

令和7年12月分 茜部小学校給食献立材料表

1

アレルゲンマーク (◎…卵、△…乳(飲用乳を除く)、●…豆乳、∞…ナツツ、○…魚卵、△…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、○…貝、△…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	12月 1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)
	No. 11	No. 2	No. 4	No. 3	No. 22
使 用 食 材	<牛乳>△ サバ△ しうが ねぎ ざらめ ☆しうゆ ☆本みりん ☆調味酒	<牛乳>△ サバ△ しうが ねぎ 鶏肉	<牛乳>△ <☆一食中華麺>○	<牛乳>△ <☆米飯>	<牛乳>△○ <煮込みハンバーグ> サラダ油 たまねぎ ★ハンバーグ ★☆ケチャップ ★ウスターソース 砂糖 でん粉
	<サバの煮つけ> サバ△ しうが ねぎ ざらめ ☆しうゆ ☆本みりん ☆調味酒	<鶏肉と大豆の煮物> 大豆 砂糖 ☆調味酒 ☆しうゆ サラダ油 しうが ねぎ 鶏肉	<野菜ラーメン> サラダ油 県産豚肉 にんにく ほしきくらげ にんじん 太もやし ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆しうゆ ☆こしょう キャベツ ★なると巻き ねぎ	<ツナごはん> ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆しうゆ しうが さやいんげん(冷) ★いり卵◎	<さといものそぼろ煮> サラダ油 鶏肉 ☆調味酒 にんじん さといも 砂糖 ☆しうゆ
	<キャベツの甘酢あえ> キャベツ にんじん 塩 砂糖 ☆うすくちしうゆ ☆穀物酢	<小松菜のおひたし> にんじん 太もやし けずり節 ☆本みりん ☆うすくちしうゆ ☆油揚げ こまつな	<春巻き> ★春巻き○ 油	<大根の岐福味噌汁> えのきだけ 大根 けずり節 ☆豆みそ ☆豆腐 こまつな	<小松菜のソテー> サラダ油 太もやし とうもろこし 塩 ☆こしょう ☆洋風スープの素 こまつな
	<豚汁> 県産豚肉 ごぼう ☆こんにゃく 大根 さといも けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ☆豆腐 ねぎ	<かきたま汁> 干しいたけ けずり節 塩 ☆うすくちしうゆ ☆豆腐 でん粉 ☆液卵◎ ほうれん草	<切り干し大根の中華炒め> ごま油 切り干し大根 塩 ☆★鶏ガラスープの素 ☆こしょう ★オイスターソース◎ ☆しうゆ ★厚揚げ(冷) チンゲンサイ	<さつまいものクリームスープ> サラダ油 ☆ベーコン たまねぎ にんじん 塩 ☆こしょう ☆洋風スープの素 さつまいも 牛乳△ 米粉 ★コーンペースト	
	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	◎卵		◎卵		△乳(飲用牛乳を除く)
			○小麦・大麦(調味料を除く)		
	△魚全般(だし・レトルトを除く)				
			○貝類		

アレルゲンマーク (◎…卵、△…乳(飲用乳を除く)、●…豆乳、∞…ナツツ○…魚卵、□…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、△…目、■…果物) ☆年間物資 ★月別物資

令和7年12月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルゲンマーク (◎…卵 □…乳 (飲用乳を除く) ●…豆乳、∞…ナツツ ○…魚卵、△…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか) ◇…貝、▲…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	15日(月) No. 7	16日(火) No. 20	17日(水) No. 19	18日(木) No. 14	19日(金) No. 5
使 用 食 材	<p><牛乳> □ <☆米飯></p> <p><白菜鍋> 干しいたけ ほしきくらげ しめじ にんじん はくさい けずり節 ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん 塩 ★肉団子 ネギ</p> <p><金時豆の甘煮> 金時豆 砂糖 塩 ☆しょうゆ</p> <p><五目きんぴら> サラダ油 ごぼう ☆つきだしこんにゃく にんじん 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん 塩 ★あげはんべん さやいんげん(冷) ☆白ごま、</p>	<p><牛乳> □ <☆米飯></p> <p><ビビンパ丼> サラダ油 県産豚肉 にんにく しょうが 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん ★ぜんまい ☆油揚げ 砂糖 ☆しょうゆ ごま油 にんじん 太もやし ほうれん草 ☆しょうゆ 塩 ☆こしょう ☆コチュジャン</p> <p><シナモンピーンズ> 大豆 でん粉 油 ★シナモンシュガー</p> <p><卵入りわかめスープ> キャベツ ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ☆うすくちしょうゆ ★カットわかめ ★錦糸卵 ◎ ネギ</p>	<p><牛乳> □ <☆ソフト麺> ○</p> <p><中華あんかけ> サラダ油 県産豚肉 ☆調味酒 ☆しょうゆ しょうが たまねぎ ☆だけのこ 干しいたけ ほしきくらげ にんじん ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 でん粉 ごま油</p> <p><さつまいもチップス> さつまいも 油 塩</p> <p><辣白菜> しょうが にんじん はくさい 塩 サラダ油 赤とうがらし ☆穀物酢 砂糖</p>	<p><牛乳> □ <☆米飯></p> <p><アジアの磯辺揚げ> アジ ◎ しょうが ☆調味酒 小麦粉○</p> <p>米粉 ★青のり粉 油</p> <p><おかかあえ> にんじん 太もやし けずり節 ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん ほうれん草 ★花かつお</p> <p><けんちん汁> ごま油 ごぼう 大根 にんじん さといも けずり節 塩 ☆しょうゆ</p> <p><フルーツゼリー> ★カットゼリー(みかん) ● ★ダイスゼリー(りんご) ● ★パイン(レトルト) ●</p>	<p><牛乳> □ <☆コッペパン> □○</p> <p><ピーンズシチュー> 大豆 ☆洋風スープの素 サラダ油 鶏肉 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん ジャガイモ 塩 ☆こしょう ★マーガリン ◎ 小麦粉○ ☆サイコロチーズ □ ☆カレー粉 脱脂粉乳 □</p> <p><ほうれん草としめじのソテー> ☆ベーコン しめじ キャベツ 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ ほうれん草</p>
	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	◎卵				□乳(飲用牛乳を除く)
				○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)
				△魚全般(だし・レトルトを除く)	
					▲果物

令和7年12月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルゲンマーク (◎…卵 □…乳 (飲用乳を除く) ●…豆乳 ○…ナツツ ◉…魚卵 □…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか) ▽…貝 △…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
	No. 16	No. 12	No. 1	No. 18	No. 13
使 用 食 材	<牛乳>□ <☆米飯> <タラのゆず味噌かけ> タラ△ ☆調味酒 米粉 油 ☆白みそ 砂糖 ☆本みりん ☆調味酒 ゆず△	<牛乳>□ <☆米飯> <肉じゃが> サラダ油 県産豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも 砂糖 ☆しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	<牛乳>□ <☆米飯> <豚肉と厚揚げの味噌炒め> サラダ油 県産豚肉 たまねぎ しょうが ☆調味酒 ☆しょうゆ たまねぎ 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん ☆豆みそ ★厚揚げ(冷) でん粉	<牛乳>□ <☆コッペパン>□○ <フライドチキン> 鶏肉 ☆調味酒 しょうが にんにく 小麦粉○ 米粉 ★チリパウダー ★オールスパイス 塩 ☆こしょう 油	<牛乳>□ <☆米飯> <カレーライス> サラダ油 県産豚肉 塩 ☆こしょう にんにく しょうが たまねぎ にんじん じゃがいも ☆洋風スープの素 ☆リングベースト△ ★☆ケチャップ ★ウスターソース 塩 小麦粉○ ☆★マーガリン□ ☆サイコロチーズ□ ☆カレー粉 脱脂粉乳□
	<冬至かぼちゃ> かぼちゃ 砂糖 ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ けずり節	<厚焼き卵> ★厚焼き卵◎	<みぞれ汁> えのきだけ 干しいたけ 大根 けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ	<グリーンポテト> じゃがいも しめじ 太もやし けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ こまつな すりごま、 <こぶ汁> ごぼう 大根 ☆こんにゃく にんじん さといも ★せん切り昆布 けずり節 ☆しょうゆ 塩 ☆豆腐	<かぶのスープ> ☆ベーコン たまねぎ にんじん ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう かぶ ブロッコリー
	<打ち込み汁> 鶏肉 ごぼう ☆こんにゃく 大根 干しいたけ にんじん けずり節 ☆しょうゆ 塩 ☆油揚げ ねぎ ★冷凍うどん○	<みぞれ汁> えのきだけ 干しいたけ 大根 けずり節 塩 ☆豆腐 こねぎ	<デザート> ★デザート●○	<豆のマリネ> 大豆 砂糖 ☆うすくちしょうゆ サラダ油 砂糖 塩 ☆こしょう ★ワインビネガー たまねぎ にんじん パセリ	<コーンもやし> 太もやし とうもろこし ☆洋風スープの素 塩
	種別	種別	種別	種別	種別
	◎卵 □乳(飲用牛乳を除く)	◎卵 □乳(飲用牛乳を除く)			□乳(飲用牛乳を除く)
	○小麦・大麦(調味料を除く)		●豆乳(豆腐等以外)	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)
	△魚全般(だし・レトルトを除く)		○ナツツ		
	○果物			△果物	

令和7年12月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルゲンマーク (◎…卵, □…乳(飲用乳を除く), ●…豆乳, ○…ナッツ, ◉…魚卵, ☀…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか), ⚪…貝, ⚫…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	使用 食材
	種別
ア レ ル ゲ ン	◎ ● ○ ◉ ☀ ◆ ☆ ■ ▢ ▢ ▢ ▢