

2025年



12月 献立表

* 年間および毎月使用物資 成分配合表については市ホームページをご覧ください。尚、献立変更等、学校独自で使用する物資の場合は各学校にお問い合わせください。



- 牛乳は毎日つきます。
- 都合により献立の一部を変更することがあります。
- 学校給食において、調理工程および加工品等の微量混入（コンタミネーション）の可能性は排除できません。

月	火	水	木	金
1	2	3	4	5
飲用牛乳 ごはん ○とり肉のホアジャオソース ○春雨スープ ☆たこやきケーキ	飲用牛乳 うすまきパン うすまきパン ○コーンポタージュ ○キャベツと人参のソテー [△] いちごジャム	飲用牛乳 ごはん ○赤魚の照り焼き ●ひきないり ○ぶた汁	飲用牛乳 ごはん ○厚揚げの中華煮 ○茎わかめの炒め煮	飲用牛乳 麦ごはん むぎごはん ○ぶたじやが ○三色ナムル ●焼きししゃも
○衣付きとり肉 油 砂糖 ホーリー オ 濃しょうゆ みりん でんぶん ○ぶた肉 春雨 人参 小松菜 玉ねぎ キャベツ 油 塩 こしょう 淡しょうゆ 中華スープ ☆たこ 青ねぎ 米粉 塩 ペーパー カッター かつお節 油 とんかつソース あおさ粉	○とり肉 ジャガイモ 人参 ホールコーン フリームソース 玉ねぎ パセリ 油 塩 ベソソツメ 牛乳 バター 小麦粉 生クリーム 粉チーズ ベニミルク こしょう ○ショルダーバーコン 人参 キャベツ 油 淡しょうゆ 塩 こしょう △いちごジャム	○赤魚 しょうが 砂糖 みりん 濃しょうゆ でんぶん ●うすあげ 人参 大根 油 濃しょうゆ みりん ごま油 砂糖 ○ぶた肉 豆腐 ジャガイモ 人参 白ねぎ 白菜 ごぼう 油 削り節 信州みそ	○ぶた肉 厚揚げ うずら卵 人参 キヤウツ しょうが 油 中華スープ 濃しょうゆ 砂糖 でんぶん ○とり肉 人参 玉ねぎ 茎わかめ 油 ごま油 濃しょうゆ 酒 砂糖 塩 こしょう	○ぶた肉 ジャガイモ 人参 玉ねぎ 枝豆 油 削り節 濃しょうゆ 砂糖 ○小松菜 人参 もやし 白ごま 油 砂糖 淡しょうゆ ごま油 ●ししゃも
8	9	10	11	12
飲用牛乳 ごはん ○カレーライス ○手作り福神漬け ●白菜のコンソメ煮	飲用牛乳 コッペパン コッペパン ○焼きそばスパゲティ ○大豆の磯煮 △りんごジャム	飲用牛乳 ごはん ○さけの塩こうじだれ ●青菜のふりかけ ○ちゃんこ汁	飲用牛乳 ごはん ○大豆入りマーボー豆腐 ○小松菜ごま炒め ☆ヨーグルト	飲用牛乳 ごはん ○ハンバーグみかんソース ●ジャーマンポテト ○みそ汁
○ぎゅう肉 ジャガイモ 人参 玉ねぎ 油 カレールー キャップ ドーリー 塩 こしょう カレー粉 ○大根 人参 濃しょうゆ 酢 砂糖 ●ショルダーバーコン 白菜 油 ベソソツメ 酒 みりん 淡しょうゆ	○バゲティ ぶた肉 人参 キャベツ 玉ねぎ 油 ベタソース とんかつソース 塩 こしょう ○とり肉 味付大豆 人参 ひじき 赤こんにゃく 濃しょうゆ 砂糖 △りんごジャム	○さけ 塩こうじ 塩 ごま油 砂糖 こしょう レモン果汁 ●大根葉 白ごま 砂糖 削り節 だし昆布 濃しょうゆ ごま油 ○ぶた肉 豆腐 うすあげ 人参 白ねぎ 大根 白菜 削り節 だし昆布 淡しょうゆ みりん	○とりひき肉 ひきわり大豆 豆腐 人参 青ねぎ 玉ねぎ しょうが しいたけ 油 信州みそ 八丁みそ 砂糖 濃しょうゆ ○ぶた肉 小松菜 玉ねぎ 人参 白ごま 油 ごま油 みりん 濃しょうゆ 砂糖 ☆ヨーグルト	○ハバーグ 玉ねぎ 油 でんぶん 濃しょうゆ みかん果汁 みりん 砂糖 ●ショルダーバーコン ジャガイモ 人参 パセリ 玉ねぎ 油 ベソソツメ 塩 淡しょうゆ こしょう ○わかめ 人参 青ねぎ 大根 玉ねぎ キャベツ 煮干し 信州みそ 塩こうじ
15	16 保育園交流献立	17	18 クリスマス献立	19 食育献立(山形県)
飲用牛乳 ごはん ○ワインナーのかきあげ ○具だくさんみぞれ汁 △味付けのり	飲用牛乳 食パン 食パン ○白みそポトフ ○ツナごぼう炒め △スライスチーズ	飲用牛乳 □信太ごはん アルファ化米 ○焼きしゅうまい ○中華スープ	飲用牛乳 ごはん ○ミート丼 ○豆乳ドリア ☆チョコムース	飲用牛乳 ごはん ○さばの塩焼き ○いも煮 ☆みかん
○カットウイナード 玉ねぎ 人参 ひじき 油 米粉 でんぶん ○ぶた肉 豆腐 人参 水菜 おろし大根 えのきだけ 白菜 だし昆布 削り節 砂糖 濃しょうゆ 淡しょうゆ みりん 塩 でんぶん △味付けのり	○とり肉 玉ねぎ 人参 かぶ かぶの葉 キャベツ 油 白みそ ベソソツメ 淡しょうゆ みりん 塩 ○まぐろ油漬け 人参 玉ねぎ ごぼう 油 砂糖 みりん 濃しょうゆ △チーズ	○アルファ化米 アルファ化もち米 とりひき肉 うすあげ 人参 油 削り節 濃しょうゆ 砂糖 みりん 酒 ○しゅうまい ○豆腐 ぶた肉 人参 青ねぎ 玉ねぎ キャベツ 油 ごま油 とりがらスープ 淡しょうゆ 塩 こしょう	○ぶたひき肉 人参 玉ねぎ トト水煮 セリ にんにく ケチャップ ベタソース 油 砂糖 塩 こしょう ○とり肉 人参 ほうれん草 玉ねぎ しめじ 油 豆乳 ベソソツメ リーフコーン でんぶん 塩 こしょう ☆チョコムース	○さば 塩 ○ぶた肉 里いも こんにゃく 人参 ごぼう 白ねぎ しめじ 油 削り節 砂糖 酒 信州みそ 濃しょうゆ ☆みかん
22 冬至献立	23	新米が登場します	16日 保育園交流献立	 16日の白みそポトフは、和泉市内の公立保育園の給食メニューで、保育園の栄養士さんのおすすめメニューです。 季節の野菜のかぶを葉も使い彩りもよい一品で、味付けはコンソメと白みそ、淡口しょうゆ、塩、みりんで学校の給食にはなかった組み合わせです。
冬至(今年は12月22日です)	年末の行事にまつわる食べ物	大晦日(31日)	今月の食育献立	 いも煮(山形県)
冬至は、一年で一番お昼の時間が短くなる日です。 冬至に「ゆず湯」に入ると、かぜをひきにくくなるという言い伝えがあります。 また、「ん」のつく食べ物をたべると運を引き寄せられると言われています。 給食では、22日にこんにゃくと人参の入った「こんにゃくのきんぴら」、人参と大根が入った「みそ汁」が登場します。	 一年の最後のこの日は、年越しそばを食べます。年末は忙しいので、手早く簡単に食べられるようにそばを食べていました。それが「細く長く、生きられますように」という願いとともに広りました。	 いも煮は、里いも、肉、こんにゃく、ねぎ、きのこ、油揚げなどを煮たもので、山形県の名物料理です。 いも煮は、同じ山形県でも、地域によって具材の種類や味つけが違っていて、内陸地方は牛肉でしょうゆ味、日本海側は豚肉でみそ味が主流です。 給食ではみそ味で、具材は豚肉、里いも、こんにゃく、人参、ごぼう、白ねぎ、しめじです。		