

# 令和7年12月分 学校給食予定献立表

« 13 回 »

松伏町学校給食センター ほほえみ

中学校



| 日     | 曜 | 献立名   | 栄養量            |           | 食 品 名   |  |  |                    |  |
|-------|---|---|----------------|-----------|---|--|--|--------------------|--|
|       |   |   | エネルギー<br>Kカロリー | たん白質<br>g | 力や熱のもとになる<br>黄 黄の食  | 血や肉の<br>赤 赤をつくる                              | 肉の<br>食 品  | 体緑の調子を整える<br>の 食 品 |  |
| 1     | 月 | フラワーロール 牛乳<br>クリームシチュー<br>スコッチャッピングソース<br>野菜のガーリックソテー       | 834            | 37.7      | フラワーロール ジャガイモ<br>砂糖 オリーブオイル 米油<br>ホワイトルウ  | 牛乳 ショルダーベーコン<br>鶏肉 スコッチャッピング<br>生クリーム ダイスチーズ | キャベツ たまねぎ<br>にんじん にんにく<br>ブロッコリー<br>しめじ パセリ                      |                    |  |
| 2★    | 火 | ご飯 牛乳<br>生揚げのみそ汁 さんまの蒲焼き<br>ごま和え                            | 818            | 31.7      | 米 きといも 砂糖<br>ねりごま 米油  | 牛乳 生揚げ さんま澱粉付                                | こまつな だいこん<br>たまねぎ チンゲンサイ<br>にんじん はくさい もやし                        |                    |  |
| 3     | 水 | ご飯 牛乳<br>レタスのレンファータン<br>豚肉の韓国風ソース<br>もやしの中華和え 中華ドレッシング      | 792            | 35.1      | 米 でん粉 砂糖 ごま<br>ごま油 米油   | 牛乳 豚肉 鶏肉 卵                                   | たまねぎ チンゲンサイ<br>クリームコーン にんじん<br>にんにく ねぎ 大豆もやし<br>もやし レタス          |                    |  |
| 4     | 木 | 地粉うどん 牛乳<br>五目うどん チーズタルト<br>切干大根のカレー炒め                      | 836            | 34.9      | 地粉うどん 小麦粉 砂糖<br>米油 タルトカップ   | 牛乳 わかめ かつお節<br>なると 豚肉 鶏肉 卵<br>生クリーム クリームチーズ  | ごぼう 切干したいこん<br>にんじん ねぎ<br>ほうれんそう もやし<br>レモン果汁                    |                    |  |
| 5     | 金 | 麦ご飯 牛乳<br>中華丼 華いかしゅうまい2個<br>春雨のサラダ<br>ごまクリーミードレッシング         | 820            | 31.7      | 米 麦 でん粉 はるさめ<br>砂糖 ごま油 米油   | 牛乳 えび<br>華いかしゅうまい<br>なると 豚肉 厚焼き卵             | キャベツ きゅうり<br>こまつな しょうが<br>だけのこ たまねぎ<br>にんじん はくさい<br>きくらげ         |                    |  |
| 8     | 月 | 揚げパン（うぐいすきな粉） 牛乳<br>フランク入りポトフ<br>ペンネアラビアータ 四角チーズ            | 820            | 32.5      | コッペパン 米油<br>砂糖 ペンネマカロニ<br>じゃがいも オリーブオイル   | うぐいすきな粉 きな粉<br>牛乳 バラベーコン<br>フランクフルト チーズ      | キャベツ だいこん<br>たまねぎ トマト にんじん<br>にんにく しめじ パセリ                       |                    |  |
| 9★    | 火 | ご飯（彩のきずな） 牛乳<br>飛鳥汁 さばの南蛮漬け<br>ブロッコリーの和風和え<br>和風ドレッシング 韓国のり | 834            | 36.5      | 米 砂糖 ごま油 米油   | 牛乳 韓国の人 さば澱粉付<br>鶏肉                          | キャベツ ごぼう こまつな<br>しょうが だいこん<br>とうもろこし にんじん<br>にんにく ねぎ<br>ブロッコリー   |                    |  |
| 10    | 水 | 麦ご飯 牛乳<br>ハヤシライス チキンピカタ<br>カラフルサラダ イタリアンドレッシング              | 819            | 35.3      | 米 麦 小麦粉 ジャガイモ<br>米油 ハヤシルウ<br>デミグラスソース   | 牛乳 牛肉 鶏ささみ肉<br>卵 粉チーズ                        | グリンピース きゅうり<br>しょうが だいこん<br>たまねぎ トマト にんじん<br>にんにく 赤ピーマン<br>黄ピーマン |                    |  |
| 11    | 木 | 揚げ麺 牛乳<br>長崎チャーメン<br>ショウロンボウ2個<br>フルーツ杏仁ミックスゼリー             | 813            | 32.3      | 揚げ麺 でん粉 砂糖<br>ごま油 米油 3色ゼリー  | 牛乳 えび いか なると<br>豚肉 うずら卵 ショウロンボウ              | こまつな たまねぎ<br>にんじん はくさい もやし<br>ミックスフルーツ                           |                    |  |
| 12    | 金 | ご飯 牛乳<br>みそけんちん汁<br>鶏肉のから揚げおろしソース2個<br>大豆とひじきの煮物 小魚パック      | 821            | 39.8      | 米 小麦粉 さといも<br>でん粉 砂糖 米油   | 牛乳 大豆 豆腐<br>ひじき さつまあげ 豚肉<br>鶏肉 小魚パック         | こんにゃく さやいんげん<br>ごぼう だいこん にんじん<br>ねぎ しいたけ                         |                    |  |
| 15    | 月 | 救給カレー 牛乳250ml<br>魚肉ソーセージ 原宿ドッグ<br>シューアイス                    | 827            | 19.5      | 救給カレー（ご飯）<br>シューアイス<br>原宿ドッグ  | 牛乳 魚肉ソーセージ                                   | 救給カレー（具）   |                    |  |
| 16    | 火 | 子どもパン フランクロール<br>牛乳250ml ツナマヨパック<br>スライスチーズ 野菜と果物のゼリー       | 816            | 27.8      | 子どもパン フランクパン  | 牛乳 ツナマヨパック<br>スライスチーズ                        | 野菜と果物のゼリー  |                    |  |
| 17    | 水 | 赤飯おにぎり 塩おにぎり<br>牛乳250ml<br>茶碗蒸し ココア蒸しパン<br>フルーツヨーグルト        | 781            | 29.4      | 赤飯おにぎり 塩おにぎり<br>ココア蒸しパン   | 牛乳 茶碗蒸し<br>フルーツヨーグルト<br>(ヨーグルト)              | フルーツヨーグルト<br>(フルーツ)  |                    |  |
| 平均栄養量 |   |   | 818            | 32.6      | ※ 1月19日は「食育の日」です<br>※ 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。<br>※ (★)印の日に、放送用資料があります。<br>※ 「はし」は毎日清潔なものを持ってきましょう。<br>※ 「スプーン」は  印のついた日に持ってきましょう。 |  |  |                    |  |
| 標準量   |   |   | 830            | 33.2      |   |  |  |                    |  |

※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