

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 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)	新メニュー 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 ^{図書給食} 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 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 豚肉 大豆 こんにゃく 人参 筍 砂糖 こい口醤油 みりん けずりぶし だし汁 飲むヨーグルト(コアコア)	精白米 コッペパン ミニウインナー かぶ じやが芋 油揚げ 玉ねぎ キャベツ 人参 えのき茸 うす口醤油 塩 胡椒 ローレル 鶏がら スープ ハンバーグ 砂糖 ケチャップ ウスターソース 水 牛乳 赤	精白米 コッペパン ミニウインナー かぶ じやが芋 油揚げ 玉ねぎ キャベツ 人参 えのき茸 うす口醤油 塩 胡椒 けずりぶし だし汁 豚肉 糸こんにゃく 玉ねぎ 人参 砂糖 こい口醤油 酒 けずりぶし だし汁 牛乳 赤	渦巻きカットパン 鶏肉 豆腐 油揚げ 玉ねぎ 人参 えのき茸 うす口醤油 塩 胡椒 けずりぶし だし汁 ベーコン じゃが芋 玉ねぎ ホールコーン 人参 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ チキンカツ 揚げ油 キャベツ サラダ油 塩 白菜 胡椒 リシゴ抜き1食中濃ソース 牛乳 赤	精白米 鶏肉 うずら卵 棒天 ミニがんも 里芋 こんにゃく 大根 人参 白みそ 赤味噌 砂糖 うす口醤油 塩 けずりぶし だし汁 豚肉 糸こんにゃく 玉ねぎ 人参 砂糖 こい口醤油 酒 けずりぶし だし汁 牛乳 赤	精白米 鶏肉 かまぼこ 油揚げ つきこんにゃく 小麦粉 白玉粉 水 大根 人参 青ねぎ うす口醤油 塩 けずりぶし だし汁 豚肉 玉ねぎ ピーマン 土生姜 サラダ油 砂糖 こい口醤油 酒 みりん 牛乳 赤	精白米 鶏肉 かまぼこ 油揚げ つきこんにゃく 小麦粉 白玉粉 水 大根 人参 青ねぎ うす口醤油 塩 けずりぶし だし汁 豚肉 玉ねぎ ピーマン 土生姜 サラダ油 砂糖 こい口醤油 酒 みりん 牛乳 赤
	エネルギー/たんぱく質/脂質 660kcal 25.7g 11.3g	エネルギー/たんぱく質/脂質 744kcal 31.1g 27.5g	エネルギー/たんぱく質/脂質 666kcal 30.5g 17.3g	エネルギー/たんぱく質/脂質 766kcal 29.1g 33.7g	エネルギー/たんぱく質/脂質 672kcal 28.1g 16.4g	エネルギー/たんぱく質/脂質 707kcal 30.9g 18.6g	

赤:赤色の食品…体をつくるものとなるもの

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 二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。バカだよねえ。

そういう変なのに引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・・・



きっとうまくやれるんじゃないかなって、思うんだよねえ。

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、

こんにゃく、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ど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。あたしならきっ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	ほんのり甘いパン 鶏肉 じゃが芋 キャベツ 人参 ホールコーン うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ マカロニ ベーコン 玉ねぎ 人参 ピーマン にんにく サラダ油 ダイストマト ケチャップ ウスターソース 砂糖 塩 胡椒 ジョア(ブルーベリー)	精白米 中華風炊き込みごはんの素 鶏肉 豆腐 もやし 人参 えのき茸 わかめ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ 豚骨 スープ ギョウザ 揚げ油 牛乳 フランクフルト ブロッコリー ホールコーン 和風ドレッシング 牛乳 牛乳	精白米 鶏肉 酒 じゃが芋 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 粉チーズ 塩 胡椒 イカ 牛乳	精白米 鶏肉 酒 白菜 大根 人参 人参 小松菜 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁 鯖 土生姜 砂糖 こい口醤油 ウスターソース 酒 水 イカ 茎わかめ ごぼう 人参 ごまドレッシング 牛乳 牛乳	小型パン 豚肉 じやが芋 玉ねぎ 人参 サラダ油 豆乳 カレールウ ウスターソース カレー粉 塩 胡椒 水 イカ 茎わかめ ごぼう 人参 ごまドレッシング 牛乳 牛乳	小型パン 豚肉 大根 玉ねぎ 人参 セロリ にんにく サラダ油 トマトピューレ ケチャップ うす口醤油 酒 塩 胡椒 ローレル 鶏がら スープ 鶏肉 土生姜 こい口醤油 酒 米粉 片栗粉 揚げ油 イチゴクレープ 牛乳
	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	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…体をつくるものになるもの

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

