

日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料				
1月		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	2火		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	3水		コッペパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	4木		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	5金		ソフトパスタ	小麦粉(岩見沢産きたほなみ)				
		じゃがいものみそ汁	じゃがいも、油揚げ、玉ねぎ、長ねぎ、みそ、酒、だし昆布、かつおだし			春雨スープ	春雨、わかめ、玉ねぎ、長ねぎ、鶏がらスープ、中華だしの素、塩、こしょう、しょうゆ			人参ボタージュ	人参ペースト、玉ねぎ、牛乳、スキムミルク、有塩バター、シチューの素、野菜ブイヨン、こしょう、鶏がらスープ、生クリーム、塩			けんちん汁	豆腐、突きこんにゃく、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、酒、しょうゆ、みりん、塩、だし昆布、かつおだし			トマトスープパスタ(汁)	鶏もも肉、人参、玉ねぎ、しめじ、ダイストマト、トマトピューレ、にんにく、ローリエ、こしょう、塩、オールスパイス、でん粉、有塩バター、生クリーム、トマトシチューの素、コンソメ、鶏がらスープ、スキムミルク				
		ほっけのピリ辛焼き	ほっけ切り身、塩、しょうゆ、酒、三温糖、みりん、コチュジャン、でん粉			揚げぎょうざ	揚げぎょうざ、キヤノーラ油			鶏肉のりんごソースかけ	鶏もも肉、塩、こしょう、おろしりんご、三温糖、しょうゆ、レモン果汁、白ワイン、でん粉			みそかつ	豚ロース肉、酒、塩、こしょう、エッグケアマヨネーズ、にんにく、キタノカオリ、パン粉、キヤノーラ油、赤みそ、三温糖、しょうゆ、みりん、ごま油、酒、白炒りごま			エネルギー607kcal	れんこんの炒めもの	れんこん、豚もも肉、じらつき、人参、米油、みりん、三温糖、酒、しょうゆ、かつおだし	エネルギー603kcal	ビピンバの具	豚もも肉、たけのこ、人参、ほうれん草、もやし、しょうが、にんにく、赤みそ、しょうゆ、トウバンジャン、三温糖、酒、みりん、ごま油
8月		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	9火		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	10水		バーガーパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	11木		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	12金		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)				
		野菜のごま汁	豆腐、玉ねぎ、大根、長ねぎ、みそ、白すりごま、酒、だし昆布、かつおだし			ワンタンスープ	キタノカオリワントン、玉ねぎ、人参、白菜、長ねぎ、しょうが、ラーメンスープ、塩、鶏がらスープ、中華だしの素、しょうゆ、こしょう、ごま油			コンソメスープ	ベーコン、じゃがいも、セロリ、玉ねぎ、人参、長ねぎ、白ワイン、鶏がらスープ、コソリメ、塩、こしょう			わかめのみそ汁	わかめ、玉ねぎ、長ねぎ、油揚げ、酒、手作りみそ、だし昆布、かつおだし			スープカレー	鶏もも肉、玉ねぎ、人参、しめじ、にんにく、しょうが、スープカレーの素、塩、野菜ブイヨン、米油、鶏がらスープ				
		白身魚フライ	白身魚フライ、キヤノーラ油			鶏肉の米粉ザンギ	鶏もも肉、にんにく、酒、しょうが、しょうゆ、米粉、キヤノーラ油			バーガーパティ	バーガーパティ、デミグラスソース、トマトケチャップ、三温糖、ウスターソース、赤ワイン、ブルーピューレ、塩			さばの塩焼き	さば切り身、みりん、塩こうじ、塩			いももち	いももち、キヤノーラ油				
15月		人参とひじきの炒めもの	ごぼう、人参、鶏もも肉、ひじき、米油、しょうゆ、三温糖、酒、みりん、かつおだし	16火		黒糖パン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	17水		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	18木		チキチキライス	精白米(岩見沢産ななつぼし)チキンライスの素	19金		ラーメン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)				
		大根のみそ汁	大根、油揚げ、長ねぎ、みそ、酒、だし昆布、かつおだし			ミネストローネ	玉ねぎ、人参、セロリ、ベーコン、マカロニ、塩、ダイストマト、サルサポモドーロ、にんにく、コンソメ、こしょう、トマトジュース、鶏がらスープ			キムチスープ	キムチ、豆腐、にら、しめじ、にんにく、長ねぎ、キムチ味、みりん、しょうゆ、酒、塩、中華だしの素、鶏がらスープ			岩見沢産タシュー	豚もも肉、玉ねぎ、じゃがいも、プロッコリー、人参、ローリエ、牛乳、生クリーム、スキムミルク、有塩バター、シチューの素、こしょう、塩、米油、鶏がらスープ、コソリメ、白ワイン			あんかけラーメン(汁)	白菜、玉ねぎ、なると、長ねぎ、たけのこ、きくらげ、豚もも肉、酒、しょうが、にんにく、塩、米油、中華だしの素、しょうゆ、三温糖、しょうゆラーメンスープ、鶏がらスープ、ごま油、でん粉				
		鮭の照り焼き	鮭切り身、塩、酒、三温糖、しょうゆ、みりん、しょうが、でん粉			野菜コロッケ	野菜コロッケ、キヤノーラ油			豚肉のおろし中華ソース	豚ロース肉、みりん、塩、三温糖、しょうゆ、酒、中華だしの素、しょうが、大根おろし、でん粉			元気100倍フライドチキン	鶏もも肉、しょうが、にんにく、塩、エッグケアマヨネーズ、酒、でん粉、オールスパイス、米油、ガーリックパワード、キタノカオリ、黒こしょう、キヤノーラ油			えびշูーマイ	えびシューまい				
22月		塩昆布炒め	塩昆布、白菜、ポークハム、しょうゆ、三温糖、酒、みりん、米油	23火		キャベツとツナのサラダ	キャベツ、ホールコーン、まぐろ水煮、かんきつドレッシング	24水		コッペパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)			ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)			ポークカレー	豚もも肉、玉ねぎ、人参、じゃがいも、ローリエ、オールスパイス、にんにく、しょうが、トマトケチャップ、ウスターソース、赤ワイン、カレールウ、チャツネ、米油、鶏がらスープ	冬至の日献立		ナムル	もやし、人参、きゅうり、しょうゆ、ごま油、三温糖、米酢
		なめこと豆腐のみそ汁	豆腐、なめこ、玉ねぎ、長ねぎ、みそ、酒、だし昆布、かつおだし			野菜スープ	玉ねぎ、人参、キャベツ、ベーコン、ホールコーン、野菜ブイヨン、白ワイン、鶏がらスープ、塩、こしょう			鶏塩レモン焼き	鶏もも肉、塩だれ、塩、こしょう、レモン果汁			福神漬	福神漬			セレクト給食	【12日セレクト給食デザート別栄養価】				
		かぼちゃひき肉フライ	かぼちゃひき肉フライ、キヤノーラ油			フライドポテト	フライドポテト、塩、キヤノーラ油			クリームゴールド	パッククリーム、ゴールド			フルーツゼリーあえ	パインシラップ漬け、あまおうゼリー			セレクト給食のデザート	エネルギー674kcal				

令和7年度

12月

小学校  
(Aコース)



[ 12月の平均栄養価 ]				
エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分	
小学校	665kcal	24.6g	21.9g	2.77g
中学校	774kcal	27.7g	24.0g	3.24g



今月の地場産物

米・米粉  
小麦粉・手作りみそ  
玉ねぎ・ヤーコン

- 牛乳(お茶)は、毎日つきます。
- はしは、毎日持参しましょう。
- 食材の都合により献立の内容が一部変わることもあります。
- マークの日はスプーンがつきます。
- ごはんにおこげが入っている場合があります。
- 魚には、骨が入っている場合があります。気をつけて食べてください。
- ※アレルギーに関しては、必要な方に原材料配合表をお渡ししています。そちらをご確認ください。