

給食予定献立表

令和7年12月

福崎町給食共同調理センター

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです

妙：カシュー・ナット、キ：キウイ・フルーツ、牛：牛肉、シ：シロミ、ゴ：ゴマ、鰯：さけ、鰆：さば、豆：大豆、鶏：鶏肉、バ：バナナ、豚：豚肉、又：又カタミアナット、狂：キモ、苦：やまいし、り：りんご、ゼ：ゼラチン

※アリ・ルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです
大麦・大麦・もち麦

25日(木) こども園のみ

コッペパン	今年はかぜをひきません宣言!
マーマレード	よぼう
コーンスープ	1 手洗い・うがいをする
照り焼きハンバーグ	2 しっかり栄養をとる
かぼちゃサラダ	3 十分な睡眠をとる
アレルギー物質	4 マスクをつける
	5 人ごみを避ける
	6 適度な運動をする
かぜをひかないように、白頃からかぜの予防を心がけましょう。	

冬至とかぜの予防

冬至は、1年の中で昼間がもっと短く、夜がもっと長い日です。この日を境に太陽の力が復活するとされ、日が長くなっていきます。冬至にかぼちゃを食べたり、ゆず湯に入ったりすると、かぜをひかないといわれています。

冬においしい野菜を食べよう

ほうれんそう ねぎ
だいこん はくさい
ブロッコリー

今日の福崎町産野菜

だいこん・にんじん・さつまいも・きゅべつ・じゃがいも・バターナッツかぼちゃ

給食の主な材料について、使用予定の産地を福崎町ホームページで公開しています。
こちらも合わせてご覧ください。

○赤の食品・・体をつくるもの（たんぱくしつ・・むきしつ） □黄の食品・・熱や力のもとになるもの（たんすいかぶつ・・じょうぶ） △緑の食品・・体の調子をととのえるもの（ビタミン）

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとあります。

がく：カシコーナツツ、キ：キウイフルーツ、牛：牛肉、く：くろみ、ゴ：ごま、鮭：さけ、鮑：あわび、豆：大豆、鶏：鶏肉、バ：バナナ、豚：豚肉、マ：マカダミアナッツ、糀：もち糀、若：やまいも、り：りんご、ゼ：ゼラチン

※アリエルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 大麦: 大麦・もち麦

次ナルト一肯定条件以外で表示するものは以下の通りです。 大空・大空・シラフ

給食の主な材料について、使用予定の産地を福崎町ホームページで公開しています。