さばのみそ煮 カリフラワー添え 豚汁</p>	<p>6</p> <p>ごはん  まーぼーどろふ 麻婆豆腐 きりぼしだいこん 切干大根とひじきのサラダ</p>
<p>9</p> <p>ごはん やきにくふういた 焼肉風炒め はるさめ・こまつな 春雨と小松菜のサラダ やさしいくだもの 野菜と果物のゼリー</p>	<p>10</p> <p>やきとりどん てつじん 鉄人サラダ </p>	<p>11</p> <p>はいがしよく 胚芽食パン チョコクリーム ツナとじゃがいものトマト煮 4種豆のサラダ</p>	<p>12</p> <p>ごはん さかな・ゆうあん・や 魚の柚庵焼き ひじきとブロッコリーのサラダ かみなり汁</p>	<p>13</p> <p>ごはん まつかぜや 松風焼き あおな 青菜のごま和え たまねぎのみそ汁</p>
<p>16</p> <p>ごはん ポークチャップ ごぼうたま ごぼうと玉ねぎのソテー みずな 水菜のスープ</p>	<p>17</p> <p>ぶた 豚ごぼろごはん ぎょうざ ブロッコリー添え しいたけ・やさしい・ちゅうが 椎茸と野菜の中華スープ</p>	<p>18</p> <p>ミルク食パン とり 鶏の照り焼き ほうれん草のバター炒め にんじんポタージュ ブルーベリータルト</p>	<p>19</p> <p>ごはん  ぶたにく・からや 豚肉のピリ辛焼き ゆず・かおりあ 柚の香和え  かぼちゃの鶏そぼろ煮</p>	<p>20</p> <p>ごはん ふりかけ  鶏ちゃん たぬき汁</p>
<p>23</p> <p>しゅうぎょうしき 終業式 キーマカレー ポテトサラダ  ブロッコリー添え のむヨーグルト(牛乳は付きません)</p>	<p>24</p> <p>ふゆ やす 冬休み </p>	<p>【窒息に気を付けておいしく食べよう！】 今年もいよいよ最後の月になりました。12月はクリスマスや年越しなどで食べ慣れていない料理を食べる機会もあることと思います。食べ方などに十分注意して安全に食べましょう。</p> <p>～窒息の原因となりやすい食品の例～ パン・いも類・せんべい(水分の少ないもの)、もち・ちくわ・こんにやく(粘りや弾力のあるもの)、 ナッツ類・ミニトマト・うずらの卵・ぶどう(喉につまりやすいもの)、にんじん・れんこん・りんご ・いか・たこ(硬いもの・かみ切りにくいもの)</p> <p>～窒息を未然に防ぐ食べ方のポイント～ ◎食べ物は食べやすい大きさにする ◎よく噛んでだ液とよく混ぜる ◎食べている途中で急に上を向かない</p> <p>◎一口の量を多くしすぎない ◎早食いをせず落ち着いて食べる</p>		

- * 12月23日以外は毎日牛乳が付きます。
- * 小学部の4～6年生(基準量:600kcal)に
対して中・高等部のエネルギー量は約3割
増し、小学部1～3年生は約2割減です。
- * 材料などの都合でその日の献立が変更になる
場合もあります。その時はご了承ください。

