

令和7年12月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (㉟…卵、㉠…乳(飲用乳を除く)、㉡…大豆、㉢…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	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>㉠ <☆米飯> <サバの煮つけ> サバ㉣ しょうが ねぎ ざらめ ☆しょうゆ ☆本みりん ☆調味酒	<牛乳>㉠ <☆米飯> <鶏肉と大豆の煮物> 大豆 砂糖 ☆調味酒 ☆しょうゆ サラダ油 しょうが ねぎ 鶏肉	<牛乳>㉠ <☆一食中華麺>㉢ <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 ☆しょうゆ ☆こしょう キャベツ ★なると巻き ねぎ	<牛乳>㉠ <☆米飯> <ツナごはん> ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆しょうゆ しょうが さやいんげん(冷) ★いり卵㉣	<牛乳>㉠ <☆食パン>㉠㉢ <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
	<キャベツの甘酢あえ> キャベツ にんじん 塩 砂糖 ☆うすくちしょうゆ ☆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 ☆うすくちしょうゆ ☆油揚げ こまつな	<春巻き> ★春巻き㉢ 油	<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 ☆しょうゆ	<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 ☆うすくちしょうゆ ☆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㉦ ☆しょうゆ ★厚揚げ(冷) チンゲンサイ	<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	<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
		㉣ 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

	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
苗部小	No. 10	No. 8	No. 9	No. 6	No. 17
使用食材	<牛乳> <☆食パン> <チリコンカン> サラダ油 赤とうがらし 県産豚肉 にんにく たまねぎ 金時豆 ★ウスターソース ★☆ケチャップ 塩 ☆こしょう	<牛乳> <☆米飯> <ちくわの香味揚げ> ★ちくわ ★青のり粉 ★紅しょうが 小麦粉○ 米粉 油 <ひじきの煮物> サラダ油 にんじん ★ひじき	<牛乳> ☆<ソフト麺> <肉味噌> サラダ油 鶏肉 しょうが ☆調味酒 たまねぎ にんじん けずり節 砂糖 ☆豆みそ でん粉	<牛乳> <☆米飯> <高野豆腐の卵とじ> サラダ油 鶏肉 たまねぎ にんじん 干しいたけ ★高野豆腐 砂糖 塩 ☆うすくちしょうゆ けずり節 ☆液卵◎	<牛乳> <☆米飯> <豚丼> サラダ油 県産豚肉 ごぼう たまねぎ ☆しらたき にんじん 砂糖 ☆かまぼこ ねぎ
	<コーンキャベツ> キャベツ とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	けずり節 砂糖 ☆しょうゆ ☆油揚げ ★高野豆腐 さやいんげん(冷)	<揚げ大豆> 大豆 ★角切昆布 でん粉 油 塩	<煮びたし> はくさい にんじん ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ けずり節 こまつな	<切り干し大根のハリハリ漬け> 切り干し大根 ★せん切り昆布 にんじん 砂糖 ☆しょうゆ ☆穀物酢 ☆本みりん
	<ポテトスープ> ☆ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<さつま汁> 鶏肉 ごぼう 大根 けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ さつまいも ねぎ	<炒めなます> サラダ油 大根 にんじん 砂糖 ☆本みりん ☆穀物酢 ☆しょうゆ 塩 ☆油揚げ	<さといもの岐福味噌汁> 大根 さといも けずり節 ☆豆みそ ☆油揚げ ねぎ	<花魁のすまし汁> 干しいたけ えのきだけ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ☆豆腐 ☆花魁○ ほうれん草
		種別	種別	種別	種別
アレルギー				◎卵	
		○小麦・大麦(調味料を除く)			○小麦・大麦(調味料を除く)

令和7年12月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (㉟…卵、㉠…乳(飲用乳を除く)、㉡…大豆、㉢…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	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	<牛乳> ㉠ <☆米飯> <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 ねぎ	<牛乳> ㉠ <☆米飯> <ピピンパ拌> 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	<牛乳> ㉠ <☆ソフト麺> ㉢ <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 ☆たけのこ 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	<牛乳> ㉠ <☆米飯> <アジの磯辺揚げ> アジ ㉦ しょうが ☆調味酒 小麦粉 ㉢ 米粉 ★青のり粉 油 <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 <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 ☆油揚げ ☆豆腐 ねぎ	<牛乳> ㉠ <☆コッペパン> ㉠ ㉢ <ビーンズシチュー> 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 じゃがいも 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 ㉠ <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 <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) ㉦
	<金時豆の甘煮> 金時豆 砂糖 塩 ☆しょうゆ	<シナモンビーンズ> 大豆 でん粉 油 ★シナモンシュガー <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 ㉣ ねぎ	<さつまいもチップス> さつまいも 油 塩 <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		
	<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 ★あげはんぺん さやいんげん(冷) ☆白ごま、				
アレルギー	種別	種別	種別	種別	種別
		㉣ 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

アレルギーマーク (卵…卵、乳…乳(飲用乳を除く)、●…豆乳、∞…ナッツ、魚…魚卵、甲殻…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、貝…貝、果物…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	22日(月) No. 16	23日(火) No. 12	24日(水) No. 1	25日(木) No. 18	26日(金) 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 ㊤ <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 <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○	<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) <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 ☆豆腐 こねぎ	<牛乳> ㊤ <☆米飯> <豚肉と厚揚げの味噌炒め> サラダ油 県産豚肉 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 <ごまあえ> 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	<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 <グリーンポテト> じゃがいも 塩 ☆こしょう ☆乾燥パセリ <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 <デザート> ★デザート●∞	<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 ★リンゴペースト ㊤ ★☆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 ㊤ <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	㊤ 卵			㊤ 乳(飲用牛乳を除く)
	㊤ 乳(飲用牛乳を除く)			● 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)	○ 小麦・大麦(調味料を除く)
	㊤ 魚全般(だし・レトルトを除く)			∞ ナッツ	
	㊤ 果物				㊤ 果物

令和7年12月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク（☉…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
☉	
🥛	
●	
∞	
🐟	
🦀	
🐚	
🍎	