

12月 給食だより

令和7年11月27日
都立久我山青光学園
校長 宮田 守

今年も残りわずかとなりました。寒さが本格的になり、感染症が流行しやすい季節です。年末・年始は楽しい行事が続き、生活のリズムが崩れやすくなります。早寝早起きを心がけ、バランスの良い食事と十分な休養をとり、新しい年を元気に迎えましょう。

※°.° ※°.° ※※°.° ※°.° ※※°.° ※°.° ※※※°.° ※°.° ※※°.° ※°.° ※※°.° ※°.° ※※※°.° ※°.° ※※°.°

12月の献立より

・12月17日 みぞれ汁

本校の児童・生徒がJA東京中央の方と協力して種をまき、育てた大根を使用します。大根をすりおろし、「みぞれ」にみたてて仕上げます。みぞれ汁には大根のほかに、豚肉、にんじん、しめじ、小松菜などの食材を使用します。寒い季節にぴったりの心も体も温まる献立です。自分たちが育てた大根は、きっと特別なおいしさを感じられることでしょう♪



・12月22日 冬至の行事食

今年の冬至は22日（月）です。冬至とは一年中で昼が一番短く、夜が一番長い日のことです。冬至には、寒い冬を健康に過ごせることを願い、かぼちゃを食べたり、柚子湯に入ったりする習慣があります。給食では、柚子の果汁を使った鰯の柚子味噌焼きと、かぼちゃと小豆を使いたいとこ煮を提供します。

☆.☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆. ☆☆☆.

～11月の給食を紹介します～ HPではカラーで御覧いただけます

11/20（木）・27（木）

図書コラボメニューでした。「きつね」と「りんご」をテーマに、それぞれ「きつねうどん」、「さつま芋りんご重ね煮」を提供しました。

きつねうどんは初めてのメニューだったため、せっかく作るならできるだけおいしく作りたい！と調理員さんも意気込んで調理してくれました。お揚げに味がしみて、とってもおいしいきつねうどんに仕上がりました。



コンコン♪
おいしくな～れ♪



高橋チーフ

～給食室から～

2学期の給食は、12月24日（水）で終わりです。3学期の給食は、1月9日（金）から始まります。12月25日（木）の終業式と1月8日（木）の始業式は、給食はありません。今年も本校の給食に御理解と御協力をいただき、誠にありがとうございました。良いお年をお迎えください。