

給食だより

No.8

令和7年11月27日
川崎市立梶ヶ谷小学校

今年も残すところ1か月になりました。12月は冬至やもちつき、大みそかなど、昔から伝わる行事がたくさんあります。かぜやインフルエンザなどの感染症にかかりやすい時期でもあるので、予防をしっかりとって行事を迎えましょう。

☆12月2日（火）に自校献立を実施します☆

自校献立は学校ごとに献立を考え、実施します。今年度は2回の実施となり、1回目を12月2日（火）に行います。今回はALTのライサ・ランセス先生の母国フィリピンの料理を知ってもらうため、代表的な家庭料理の「アドボ」を取り上げます。

原材料一覧表

ごはん		アドボ		春雨の中華スープ	
食品名	数量(g)	食品名	数量(g)	食品名	数量(g)
精白米	40	油	0.5	油	0.5
		にんにく	0.6	豚肉（もも）	7.5
		とり肉（皮つき）	30	豚肉（肩）	7.5
		とり肉（皮なし）	30	たまねぎ	20
		たまねぎ	20	にんじん	10
		しょうゆ	7	水	適量
		こしょう	0.02	キャベツ	15
		酢	5	塩	0.7
		砂糖	1	こしょう	0.02
		じゃが芋	20	しょうゆ	1
		さやいんげん	5	中華スープの素	1.5
				春雨	4
				片栗粉	0.5
				チンゲン菜	5
				ごま油	0.5



【加工品等のアレルギー情報（主要28品目）】

・中華スープの素：なし ・はっこう乳：乳

～12月の献立より～

季節の食品や、寒い時期なので温かい汁ものをできるだけ多く取り入れました。

☆新献立 9日（火）「のり酢あえ」

ゆでた野菜に、酢やしょうゆなどの調味料とのりを入れてあえました。

☆かながわ産品学校給食デー 16日（火）ごはん さばの塩焼き 五目豆 みそ汁 牛乳

神奈川県内産の米、牛乳、ひじき、大根、小松菜を使用した献立です。

☆季節の食品

キャベツ ごぼう 小松菜 里芋 大根 チンゲン菜 長ねぎ にんじん 白菜 ほうれん草
りんご みかん さば ぶり のり