

令和7年12月分 学校給食予定献立表

《 13 回》

小学校



松伏町学校給食センター ほほえみ

日	曜	こんだてめい	えいようりょう		しょくひんめい			
			エネルギー Kカロリー	たんぱく しつ g	力や熱のもとになる きの食	血や肉をつく る品	体のちょうしをとのえる みどりの食	
1	月	フラワーロール (2ねん:こめこパン) ぎゅうにゅう クリームシチュー スコッチャッピングケチャップソース やさいのガーリックソテー	685	31.1	フラワーロール こめこパン じゃがいも さとう オリーブオイル こめあぶら ホワイトルウ	ぎゅうにゅう ショルダーベーコン とりにく スコッチャッピング なまクリーム ダイスチーズ	キャベツ たまねぎ にんじん にんにく プロッコリー しめじ パセリ	
2★	火	ごはん ぎゅうにゅう なまあげのみそしる さんまのかばやき ごまあえ	663	26.6	こめ さといも さとう ねりごま こめあぶら	ぎゅうにゅう なまあげ さんまでんぶんつき	こまつな だいこん たまねぎ チンゲンサイ にんじん はくさい もやし	
3	水	ごはん ぎゅうにゅう レタスのレンファータン ぶたにくのかんこくふうソース もやしのちゅうかあえ ちゅうかドレッシング	628	27.9	こめ でんぶん さとう ごま ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく たまご	たまねぎ チンゲンサイ クリームコーン にんじん にんにく ねぎ だいすもやし もやし レタス	
4	木	じごなうどん ぎゅうにゅう ごもくうどん にくまん きりぼしだいこんのカレーいため	657	28.5	じごなうどん こめあぶら にくまん	ぎゅうにゅう わかめ かつおぶし なると ぶたにく とりにく	ごぼう きりぼしだいこん にんじん ねぎ ほうれんそう もやし	
5	金	むぎごはん ぎゅうにゅう ちゅうかどん はないかしゅうまい はるさめのサラダ ごまクリーミードレッシング	648	25.8	こめ むぎ でんぶん はるさめ さとう ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう えび はないかしゅうまい なると ぶたにく あつやきあたまご	キャベツ きゅうり こまつな しょうが だけのこ たまねぎ にんじん はくさい きくらげ	
8	月	あげパン (うぐいすきなこ) ぎゅうにゅう フランクいりポトフ パンネアラビアータ	650	24.6	コッペパン こめあぶら さとう パンネマカロニ じゃがいも オリーブオイル	うぐいすきなこ きなこ ぎゅうにゅう バラベーコン フランクフルト	キャベツ だいこん たまねぎ トマト にんじん にんにく しめじ パセリ	
9★	火	ごはん (さいのきずな) ぎゅうにゅう あすかじる さばのなんばんづけ プロッコリーのわふうあえ わふうドレッシング かんこくのり	681	30.9	こめ さとう ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう かんこくのり さばでんぶんつき とりにく	キャベツ ごぼう こまつな しょうが だいこん とうもろこし にんじん にんにく ねぎ プロッコリー	
10	水	むぎごはん ぎゅうにゅう ハヤシライス カラフルサラダ イタリアンドレッシング	622	20.5	こめ むぎ じゃがいも こめあぶら ハヤシルウ デミグラスソース	ぎゅうにゅう ぎゅうにく	グリンピース きゅうり しょうが だいこん たまねぎ トマト にんじん にんにく あかピーマン きピーマン	
11	木	あげめん ぎゅうにゅう ながさきチャーめん ショウロンボウ フルーツあんにんミックスゼリー	646	25.7	あげめん でんぶん さとう ごまあぶら こめあぶら 3しきゼリー	ぎゅうにゅう えび いか なると ぶたにく うずらたまご ショウロンボウ	こまつな たまねぎ にんじん はくさい もやし ミックスフルーツ	
12	金	ごはん ぎゅうにゅう みそけんちんじる とりにくのからあげおろしソース2こ だいすとひじきのにもの	656	32.2	こめ こむぎこ さといも でんぶん さとう こめあぶら	ぎゅうにゅう だいす とうふ ひじき さつまあげ ぶたにく とりにく	こんにゃく さやいんげん ごぼう だいこん にんじん ねぎ しいたけ	
15	月	きゅうきゅうカレー ぎゅうにゅう ぎょにくソーセージ シューアイス	672	14.9	きゅうきゅうカレー(ごはん) シューアイス	ぎゅうにゅう ぎょにくソーセージ	きゅうきゅうカレー (ぐ)	
16	火	こどもパン フランクロール ぎゅうにゅう ツナマヨパック スライスチーズ やさいとくだもののゼリー	626	22.0	こどもパン フランクパン	ぎゅうにゅう ツナマヨパック スライスチーズ	やさいとくだもののゼリー	
17	水	せきはんおにぎり1こ しおおにぎり3ねん～1こ ぎゅうにゅう ちゃわんむし ココアむしパン フルーツヨーグルト	689	25.1	せきはんおにぎり しおおにぎり ココアむしパン	ぎゅうにゅう ちゃわんむし フルーツヨーグルト (ヨーグルト)	フルーツヨーグルト (フルーツ)	
へいきんえいようりょう			656	25.8	※ 11月19日は「食育の日」です ※ 献立は、材料の都合により変更することがありますので、あらかじめご了承ください。 ※ (★)印の日に、ほうそくようりょう ※ 「はし」は毎日清潔なものを持ってきましょう。 ※ 「スプーン」は じるし印のついた日に持ってきましょう。			
ひょうじゅんりょう			650	26.8				

※次ページに「松伏町学校給食 食物アレルギー等の対応について」が記載されています。



●松伏町学校給食 食物アレルギー等対応について

松伏町では食物アレルギー等の対応として、下記の資料を提供しております。
(松伏町HPに掲載しています)

- 1 献立表詳細（給食材料が詳細に記載された献立表）
- 2 松伏町商品規格書（使用原材料名・特定原材料・特定原材料に準ずるもの
が記載されている規格書）
 - ・加工食品等に含まれる使用原材料は全てが表示されているわけではありません。
 - ・学校給食では、コンタミネーション（食品を製造する際に、原材料として
は使用していないが、アレルゲンを含む他の製品と同じ製造ラインを使用
することにより、意図せずアレルゲン物質が微量に混入してしまうこと）
等は避けられません。
 - ・丸ごと食べられる魚やその他の魚に関して、魚卵を含む場合があります。
また、小魚や海そうには、えび・かに等を含む場合があります。
 - ・同じ献立名でも、使用する月により製造業者が変更になります。必ず、
該当月の食物アレルギー対応資料で確認してください。

●給食センターで調理及び洗浄する際のコンタミネーションや留意点について

- 1 給食センター内は、多数の食品を扱うため、アレルゲン物質のコンタミネ
ーションが起こりうる環境です。コンタミネーションを防止することは
困難であることをご理解ください。
- 2 揚げ油はろ過して数回使用しているため、アレルゲン物質を含む食品及
び加工食品も調理しています。
- 3 都合により、献立及び使用食品の変更をすることがあります。
- 4 食器や調理に使う器具の洗浄について、微量の洗い残し、鉄板の焼き付き
やこびりつきなどがあり、完全な除去はできません。

◎特定原材料（8品目）

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生

◎特定原材料に準ずるもの（20品目）

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・
キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・
豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン