相模原市立中学校給食の 12月給食カレンダー

相模原市学校給食60周年!

インターネット(パソコン、スマートフォン)による予約

食べる日の7日前の午後2時まで変更できます



- ●予約システム 及び太カレンダーの献立写直は
- ●実物とは、異なる場合がありますので、 ごで承ください。
- ●予約の際は、残高の確認をしてください。
- ●予約後は、予約もれがないかご確認ください。

予約システムのアレルゲンは、 原材料について表示しています。

原操げと 山華煮浸し チンケン草の 中華妙め LIMITU 34116

杏仁豆腐

ゆでブロッコリー 中華者浸し **厚提げとチンゲン**並の 中華炒め みかんる杏仁豆腐 ごはん, 牛乳 (総カロリー 885kcal)

ト港中学校2年生の画 莉茲さんの提案献立が登場します 「冬を旨辛でのりきろうっ!!」というテーマで、いかチ リをメインに彩りの良い献立を考えてくれました。

いかチリ



チキンピカタ イタリアンハノース 粉ふきいも プぼうのサラダ キャベツとじゃこのソテー 西洋型 パング井回

(総カロリー 865kcal)

ごぼうは、様々な野菜のなかでもトップクラスに食物罐 維が多く含まれています。中国から薬用として伝わり、 食用としているのは世界で日本のみだそうですよ。

5日(月)



前月1日から20日

前月1日より15日

マークシートによる予約

インターネットによる予約は、

えびカツ (タルタルソース) 野草炒め ひじきのマリネ ミートボールの

ケチャップ和え ## ごはん 牛乳 (総カロリー 877kcal)

えびには、質の良いたんぱく質が豊富に含まれていま す。この日は、ぷりぷりのえびがぎゅっと詰まったえ びカツを提供します。

6日(火)



70...711-0

プロッコリーのごま和え 白菜の煮浸し ポテトサラダ りんご ごはん 生到 (総カロリー 840kcal)

乳肉のみそ性き

上鶴間中学校2年生の大石 桃花さんの提案献立が登場しま す。テーマは「まんぷく給食」。肉や野菜、芋など、様々 な食材がパランス良く入った献立です。

7日(水)



里酢de酢豚 もやしナムル 五月ビーフン パイン ごけん 生到 (総カロリー 855kcal)

酢豚は、衣をつけて揚げた豚肉に甘酢のたれを終ませた中 華料理です。給食では、にんじん、たけのこ、玉ねぎ、 ピーマンなど、様々な野菜もたっぷり使用します。

8日(木)



鮭のちゃんちゃん焼き お豆のサラダ 小角とアーモンドの炒り煮 みかん ごはん 牛乳 (総カロリー 851kcal)

中央中学校2年生の高森みつきさんの提案献立です。北海道 の郷土料理である鮭のちゃんちゃん焼きをメインに「体ポカ ポカ!漁師飯風給食!」というテーマで考えてくれました

9日(金)



ほっけのたつた揚げ えのきと青菜の和え物 原性多卵 鶏肉と大根の韓国者 西洋型 ごはん 牛乳 (総カロリー 838kcal)

ほっけは冬が旬、群れで泳ぐ姿が花のように美しいこと から、漢字で「觥」と書きます。どんな料理にも合うお いしい魚です。この日はシンプルなたつた揚げにします。

12日(月)



揚げぎょうざ 白菜のソテー さつまいものレモン者 もやしとえびの卵炒め パイン&ナタデココ ごはん 牛乳 (総カロリー 874kcal)

白菜は冬が旬。鍋料理をはじめ、煮物、汁物、漬物など 様々な料理で活躍します。生産量はキャベツや大根に次 いで多く、日本の冬に欠かせない食材です。



コーンクリームコロッケ(ソース) ゆでブロッコリー ペンネアラビアータ ほうれん草のソテー ツナポテト ごはん 牛乳 (総カロリー 895kcal)

アラピアータとは唐辛子をきかせたトマトソースのこと で、「怒っている」という意味のイタリア料理です。手 作りのソースをペンネマカロ二に絡めて提供します。

14日(水)



あこうだいの和風マリネ もやしの塩こうじ和え こんにゃくとひじきの カレーかめ 肉豆腐 りんごゼリー ごはん 牛乳

(総カロリー 862kcal)

あこうだいは、鯛に見た目がよく似て鮮やかな赤色をし ています。この日はからっと揚げたあこうだいに、さっ ばりとしたマリネソースをかけて提供します。

15日(木)



昭博きチキン ほうれん草の磯和え 花がんもの者付け みそじゃがバター みかん ごはん 牛乳 (総カロリー 887kcal)

がんもどきは、水気を切って崩した豆腐に具などを加え、 成型して揚げたもので、油揚げの一種です。煮物にする と汁気をよく吸っておいしく仕上がります。

16日(金)



ホキのチーブ性き 彩りサラダ 注風きんぴらごぼう チリコンカン ŧŧ ごけん 生到

この日に提供するホキのチーズ焼きは、下味をつけたホ キに、粉チーズやパセリを混ぜたパン粉を丁寧に乗せて オープンで焼き上げます。手の込んだ一品です。

19日(月)



豚肉の煮込み マッシュポテト ブロッコリーと

フルーツヨーグルト ごはん 牛乳 (総カロリー 848kcal)

の豚肉を使った煮込みを提供します。「神奈川名産百 選」にも選ばれたおいしい豚肉をお楽しみに!

20日(火)



さばのカレー揚げ めず大規 こんにゃくのおかか者 かぼちゃの鶏そぼろあん みかん ごはん 牛乳

からかぼちゃを食べたりゆず湯に浸かる習慣があります。今 年の冬至は21日ですが、1日早くかぼちゃとゆずを使用し

21日(水)





タンドリーチキン 星型オムレツ フレンチサラダ ミニトマト カリフラワーとえびのソテー フライドポテト キャンディチーズ プリン パン 牛乳

2学期最後の給食は、クリスマス献立です。いつもより ちょっと豪華な給食を楽しみにしていてくださいね。 冬



(総カロリー 859kcal)



コーンのソテー ピクルス

毎月19日は「食育の日」です。この日は、相模原市産



(総カロリー 897kcal)

1年間で最も太陽の出る時間が短い日を「冬至」と言い、昔 ます。当日はお家で冬至を楽しんでくださいね!



(総カロリー 887kcal)

休みも規則正しい生活をして、元気に過ごしましょう!

ります。お楽しみに!























