

令和7年度 12月予定献立表

鷹巣南部学校給食センター

1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)
<ul style="list-style-type: none"> ごはん さんまおろし煮 にらともやしの炒め物 どさんこ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん ハンバーグ 和風玉ねぎソース 野菜のカレー風味ソテー ほうれん草のスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ももぶた 桃豚のハヤシライス コーンソテー みかん 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鮭の生姜しょう油漬け じゃがいものそぼろ煮 小松菜と豆腐のみぞ汁 ふりかけ 	<ul style="list-style-type: none"> わかめ入り 塩ラーメン ひき肉やさい炒め ミニきなこ揚げパン
小 644 26.4 中 751 30.3	小 619 22.2 中 743 26.2	小 674 19.8 中 791 22.6	小 615 32.2 中 724 37.6	小 673 26.5 中 755 29.6
8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
<ul style="list-style-type: none"> ごはん とりにく 鶏肉の ヤンニョムソース焼き こんにゃくのチャップチエ 根菜と大麦のスープ 	<ul style="list-style-type: none"> 【かみかみ献立】 ごはん さばのゆず塩こうじ焼き 五目豆 鶏団子とキャベツのみぞ汁 ミニ国産レモンゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> チキンカレー 温野菜サラダ パックドレッシング(和風) さきさきチーズ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 味付き納豆 豚キムチ炒め 豆乳とり汁 安納いもの焼きいも 	<ul style="list-style-type: none"> せわ 背割りコッペパン 県産トンカツ 切干大根の焼きそば風 白菜とほうれん草のシチュー
小 598 26.9 中 750 29.3	小 643 31.3 中 741 34.6	小 719 27.5 中 833 30.8	小 671 24.6 中 773 27.9	小 696 31.6 中 814 35.6
15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
<ul style="list-style-type: none"> ごはん イカの竜田揚げ 炒めナムル 麻婆豆腐 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉のアップルソース焼き ひじきと大豆の煮物 じゃがいもと白菜のみぞ汁 	<ul style="list-style-type: none"> キムタク丼 わかめと豆腐のみぞ汁 かぼちゃムース 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん たらのみぞマヨ焼き 北秋田市産ふきの煮物 せんべい汁 	<ul style="list-style-type: none"> 【食育の日】 とり 鶏がらしょう油ラーメン 秋田しらかみにんにくの野菜炒め きんとんパイ
小 679 29.6 中 780 32.6	小 610 30.8 中 743 32.0	小 678 23.8 中 778 27.4	小 640 29.8 中 743 33.1	小 730 25.7 中 815 28.9
22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	今月の北秋田市産
<ul style="list-style-type: none"> 【冬至献立】 ごはん あじフライ かぼちゃのそぼろあんかけ 冬至の幸運みぞ汁 ゆずゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 青じそ鶏つくね 切干大根の煮物 塩ちゃんこ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん ショウロンボウ(小①中②) 回鍋肉 もずくの中華スープ 韓国のり 	<ul style="list-style-type: none"> 【クリスマス献立】 スパイスキーマカレー プロッコリーのサラダ パックドレッシング(コンクリーミー) クリスマスチョコケーキ 	<ul style="list-style-type: none"> 米 しらかみにんにく ねぎ だいこん 大豆 バタモチ しいたけ ぜんまい ふき
小 736 28.5 中 837 31.5	小 638 31.2 中 741 34.6	小 650 24.0 中 742 26.6	小 722 23.1 中 843 26.6	

*材料の都合により、献立や食材の産地が変更になる場合があります。ご了承ください。

*ひとり当たりにつく個数を①②で表しています。



ノロウイルス



感染すると、どうなるの？

感染してから症状が出るまでは 24時間。ヒトの腸管で増殖し、嘔吐、下痢、腹痛、微熱(37℃台)などを起こします。多くの場合は軽症で、感染しても症状がない場合もあります。健康な人は1~2日程度で回復しますが、子どもやお年寄りでは重症化することがあります。



感染したら、どうすればよいの？

今のところ、ノロウイルスに対するワクチンや抗ウイルス剤はありません。脱水症状を起こさないよう、経口補水液などで水分補給をしっかり行なうことが大切です。市販の下痢止め薬は回復を遅らせがあるので、使用しないほうがよいでしょう。



「持ち込まない」

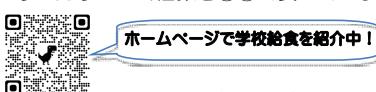
○感染しないよう、日ごろから手洗いや健康管理に心がける。
○下痢や嘔吐などの症状がある場合は、調理をしない。



○トイレは定期的に掃除・消毒する。
○副食物などは塩素消毒液を用いて適切に処理する。

○加熱が必要な食品は、中心部までしっかりと加熱する。
○器具類は洗剤などで十分洗浄し、85°C以上の熱湯で1分以上つけるか、温湯消殺液に浸して消毒する。

ノロウイルスを死滅させるには、中心温度 85~90°C、90秒以上が目安。



ホームページで学校給食を紹介中！

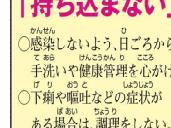


「広げない」

○下痢や嘔吐の時は指輪や腕時計などを外しておく。

○器具類は洗剤などで十分洗浄し、85°C以上の熱湯で1分以上つけるか、温湯消殺液に浸して消毒する。

ノロウイルスを死滅させるには、中心温度 85~90°C、90秒以上が目安。



○副食物などは塩素消毒液を用いて適切に処理する。

○加熱が必要な食品は、中心部までしっかりと加熱する。
○器具類は洗剤などで十分洗浄し、85°C以上の熱湯で1分以上つけるか、温湯消殺液に浸して消毒する。

ノロウイルスを死滅させるには、中心温度 85~90°C、90秒以上が目安。