

令和7年度 12月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
1日 (月)	麦ごはん	米、大麦
	大豆ミート入り ドライカレー	豚肉、大豆ミート(大豆、クエン酸鉄)、大豆、たまねぎ、ピーマン、米油、砂糖、カレー粉、トマトケチャップ(トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、中濃ソース(醸造酢、トマト、ブルーネ、たまねぎ、にんじん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、コーンスターチ、たん白加水分解物(とうもろこし)、酵母エキス、香辛料、水)、食塩、こしょう
	レモンドレッシング サラダ	キャベツ、きゅうり、とうもろこし、レモン果汁、オリーブオイル、ひまわり油、砂糖、食塩、こしょう、濃口しょうゆ
	さつまいもの豆乳 スープ	ベーコン(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、さつまいも、にんじん、ぶなしめじ、はくさい、ブロッコリー、米粉、豆乳、みそ、コンソメゴールド(食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料)、こしょう
	米粉のかぼちゃマフィン	豆乳、砂糖、かぼちゃ、米粉、大豆粉、植物油、発酵調味料、水、加工でん粉、膨張剤、安定剤(カードラン、アルギン酸エステル)、乳化剤、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、香料、カロテノイド色素
	牛乳	牛乳
2日 (火)	ごはん	米
	いなだの西京焼き	いなだ西京味付け(いなだ(ぶり)、みそ、砂糖、発酵調味料、酒)
	白菜の煮びたし	はくさい、こまつな、にんじん、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤製剤)、こんにゃく、濃口しょうゆ、みりん、酒、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	豚汁	豚肉、米油、豆腐、しいたけ、にんじん、だいこん、ごぼう、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、酒、みそ、濃口しょうゆ
	牛乳	牛乳
3日 (水)	コッペパン	小麦粉、上白糖、ショートニング、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、イーストフード、ビタミンC
	【乳アレルギー対応食】 プレーンパン	小麦粉、ショートニング、砂糖、発酵風味料、イースト、食塩
	鶏肉のりんごソース かけ	鶏肉、食塩、こしょう、ワイン、酢、りんごジュース、りんご、三温糖、濃口しょうゆ
	ほうれんそうと 大根のサラダ	ほうれんそう、だいこん、にんじん、ハム(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、米油、薄口しょうゆ、食塩、こしょう、砂糖
	ひよこ豆とあさりの スープ	ひよこ豆、あさり、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、セロリ、ワイン、コンソメゴールド(食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料)、こしょう
	花みかん	みかん
4日 (木)	麦ごはん	米、大麦
	さばの立田揚げ	さば、しょうが、にんにく、濃口しょうゆ、酒、でん粉、揚げ油(米油)
	れんこんのごま酢和え	ひじき、れんこん、にんじん、こまつな、ブロッコリー、枝豆、とうもろこし、白いりごま、白すりごま、ごま油、濃口しょうゆ、三温糖、酢
	なめこ汁	豆腐、なめこ、にんじん、だいこん、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
5日 (金)	ごはん	米
	いかバーグのチリソース かけ	いかバーグ(たら、いか、たまねぎ、でん粉、発酵調味料、砂糖、食塩、こしょう、水)、【チリソース:たまねぎ、にんにく、しょうが、米油、トマトケチャップ(トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、豆板醤(唐辛子、食塩、そら豆みそ、酒精、酸味料、リン酸塩、酸化防止剤、増粘剤)、濃口しょうゆ、三温糖、ヘルシーファーム中華スープの素(食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素 ※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)】
	ビーフン炒め	ビーフン、豚肉、たまねぎ、にんじん、キャベツ、もやし、ピーマン、しいたけ、米油、ヘルシーファーム中華スープの素(食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素 ※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、濃口しょうゆ、オイスターソース(かき、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、食塩、酒精、加工でん粉、水)、三温糖、食塩、こしょう
	鮭ボールスープ	鮭ボール(さけ、たら、たまねぎ、植物油脂、食塩、酒、砂糖、酵母エキス、増粘剤(加工でん粉))、春雨、わかめ、にんじん、えのきだけ、チンゲンサイ、ヘルシーファーム中華スープの素(食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素 ※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、薄口しょうゆ、ごま油
	牛乳	牛乳

令和7年度 12月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
8日 (月)	ごはん	米
	鶏そぼろ厚焼き玉子	鶏そぼろ厚焼き玉子(鶏卵、鶏肉そぼろ(鶏肉、ごぼう、たまねぎ、しいたけ、しょうが、にんにく、こしょう)、かつお昆布だし、砂糖、でん粉、トレハロース、醸造酢、しょうゆ、みりん、鉄含有加工助剤(ピロリン酸第二鉄等)、食用卵殻粉、植物油、食塩)
	【卵アレルギー対応食】 照り焼きチキン	照り焼きチキン【鶏肉、タレ(果糖ぶどう糖液糖、濃口しょうゆ、酵母エキス、しょうゆ調味料、水、ぶどう糖、発酵調味料、粉末状大豆たん白、食塩、増粘剤、加工でん粉)】
	カレー風味きんぴら	ベーコン(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、ごぼう、にんじん、こんにゃく、ピーマン、米油、濃口しょうゆ、みりん、三温糖、酒、カレー粉、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	じゃがいものみそ汁	生揚げ(豆乳、植物油(菜種油)、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤、水)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しいたけ、みずな、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	りんご (中学校のみ)	りんご
9日 (火)	牛乳	牛乳
	麦ごはん	米、大麦
	揚げ餃子の甘酢あんかけ	餃子(キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、豚脂、でん粉加工食品、香味油、しょうゆ、酵母エキス、食塩、砂糖、しょうがペースト、香辛料、小麦粉、小麦たん白、食塩、水、加工でん粉、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄)、揚げ油(米油)【タレ】砂糖、濃口しょうゆ、酢、水、でん粉
	もやしのナムル	もやし、ほうれんそう、にんじん、ごま油、酢、三温糖、濃口しょうゆ、白いりごま
10日 (水)	中華風コーン卵スープ	とうもろこし、ベーコン(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、たまねぎ、鶏卵、葉ねぎ、ヘルシーファーム中華スープの素(食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素 ※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、酒、食塩、こしょう、ごま油、でん粉
	牛乳	牛乳
	ごはん	米
11日 (木)	シラスタミナ焼き	シラスタミナ漬け(シラ、しょうゆ、みりん、砂糖、にんにく、しょうが)
	豚肉と野菜のみそ炒め	豚肉、はくさい、にんじん、たまねぎ、ピーマン、しょうが、にんにく、ごま油、みそ、酒、三温糖、一味唐辛子粉
	すいとん	冷凍すいとん(小麦粉、塩水、水)、鶏肉、米油、にんじん、だいこん、ごぼう、しいたけ、ねぎ、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、酒、食塩、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
	牛乳	牛乳
12日 (金)	麦ごはん	米、大麦
	鶏肉のごまみそ焼き	鶏肉、みそ、しょうが、酒、みりん、三温糖、白すりごま
	ひじきと大豆の炒り煮	ひじき、にんじん、こんにゃく、大豆、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤製剤)、しらす、さやいんげん、米油、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	さつまい汁	豚肉、米油、さつまいも、にんじん、だいこん、ごぼう、しいたけ、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
13日 (土)	牛乳	牛乳
	ごはん	米
	いわしの梅煮	いわしの梅煮【いわし、砂糖、水あめ、しょうゆ、梅酢、発酵調味料、でん粉、梅肉ペースト、かつお削り節、こんぶだし、水、増粘剤(キサンタンガム)、着色料(紅麴、しそ色素)】
	のり酢和え	キャベツ、こまつな、にんじん、ツナフレーク(かつお、めばちまぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩、調味料(アミノ酸)、水)、のり、濃口しょうゆ、酢
	どさんこ汁	豚肉、米油、しょうが、にんにく、にんじん、とうもろこし、豆腐、たまねぎ、じゃがいも、ねぎ、みそ、無塩バター、一味唐辛子粉、だし汁(かつお、煮干し、さば)
14日 (日)	りんご (小学校のみ)	りんご
	牛乳	牛乳
	麦ごはん	米、大麦
	ぶりの塩麴立田	ぶりの塩麴立田(ぶり、でん粉、塩麴、砂糖、発酵調味料)、揚げ油(米油)
15日 (月)	白菜のゆず和え	はくさい、きゅうり、にんじん、砂糖、食塩、ゆず
	かぼちゃのみそ汁	かぼちゃ、だいこん、えのきだけ、ねぎ、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤製剤)、みそ、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	牛乳	牛乳
16日 (火)	ごはん	米
	カップエッグ	鶏卵、食塩
	【卵アレルギー対応食】 いわしの生姜煮	いわしの生姜煮(いわし、水あめ、砂糖、しょうゆ、発酵調味料、しょうが、昆布だし、醸造酢、食塩、水、増粘剤、着色料、調味料)
	豚肉のすき焼き風炒め	豚肉、はくさい、しいたけ、にんじん、ねぎ、濃口しょうゆ、みりん、三温糖、米油
	大根と豆腐のみそ汁	だいこん、にんじん、豆腐、ねぎ、みそ、だし汁(かつお、煮干し、さば)
牛乳	牛乳	

令和7年度 12月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
17日 (水)	キャロットピラフ	米、キャロットピラフの素(にんじん、食用植物油、とうもろこし、鶏肉、赤ピーマン、食塩、にんじん濃縮汁、チキンエキス、デキストリン、酵母エキス、白身魚エキス、香辛料、野菜エキス、トレハロース、大豆多糖類、水)
	もみの木ハンバーグ	もみの木ハンバーグ(鶏肉、たまねぎ、豚脂、豚肉、粒状植物性たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、トマトペースト、酵母エキス、香辛料、にんにくペースト、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、水、加工でん粉、炭酸カルシウム、セルロース、ピロリン酸第二鉄)
	カレーポテトサラダ	じゃがいも、きゅうり、にんじん、たまねぎ、とうもろこし、ツナフレーク(かつお、めばちまぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩、調味料(アミノ酸)、水)、ノンエッグマヨネーズ(食用植物油、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水)、カレー粉、濃口しょうゆ、砂糖、食塩、こしょう、酢
	ABCマカロニスープ	ベーコン(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、キャベツ、にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、にんにく、オリーブオイル、マカロニ、コンソメゴールド(食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料)、こしょう
	米粉のクリスマスケーキ(チョコ)	豆乳、砂糖、加工油脂、水あめ、米粉、ココアパウダー、大豆粉、植物油、こんにやく加工品(水あめ、こんにやく粉、でん粉)、清涼飲料水、水、加工でん粉、トレハロース、乳化剤、増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)、炭酸カルシウム、セルロース、膨張剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、ピロリン酸第二鉄、メタリン酸ナトリウム
	米粉のクリスマスケーキ(いちご)	豆乳、砂糖、加工油脂、米粉、いちごピューレ(いちご、砂糖)、水あめ、いちご果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、大豆粉、植物油、清涼飲料水、粉砂糖、水、加工でん粉、トレハロース、増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)、乳化剤、炭酸カルシウム、膨張剤、セルロース、ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)、ビタミンC、安定剤(増粘多糖類)、ピロリン酸第二鉄、酸味料、紅花色素、香料、メタリン酸ナトリウム
	牛乳	牛乳
18日 (木)	ごはん	米
	油淋鶏	鶏肉、酒、食塩、こしょう、でん粉、揚げ油(米油)、【タレ】ねぎ、にんにく、しょうが、ごま油、濃口しょうゆ、酢、三温糖、酒、はちみつ、水
	小松菜とひじきのナムル	こまつな、もやし、にんじん、ひじき、ごま油、酢、三温糖、濃口しょうゆ、白いりごま
	麻婆大根	豚肉、だいこん、しいたけ、ねぎ、にら、しょうが、にんにく、豆板醤(唐辛子、食塩、そら豆みそ、酒精、酸味料、リン酸塩、酸化防止剤、増粘剤)、ごま油、ヘルシーファーム中華スープの素(食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素 ※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、濃口しょうゆ、みそ、三温糖、酒、でん粉
	牛乳	牛乳