

12月 献立表

2019年 12月



家庭数配布

明正小学校

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質	備考
2 牛 乳 月	チキンライス じゃがいものポタージュ 早香（柑橘）	牛乳、鶏肉、生クリー ム、ベーコン	米、油、バター、 じゃがいも	トマトジュース、たまねぎ、にん じん、マッシュルーム、グリン ピース、セロリー、パセリ、はやか わ	615 kcal 18.4 g	
3 牛 火 乳	ごはん 千草焼き いそべ和え 根菜汁	牛乳、鶏肉、鶏卵、豆腐、 ちくわ、刻みのり	米、油、さとう、さ つまいも	たまねぎ、にんじん、たけのこ、干 ししいたけ、根みつば、こんにゃく、 ごぼう、だいこん、ねぎ、キャ ベツ	666 kcal 27.7 g	4日(水) 「ほうれん草のサラダ」 旬のほうれん草の サラダです。
4 牛 水 乳	ガーリックフランス ハンガリアンシチュー ほうれん草サラダ	牛乳、粉チーズ、豚肉、 大豆、ベーコン	ソフトランブル、バ ター、油、じゃがい も、小麦粉、さとう	にんにく、パセリ、たまねぎ、ピー マン、にんじん、ほうれんそう、だ いこん、ホールコーン	693 kcal 26.9 g	5日(木) 4年生 6日(金) 6年生 エコプロのため 給食なし
5 牛 木 乳	わかめとじゃこのごはん 豚肉と大根のうま煮 かき	牛乳、わかめ、じゃこ、 豚肉、生揚げ	米、ごま、油、さと う	しょうが、だいこん、こんにゃく、 にんじん、白菜、柿	606 kcal 23.2 g	5日(木) せたがやそだち給食 大根を使った 豚肉と大根のうま煮を 作ります。
6 牛 金 乳	豚キムチ丼 春雨スープ りんごゼリー	牛乳、豚肉、粉寒天、粉 ゼラチン	米、油、でん粉、春 雨、さとう	にんにく、たまねぎ、ねぎ、白菜キ ムチ、にら、にんじん、たけのこ、干 ししいたけ、しょうが、こまつな、 りんごジュース	631 kcal 19.2 g	9日(月) ひまわり学級 社会見学のため 給食なし
9 牛 月 乳	菜めし 鮭のごまみそ焼き キヤベツの塩こんぶあえ 豚汁 みかん	牛乳、鮭、塩昆布、豚肉、 豆腐	米、油、ごま、三温 糖、じゃがいも	だいこん葉、キャベツ、にんじん、 ごぼう、だいこん、こんにゃく、ね ぎ、みかん	653 kcal 32.6 g	10日(火) 「ごぼうチップサラダ」 ごぼうをパリパリに あげてサラダに かけます。
10 牛 火 乳	黒砂糖パン コーンシチュー ごぼうチップサラダ	牛乳、ベーコン、鶏肉、 粉チーズ	黒砂糖パン、油、 じゃがいも、バ ター、小麦粉、さと う、ごま	たまねぎ、にんじん、しめじ、ク リームコーン、ホールコーン、グ リンピース、キャベツ、ごぼう	669 kcal 23.2 g	今月は世田谷区 宇奈根で作られた こまつなと大根を 使います。 がやそだち せたがや このマークが 使用日。
11 牛 水 乳	ごはん 家常豆腐 きゅうりと大根のごま風味	牛乳、豚肉、生揚げ	米、油、さとう、で ん粉、ごま油、ごま	にんにく、しょうが、にんじん、た まねぎ、たけのこ、干ししいたけ、 白菜、ねぎ、だいこん、きゅうり	657 kcal 26.8 g	13日(金) 「ぼうとう」 山梨県の郷土料理で す。かぼちゃと平たい ぼうとうめんを煮込んで 作ります。 「おからケーキ」 ココア味の手作りケー キです。
12 牛 木 乳	ごはん さばのみそ煮 ごま酢かけ みそ汁	牛乳、さば	米、さとう、ごま、 じゃがいも	しょうが、ねぎ、もやし、きゅう り、たまねぎ、こまつな	706 kcal 27.4 g	
13 牛 金 乳	ぼうとう かぶのゆずかけ おからケーキ	牛乳、豚肉、油揚げ、鶏 卵、おから	ぼうとう麺、小麦 粉、バター、さとう	ごぼう、にんじん、だいこん、かぼ ちゃ、白菜、ねぎ、こまつな、かぶ、 かぶ(葉)、ゆず	615 kcal 23.6 g	
16 牛 月 乳	ドライカレーライス こんにゃくサラダ りんご	牛乳、ベーコン、豚肉、 粉チーズ	米、油、バター、小 麦粉、さとう、ごま 油、ごま	にんにく、しょうが、たまねぎ、セ ロリー、にんじん、ホールトマト、 りんご、こんにゃく、きゅうり、も やし、りんご	661 kcal 20.1 g	20日(木)冬至献立 ゆず風味の ぶりのゆうあん焼きと かぼちゃの含め煮を 作ります。
17 牛 火 乳	五目あんかけそば 塩ナムル フルーツ白玉	牛乳、豚肉、いか、えび、 蒸しかまぼこ、うずら 卵	むし中華麺、油、で ん粉、ごま油、ご ま、さとう、白玉も ち	たまねぎ、にんじん、たけのこ、白 菜、干ししいたけ、だいこん、こま つな、みかん缶、ペインアップル 缶、黄桃缶	646 kcal 24.9 g	24日(火) セレクトデザート デザートを下の3つか ら選びます。 ・バニラアイス ・いちごアイス ・みかんシャーベット
18 牛 水 乳	豆入りひじきごはん ししゃもの磯辯揚げ かきたま汁 みかん	牛乳、鶏肉、大豆、油揚 げ、干ひじき、からふと ししゃも、あおのり、豆 腐、生わかめ、鶏卵	米、油、さとう、小 麦粉、でん粉	にんじん、ごぼう、干ししいたけ、 さやいんげん、ねぎ、こまつな、み かん	621 kcal 29.0 g	
19 牛 木 乳	パイントパン ボテトミートグラタン ベーコンと白菜のスープ	牛乳、豚肉、シュレッド チーズ、ベーコン、白い んげん豆	パイントパン、じゃがい も、マカロニ、油	たまねぎ、にんじん、白菜、こま つな	629 kcal 26.2 g	
20 牛 金 乳	ごはん ぶりのゆうあん焼き かぼちゃの含め煮 沢煮椀	牛乳、ぶり豚肉	米、さとう、でん粉	しょうが、ゆず、かぼちゃ、干 ししいたけ、たけのこ、にんじん、だ いこん、ねぎ、こまつな	656 kcal 28.0 g	
23 牛 月 乳	ごはん 手作りぶりかけ 五目うま煮 野菜のごまあえ	牛乳、干ひじき、粉かつ お、豚肉、生揚げ	米、油、ごま、じゃ がいも、さとう、ご ま	ごぼう、こんにゃく、にんじん、た まねぎ、こまつな、だいこん	657 kcal 22.7 g	
24 牛 火 乳	てりやきフィッシュサンド ミネストローネ 《セレクトデザート》	牛乳、さわら、ベーコ ン、豚肉、いんげんまめ	丸パン、でん粉、 油、さとう、じゃがい も	しょうが、キャベツ、たまねぎ、に んじん、セロリー、ホールトマト、 トマト、かぶ、かぶ(葉)、ハニラア イス、いちごアイス、シャーベット	650 kcal 27.8 g	

*栄養価は中学年の値です。低学年は0.8倍、高学年は1.2倍の値になります。

*食材の都合で献立内容を変更する場合があります。

きゅうしょく もくひょう
た もの まな
12月の給食目標 「いろいろな食べ物について学ぼう！」