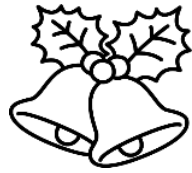






月 火 水 木 金





12月 もいつけ表











☐ で困んだあえ物等は給食場の冷蔵庫で保管しています。
係りの人は給食場まで取りに来てください。

1日 さけのきのこあんかけ 
まんぼうごまドレッシングあ 
麦ごはん 
ひじきと大豆の五目煮 

中3保健 感染症の予防

4日 ブロッコリーのサラダ 
コッパン 
はくさいのクリーム煮 

5日 ビーフンサラダ 
ミックスマッツ(中のみ) 
とりごぼうピラフ(麦入り) 
うずらたまごスープ 





6日 さんまのかば焼き風 
麦ごはん 
すいとん汁 
ロメインレタスのあえもの 





中2保健 生活習慣病の予防











7日 食べて菜のゆず香あえ 
みかん(小中のみ) 
ごはん 
こうやどうふのうま煮 

8日 フライドチキン 
コッパン 
コーンスープ 
チョップドサラダ 








中1社会 世界の諸地域(アメリカ)





11日 温でも冷でも! 八彩サラダ 
しじみのつくだ煮(中のみ) 
麦ごはん 
煮こみおでん 

12日 かんぴょうのあえもの 
さつまいもとくりのタルト(小中のみ) 
れんこんごはん(麦入り) 
けんちん汁 

13日 3年給食なし 
しっぽうどん 
うどん 
たちうおのからあげ 
入る 
入る 
冬野菜カレーライス(麦ごはん) 
(冬野菜カレーライスのルウ) 
おかがあえ 
プロッコリーのおかがあえ 

中2保健 生活習慣病の予防


14日 紙ナフキン 
キウイフルーツ(香緑)(小中のみ) 
ごはん 
冬野菜カレーライス(麦ごはん) 
入る 
入る 
ロメインレタスのサラダ 

15日 ふるさと給食 
クリスマスケーキ(チョコorいちごのセレクト) 
チキンライス 
白菜のスープ 
プロッコリーとチーズのサラダ 





「食べてんまいコンテスト」特別賞ごんだて






中2社会 日本の諸地域(関東地方)




中2保健 生活習慣病の予防

ふるさとの食再発見の日 高松産ごじまん品 香緑 

中1社会 世界の諸地域(アメリカ)

18日 ホイコーロー 
マファール(小中のみ) 
ごはん 
たまごスープ 

19日 まんぼうのあえもの 
いちごクリーム大福(小中のみ) 
麦ごはん 
たづくり 
煮しめ 

20日 大根のそぼろ煮 
大豆ごはん(麦入り) 
かぼちゃのみそ汁 

冬至のごんだて

21日 1・2年給食なし 
コッパン 
魚のレモンソース 
ゆでプロッコリー 
マカロニスープ 

22日 終業式

今月の給食には、高松産ごじまん品のキウイフルーツ(こうりよく)「香緑」が登場します。香川県オリジナル品種のキウイフルーツで、糖度が高く、あざやかな濃い緑色の果肉が特徴的です。

冬休み、正しい食生活を!!

食べすぎや夜食のとりすぎ、不規則な食生活に気をつけよう!

