

令和7年度 12月 献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜			1日(月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5日(金)		8日(月)	
献立名			カミカミ献立		新メニュー						図書給食			
			菜めし ちゃんこうどん 豚肉と大豆の煮物 飲むヨーグルト(コアコア)		コッペパン かぶのポトフ 煮込みハンバーグ 牛乳		豚丼 玉ねぎのすまし汁 牛乳		チキンカツバーガー コーンスープ 牛乳		ごはん 味噌おでん お浸し 牛乳 瀬戸風味ふりかけ		ごはん すいとん ポーク生姜 牛乳	
材料名および 三色栄養			精白米 菜めしの素	黄	コッペパン	黄	精白米	黄	渦巻きカットパン	黄	精白米	黄	精白米	黄
				ミニウインナー	赤	鶏肉		赤		ベーコン		赤		鶏肉
			うどん 鶏団子 油揚げ 大根 人参 青ねぎ うす口醤油 塩 けずりぶし だし昆布 だし汁	黄	かぶ	赤	豆腐	赤	じゃが芋	赤	うずら卵	赤	かまぼこ	赤
				赤	じゃが芋	黄	油揚げ	赤	玉ねぎ	赤	棒天	赤	油揚げ	赤
				赤	玉ねぎ	緑	玉ねぎ	緑	ホールコーン	緑	ミニがんも	赤	つきこんにやく	黄
				緑	キャベツ	緑	人参	緑	人参	緑	里芋	黄	小麦粉	黄
				緑	人参	緑	えのき茸	緑	うす口醤油	緑	こんにやく	緑	白玉粉	緑
				緑	うす口醤油	緑	青ねぎ	緑	塩	緑	大根	赤	水	緑
				緑	塩	緑	うす口醤油	緑	胡椒	赤	人参	赤	大根	赤
				緑	胡椒	赤	塩	赤	鶏がら	赤	白みそ	黄	人参	赤
				緑	ローレル	赤	けずりぶし	赤	スープ	黄	赤味噌	黄	青ねぎ	黄
				緑	鶏がら	赤	だし汁	赤	チキンカツ 揚げ油 キャベツ サラダ油 塩 胡椒 リンゴ抜き1食中濃ソース 牛乳	赤	砂糖	黄	うす口醤油	赤
			黄	スープ	黄	豚肉	赤	揚げ油		黄	うす口醤油	黄	塩	黄
			豚肉 大豆 こんにやく 人参 筍 砂糖 こい口醤油 みりん けずりぶし だし汁	赤	ハンバーグ	赤	糸こんにやく	赤	キャベツ	緑	白菜	緑	豚肉	赤
				赤	砂糖	黄	玉ねぎ	緑	サラダ油	黄	ほうれん草	緑	玉ねぎ	緑
緑	ケチャップ	赤		人参	黄	塩	黄	こい口醤油	緑	ピーマン	緑			
緑	ウスターソース	赤		砂糖	黄	胡椒	黄	花かつお	赤	土生姜	緑			
黄	水	赤		こい口醤油	黄	リンゴ抜き1食中濃ソース	黄	瀬戸風味ふりかけ	赤	サラダ油	黄			
飲むヨーグルト(コアコア)	赤	牛乳	赤	酒	赤	牛乳	赤	牛乳	赤	砂糖	黄			
				けずりぶし	赤					こい口醤油	黄			
				だし汁	赤					酒	黄			
			エネルギー/たんぱく質/脂質		エネルギー/たんぱく質/脂質		エネルギー/たんぱく質/脂質		エネルギー/たんぱく質/脂質		エネルギー/たんぱく質/脂質		エネルギー/たんぱく質/脂質	
中学			660kcal 25.7g 11.3g		744kcal 31.1g 27.5g		666kcal 30.5g 17.3g		766kcal 29.1g 33.7g		672kcal 28.1g 16.4g		707kcal 30.9g 18.6g	

赤:赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの

黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの

緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

〈今月の図書給食〉 5日(金) 味噌おでん(うずら卵)

「もののけ屋2 ニ丁目の卵屋にご用心」

廣島 玲子/著

東京モノノケ/絵

静山社

ねえねえ聞いた?なになって、もののけ屋のことだってば。

あれからちょっと調べてみたんだけどさ、もののけ屋にもののけを
借りた子って、結構いるみたいなんだよね。でもやっぱりうまく使い
こなせてなくて、ひどい目にあった子が多いみたい。バカだよなぁ。

そういう変なのにつっかかるから悪いんだよ。

その子の自業自得って感じ。・・・でもさ、あたしなら・・・

きつとうまくやれるんじゃないかって、思うんだよなぁ。

さあさあ、鶏肉ちゃんに棒天さん、ミニがんもちゃんや里芋、

こんにやく、野菜たちも、みんな一緒に給食室の大釜にお入りなさいな。

あたしが美味しいお出しとお味噌でグツグツに煮込んであげる。

安心して、ひどいことなんてしないわよ。あたしならきつと美味しく

してあげられるから。もののけ屋もたじたじの味噌おでんに変えて

あげるわよ。あらあやだあ! 私ってバカよね〜。

一番人気のうずらの卵ちゃんを忘れちゃダメじゃない!



令和7年度 12月 献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	15日(月)	16日(火)
献立名	ほんのり甘いパン 野菜スープ ペンネナポリタン ジョア(ブルーベリー)	中華風炊き込みごはん 豆腐入りわかめスープ 揚げギョウザ 牛乳	コッペパン クリームシチュー ブロッコリーのサラダ 牛乳	新メニュー ごはん 冬野菜の味噌汁 鯖のソース煮 牛乳	カミカミ献立 カレーライス ごぼうのサラダ 牛乳	クリスマス献立・カミカミ献立 小型パン ボルシチスープ 鶏肉のからあげ イチゴクレープ 牛乳
材料名および三色栄養	<div>ほんのり甘いパン</div> <div>鶏肉</div> <div>じゃが芋</div> <div>キャベツ</div> <div>人参</div> <div>ホールコーン</div> <div>うす口醤油</div> <div>塩</div> <div>胡椒</div> <div>鶏がら</div> <div>スープ</div> <div>マカロニ</div> <div>ベーコン</div> <div>玉ねぎ</div> <div>人参</div> <div>ピーマン</div> <div>にんにく</div> <div>サラダ油</div> <div>ダイストマト</div> <div>ケチャップ</div> <div>ウスターソース</div> <div>砂糖</div> <div>塩</div> <div>胡椒</div> <div>ジョア(ブルーベリー)</div>	<div>精白米</div> <div>中華風炊き込みごはんの素</div> <div>鶏肉</div> <div>豆腐</div> <div>もやし</div> <div>人参</div> <div>えのき茸</div> <div>わかめ</div> <div>うす口醤油</div> <div>塩</div> <div>胡椒</div> <div>鶏がら</div> <div>豚骨</div> <div>スープ</div> <div>ギョウザ</div> <div>揚げ油</div> <div>牛乳</div>	<div>コッペパン</div> <div>鶏肉</div> <div>酒</div> <div>じゃが芋</div> <div>玉ねぎ</div> <div>人参</div> <div>パセリ</div> <div>小麦粉</div> <div>バター</div> <div>サラダ油</div> <div>牛乳</div> <div>粉チーズ</div> <div>塩</div> <div>胡椒</div> <div>鶏がら</div> <div>スープ</div> <div>フランクフルト</div> <div>ブロッコリー</div> <div>ホールコーン</div> <div>和風ドレッシング</div> <div>牛乳</div>	<div>精白米</div> <div>鶏肉</div> <div>油揚げ</div> <div>白菜</div> <div>大根</div> <div>れんこん</div> <div>人参</div> <div>小松菜</div> <div>赤味噌</div> <div>白みそ</div> <div>けずりぶし</div> <div>だし汁</div> <div>鯖</div> <div>土生姜</div> <div>砂糖</div> <div>こい口醤油</div> <div>ウスターソース</div> <div>酒</div> <div>水</div> <div>牛乳</div>	<div>精白米</div> <div>豚肉</div> <div>じゃが芋</div> <div>玉ねぎ</div> <div>人参</div> <div>サラダ油</div> <div>豆乳</div> <div>カレールウ</div> <div>ウスターソース</div> <div>カレー粉</div> <div>塩</div> <div>胡椒</div> <div>水</div> <div>イカ</div> <div>茎わかめ</div> <div>ごぼう</div> <div>人参</div> <div>ごまドレッシング</div> <div>牛乳</div>	<div>小型パン</div> <div>豚肉</div> <div>大根</div> <div>玉ねぎ</div> <div>キャベツ</div> <div>人参</div> <div>セロリ</div> <div>にんにく</div> <div>サラダ油</div> <div>トマトピューレ</div> <div>ケチャップ</div> <div>うす口醤油</div> <div>酒</div> <div>塩</div> <div>胡椒</div> <div>ローレル</div> <div>鶏がら</div> <div>スープ</div> <div>鶏肉</div> <div>土生姜</div> <div>こい口醤油</div> <div>酒</div> <div>米粉</div> <div>片栗粉</div> <div>揚げ油</div> <div>イチゴクレープ</div> <div>牛乳</div>
エネルギー/たんぱく質/脂質	638kcal 22.7g 13.6g	683kcal 25.4g 19.1g	763kcal 29.1g 29.0g	722kcal 28.6g 24.0g	794kcal 24.1g 23.4g	772kcal 36.0g 33.2g

赤:赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの

黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの

緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

★都合により、献立が一部変更になる場合があります。

★カミカミ献立は、噛み応えのある食材を使用しています。よく噛んで食べましょう。

★給食のエネルギー量は文部科学省「日本食品標準成分表八訂」に基づいて算出しています。

★12月の中学校給食は16日までです。

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)
基準栄養量	830	34.2	23.1
今月の栄養基準量	716	28.4	22.3

