



令和2年12月分 学校給食献立予定表



きれいに手を洗おう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる28品目)
		1群(たんぱく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群(カルシウム) 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群(カロテン) 緑黄色野菜	4群(ビタミン) その他の野菜 果物	5群(炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群(脂質) 油脂 種実	
1 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ポトフ	鶏肉・ウインナー		にんじん	たまねぎ・キャベツ しめじだけ	じゃがいも	油	鶏肉 豚肉 大豆 小麦
	サーモンバーグのおろしソース	さけ・たらすり身		【大葉】	たまねぎ・【れんこん】 だいこん	砂糖	油	さけ 大豆 小麦
2 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	わかめスープ	ベーコン・【豆腐】	わかめ	にんじん	もやし・とうもろこし ねぎ	でんぷん	ごま油・油	豚肉 大豆 鶏肉 小麦 ごま
	◆☆鶏肉のチリソース	鶏肉			ねぎ・にんにく・しょうが	でんぷん・砂糖	油	鶏肉
3 木	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	けんちん汁 	鶏肉・【豆腐】		にんじん	こんにゃく・ごぼう だいこん・ねぎ		ごま油・油	鶏肉 大豆 ごま 小麦
	ぶりの照り焼き	ぶり				砂糖	油	大豆 小麦
4 金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚骨ラーメン	【豚肉】・【焼き豚】 なると		にんじん	キャベツ・もやし ねぎ・きくらげ		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ごま ゼラチン
	☆春巻	豚肉		にんじん・にら	キャベツ・もやし・エリンギ	でんぷん・砂糖 小麦粉	ごま油・油	豚肉 大豆 小麦 ごま
7 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	キャベツとコーンのみそ汁	【豆腐】・油揚げ ミックスみそ		にんじん	キャベツ・とうもろこし たまねぎ・ねぎ			大豆
	☆ポテトコロケ	豚肉・牛肉		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも・パン粉 砂糖・小麦粉	油	豚肉 牛肉 小麦 大豆
	しらすのつくだ煮			【しらす】・寒天		砂糖		大豆 小麦
8 火	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	関東煮	鶏肉・はんぺん	こんにゃく	にんじん	だいこん・こんにゃく	さといも・砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
	豆腐のごまみそだれ	豆乳・赤みそ				でんぷん・砂糖	油・ごま	大豆 ごま 小麦
9 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	138カレー	合いびき肉(牛肉・豚肉) 【大豆】		にんじん	【切干しだいこん】・たまねぎ 【なす】・にんにく		カレーウ 油	牛肉 豚肉 大豆 りんご 小麦 バナナ
	チーズ入りオムレツ	【卵】	チーズ			砂糖・でんぷん	油	卵 乳
	*お米のタルト					【お米のタルト】		小麦 卵 乳 大豆
10 木	米粉パン					【米粉パン】		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	◆サーモンのチャウダー	ベーコン・さけ 豆乳		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも	ホワイトルウ 油	豚肉 さけ 大豆
	☆ささみカツ	鶏肉				じゃがいも・でんぷん 米のパン粉・砂糖	油	鶏肉 大豆
	◎フロッコリーのドレッシング和え			フロッコリー			ドレッシング	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉
	ココアパウダー					ココアパウダー		大豆

・ * _____印のみかんの皮、お米のタルトの空袋、ヨーグルト、クリスマスケーキの空容器・スプーンは業者が回収します。

・ ◆は応募献立です。

・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

・ 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候などにより、産地が変わることがあります。)

・ 献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・ ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。

・ ☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・ 1日、3日、8日、15日、21日、22日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。

・ 国の指導により、配膳過程での感染防止のため、品数の少ない献立としています。

 2日(水)の「鶏肉のチリソース」は奥中学校の生徒が考えた献立です。

10日(木)の「サーモンのチャウダー」は葉栗中学校の生徒が考えた献立です。



9日(水)は、「一宮を食べる学校給食の日」です。一宮市で生産された卵や野菜を使用しています。感謝の気持ちを忘れずに味わって食べましょう。





令和2年12月分 学校給食献立予定表



きれいに手を洗おう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる28品目)
		1群(たんぱく質)	2群(カルシウム)	3群(カロテン)	4群(ビタミン)	5群(炭水化物)	6群(脂質)	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
11 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚汁	【豚肉】・【豆腐】 油揚げ・赤みそ		にんじん	ごぼう・だいこん ねぎ	さといも	油	豚肉 大豆
	☆ひじきポテト		ひじき	にんじん・さやいんげん	とうもろこし	じゃがいも・砂糖	油	大豆 小麦
	*ヨーグルト		ヨーグルト					乳
14 月	ソフトめん					ソフトめん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	あんかけ風ソフトめん	ウインナー・ベーコン		にんじん・ピーマン	たまねぎ・キャベツ にんにく	砂糖・でんぷん	油	豚肉 小麦 牛肉 大豆 鶏肉 ゼラチン 乳 りんご
	星形はんぺん	たらすり身・いか	あおさ		とうもろこし	小麦粉・でんぷん 砂糖	油	いか 小麦
15 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	じゃがいものカレー煮	合いびき肉(牛肉・豚肉)		にんじん・さやいんげん	たまねぎ・しょうが にんにく	じゃがいも・砂糖	油	牛肉 豚肉 大豆 小麦
	キャベツ入りつくね (お好みソース)	鶏肉・豚肉・かつお節			キャベツ・しょうが	でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉 もも りんご 大豆 小麦 豚肉 鶏肉
16 水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	茶わん蒸しスープ	鶏肉・【卵】・かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきたけ・干しいたけ	でんぷん	油	鶏肉 卵 小麦 大豆
	☆あじフリッター・3個 *みかん	あじ	オキアミ・あおさ		みかん	小麦粉・でんぷん 砂糖・米粉	油	大豆 小麦
17 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	冬至のみそ汁	【豆腐】・油揚げ ミックスみそ		かぼちゃ・にんじん	だいこん・えのきたけ ねぎ			大豆
	☆れんこんサンドフライ ◎いんげんのごま和え	鶏肉		さやいんげん	【れんこん】・たまねぎ しいたけ	パン粉・でんぷん 小麦粉	油	鶏肉 大豆 小麦 ごま 小麦 大豆 さば 乳 鶏肉
18 金	りんごパン					りんごパン		小麦 乳 大豆 豚肉 りんご
	牛乳		【牛乳】					乳
	ホワイトシチュー	ベーコン・豆乳		にんじん・パセリ	かぶ・たまねぎ	じゃがいも	ホワイトルウ 油	豚肉 大豆
	ハーブチキンのトマトソース *クリスマスケーキ	鶏肉		【トマト】		砂糖	油	鶏肉 りんご 大豆 乳 大豆 卵 小麦
21 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	すまし汁 照り焼きハンバーグ	かまぼこ・【豆腐】		にんじん	えのきたけ・ねぎ 干しいたけ			大豆 小麦 豚肉 鶏肉 大豆 小麦
22 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	野菜春雨スープ 焼肉丼	鶏肉		にんじん・にら	キャベツ・もやし 干しいたけ・とうもろこし	春雨	油	鶏肉 豚肉 大豆 小麦 豚肉 大豆 小麦 りんご ごま
23 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	中華飯 ポークシューマイ・2個	【豚肉】・えび いか・【うずら卵】		にんじん	たまねぎ・はくさい たけのこ・干しいたけ	砂糖・でんぷん	油・ごま油	豚肉 えび いか 卵 鶏肉 大豆 小麦 ごま 豚肉 大豆 小麦



- ・ * _____ 印のみかんの皮、お米のタルトの空袋、ヨーグルト、クリスマスケーキの空容器・スプーンは業者が回収します。
- ・ ◆は応募献立です。
- ・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- ・ 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候などにより、産地が変わることがあります。)
- ・ 献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。
- ・ ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。
- ・ ☆印はセンターで揚げて調理してあります。
- ・ 1日、3日、8日、15日、21日、22日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。
- ・ 国の指導により、配膳過程での感染防止のため、品数の少ない献立としています。



好評献立のレシピを公開しています。

