

# 令和6年度 12月学校給食献立表

## 12月給食目標

## 丈夫な体をつくろう

## 北方学校給食センター

※ 小学校または中学校が給食なしの日、学年で給食なしの日は日付右側の欄でご確認ください。

※ 記載している栄養価は、上段が小学校、下段が中学校のものです。

日曜	行事など	こんだいめい 献立名	おもにからだをつくる（赤） たんぱくしつ さかなにく・魚・肉・大豆・大豆製品	あか むきしつ さかなにく・魚・肉・大豆・大豆製品	からだ ちょうどいい おもに体の調子を整える（緑） ビタミン いろ こ やさい 色の濃い野菜	ととの くだもの その他の野菜・きのこ・果物	みどり たんすいかぶつ くだもの 穀類・いも類・さとう	き しき ゆし 油脂	ちようみりょう 調味料	エネルギー表示 kcal たんぱく質 g	アレルギー表示 義務8品目 (加工品)
				無機質 牛乳・小魚・海藻	ビタミン その他の野菜・きのこ・果物	たんすいかぶつ 炭水化物 くだもの 穀類・いも類・さとう	しき 脂質 ゆし 油脂				
				牛乳	牛乳	牛乳	牛乳				
2月		ごはん 牛乳	牛乳					ごはん			637
		鶏肉のレモンしょうゆかけ	とり肉				レモン汁	米粉,かたくり粉,三温糖	油	塩,酒,みりん,醤油	24.2
		昆布和え		塩昆布	チングンサイ,にんじん	キャベツ,きゅうり			ごま油	薄口	762
		さといものみそ汁	あつ揚げ,みそ	わかめ	にんじん,ねぎ	玉ねぎ,えのきだけ	さといも		煮干し		28.8
3火		ごはん 牛乳	牛乳					ごはん			585
		五目たまご焼き	たまご,とうふ,豚ひき肉			玉ねぎ,えだまめ,干ししいたけ	三温糖	油	酒,塩,醤油,薄口,みりん		25.7
		野菜のおかか和え	油揚げ,かつお節		にんじん	キャベツ,もやし,きゅうり				醤油,みりん	707
		寄せ鍋スープ	とり肉		みずな,にんじん	はくさい,えのきだけ,しいたけ	マロニー			塩,薄口,酒,みりん,煮干し,こんぶ	31.0
4水		ミニミルクパン 牛乳		牛乳		玉ねぎ,マッシュルーム,	ミルクパン			ケチャップ,トマトピューレ,	608
		スパゲティナポリタン	ワインナー	粉チーズ	にんじん,青ピーマン	にんにく,しようが	スパゲティ	油		ソース,ブイヨン,こしょう,塩	21.7
		野菜チップス				れんこん	さつまいも,じゃがいも	油	塩		837
		白菜のコールスローサラダ	ハム		にんじん	とうもろこし,キャベツ,はくさい	三温糖	卵不使用マヨネーズ		酢,塩,こしょう	29.0
5木		ごはん 牛乳	牛乳				ごはん				661
		魚のコーン焼き	さわら			とうもろこし				パン粉 (小麦)	31.5
		大豆の磯煮	ぶた肉,大豆	ひじき	にんじん,きぬさや	ごぼう,干ししいたけ	三温糖	油			804
		さつま汁	とり肉,あつ揚げ,みそ		にんじん,ねぎ	えのきだけ	さつまいも,こんにゃく	油			38.2
6金		青菜じやごはん 牛乳		牛乳,しらず干し			ごはん	ごま油		菜飯のもと	581
		豚肉とチングンサイの オイスター炒め	ぶた肉		チングンサイ,にんじん	しょうが,にんにく, キャベツ,玉ねぎ,しめじ	三温糖,かたくり粉	油		中華風つくね (小麦) ワンタン (小麦)	24.4
		具だくさん中華スープ	中華風つくね		にんじん,ねぎ	玉ねぎ,もやし,きくらげ	ワンタン	油,ごま油			712
		ごはん 牛乳	牛乳				ごはん				29.2
9月		いわしのおかか煮	いわしのおかか煮								624
		れんこんサラダ	ツナ		にんじん	れんこん,きゅうり	三温糖	卵不使用マヨネーズ			25.1
		はくさいと厚揚げのみそ汁	あつ揚げ,みそ		にんじん,ねぎ	はくさい,玉ねぎ,しいたけ					746
		ごはん 牛乳	牛乳				ごはん				29.5
10火		ごはん 牛乳	牛乳				ごはん				624
		みそかつ	トンかつ,赤みそ				三温糖	油,ごま		トンかつソース,赤ワイン	23.6
		ゆず風味和え			にんじん	はくさい,キャベツ,かぶ,きゅうり,ゆず	白糖			塩,薄口,みりん,酢	761
		のつペ汁	とり肉,とうふ		にんじん	干ししいたけ,だいこん,れんこん,ごぼう,ねぎ	さといも,こんにゃく,かたくり粉	ごま油		酒,薄口,醤油,みりん,塩,かつお節,こんぶ	28.2
11水		ミルクパン 牛乳	牛乳				ミルクパン			トマトピューレ,ケチャップ	608
		ミートボールのトマト煮	ミートボール		にんじん,青ピーマントマト	玉ねぎ,マッシュルーム,にんにく	マカロニ,三温糖	オリーブ油		塩,赤ワイン,ブイヨン	25.3
		たまごスープ	とり肉,たまご		にんじん,ほうれんそう	玉ねぎ,しめじ,とうもろこし	かたくり粉	油			805
		みかん				みかん					33.2
12木		ごはん 牛乳	牛乳				ごはん				569
		豚キムチ炒め	ぶた肉		にんじん,ねぎ	はくさいキムチ,キャベツ,玉ねぎ	かたくり粉	油		中華味 (小麦)	23.1
		のり塩ポテト		あおのり			じやがいも	オリーブ油	塩		700
		ワンタンスープ	とり肉		チングンサイ,にんじん	玉ねぎ,もやし,きくらげ	ワンタン	油			28.0
13金		ひじきと枝豆ごはん 牛乳		牛乳			ごはん				632
		油揚げ	ひじき	にんじん	ごぼう,干ししいたけ,えだまめ	三温糖	油				28.1
		高野豆腐のごまがらめ	高野どうふ,とり肉				米粉,かたくり粉,三温糖	油,ごま		酒,醤油,みりん	780
		北方野菜のあつたか汁	豚ひき肉		ほうれんそう,にんじん	しょうが,しいたけ,はくさい,玉ねぎ		油		塩,酒,薄口,みりん,かつお節	28
16月		ごはん 牛乳	牛乳				ごはん				606
		枝豆入りみそマヨつくね	とりひき肉,豚ひき肉,みそ			玉ねぎ,しょうが,えだまめ	パン粉,かたくり粉,三温糖	油,卵不使用マヨネーズ		パン,こしょう,酒,薄口	24.4
		野菜炒め	ワインナー		にんじん,青ピーマン	キャベツ,もやし		油		塩,こしょう,薄口	743
		春雨のすまし汁	とうふ,かまぼこ		にんじん,ねぎ	玉ねぎ,しいたけ	はるさめ			酒,薄口,酒,こんぶ,かつお節	29.5

17 火	麦ごはん	牛乳		牛乳		しょうが,にんにく,玉ねぎ,	麦ごはん		塩,カレー粉,ソース	679	カレールー(小麦)
	れんこん入りキーマカレー	とりひき肉,大豆		にんじん,トマト		れんこん,グリンピース,りんごピューレ		油	醤油,カレールー,とりがら	21.7	
	ツナと水菜のサラダ	ツナ		みずな,にんじん	キャベツ,きゅうり		三温糖	卵不使用マヨネーズ	醤油,酢	821	
	手作りフルーツゼリー				もも缶,みかん缶		ゼリーの素			26.0	
18 水	ミルクパン	牛乳		牛乳			ミルクパン			613	パン(小麦・乳)
	鶏肉のマスタード焼き	とり肉				にんにく		はちみつ,かたくり粉	卵不使用マヨネーズ	29.8	ラビオリ(小麦)
	イタリアンサラダ	ハム		赤ピーマン		きゅうり,とうもろこし,キャベツ		ドレッシング		820	
	ラビオリスープ	ぶた肉		にんじん	玉ねぎ,マッシュルーム		ラビオリ,じゃがいも	オリーブ油	パセリ粉,薄口,ブイヨン,こしょう,塩,とりがら	38.5	
19 木	ごはん	牛乳	牛乳	北方・武雄でとれた食材をたくさん使います!			ごはん			627	
	揚げ鶏と野菜の甘酢炒め	とり肉		赤ピーマン,きぬさや	しょうが,れんこん,玉ねぎ	かたくり粉,さつまいも,三温糖	油	塩,酒,醤油,酢,中華味		27.0	
	のりサラダ	ツナ	焼きのり	こまつな,にんじん	キャベツ,きゅうり	三温糖		醤油,酢,塩		762	
	豚汁	ぶた肉,あつ揚げ,みそ		にんじん	ごぼう,だいこん,ねぎ	さといも	油	酒,煮干し		32.7	
20 金	ごはん	牛乳	牛乳	冬至かぼちゃは武雄で とれたものです			ごはん			611	ししゃもフライ(小麦)
	ししゃものフライ	ししゃもフライ						油		23.7	
	かぼちゃのそぼろ煮	とりひき肉		かぼちゃ,にんじん	ごぼう	三温糖	油	酒,醤油,みりん		767	
	五目汁	ぶた肉		にんじん,こまつな	しょうが,はくさい,もやし,玉ねぎ,しいたけ		油	塩,酒,薄口,かつお節		29.0	
23 月	セレクト給食	チキンピラフ	牛乳	とり肉	牛乳	赤ピーマン,いんげん	玉ねぎ,黄ピーマン	ごはん	油	606	ケーキ(乳・卵)
		大根とれんこんのサラダ	ハム			チンゲンサイ,にんじん	だいこん,れんこん,とうもろこし		ドレッシング	20.2	ミートボール(小麦)
		ミートボールスープ	ミートボール			にんじん	玉ねぎ,マッシュルーム	じゃがいも	油	720	
		クリスマスケーキ		クリスマスケーキ					パセリ粉,白ワイン,塩,こしょう ブイヨン,薄口,とりがら	23.7	
24 火	給食なし										

☆ 納入の都合で献立や食材が変更になることがあります。ご了承ください。

▲

チョコかいちごのケーキを選んでもらっています