




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)	
1 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	中華飯	【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
	ポークシューマイ・2個	【豚肉】			たまねぎ	でんぷん・砂糖 小麦粉		豚肉 大豆 小麦
2 水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	すまし汁	かまぼこ・【豆腐】		にんじん	えのきだけ・ねぎ 干しいたけ			大豆 小麦
	照り焼きハンバーグ	豚肉・鶏肉			たまねぎ	でんぷん・砂糖	油	豚肉 鶏肉 大豆 小麦
3 木	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
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
	☆ポテトコロッケ	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
	◎いんげんのごま和え			さやいんげん		砂糖	ごま	ごま 小麦 大豆 さば 乳 鶏肉
8 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
9 水	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	けんちん汁  骨に注意してね	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
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
	◎ブロッコリーのドレッシング和え			ブロッコリー			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。

・2日、3日、8日、9日、11日、16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。



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。



好評献立のレシピを公開しています。





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
	関東煮	鶏肉・はんぺん	こんぶ	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
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
	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	あじ	オキアミ・あおさ			小麦粉・でんぷん 砂糖・米粉	油	大豆 小麦
	*ヨーグルト		ヨーグルト					乳
16水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	野菜春雨スープ	鶏肉		にんじん・にら	キャベツ・もやし 干ししいたけ・とうもろこし	春雨	油	鶏肉 豚肉 大豆 小麦
	焼肉丼	【豚肉】		にんじん・ピーマン	たまねぎ・エリンギ にんにく	砂糖	油	豚肉 大豆 小麦 りんご ごま
17木	麦ご飯					【米】・大麦		
	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
	*みかん				みかん			
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	鶏肉		【トマト】		砂糖	油	鶏肉 りんご 大豆
	*クリスマスケーキ					クリスマスケーキ		乳 大豆 卵 小麦
21月	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	鶏肉			【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
	しらすのつくだ煮		【しらす】・寒天			砂糖		大豆 小麦
22火	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
23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	【切干しいたけ】・たまねぎ 【なす】・にんにく		カレールウ 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



・*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。
- ・2日、3日、8日、9日、11日、16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。

23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。



22日(火)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。

