

# 令和7年度12月分 材料表

※毎日の食材を表示しました。(各家庭でご確認ください。) 羽島市学校給食センター

1 月	黒パン 牛乳 コーンスープ コロッケ 冬野菜のマリネ	米サラダ油 クリームコーン ホールコーン たまねぎ 洋風だし 食塩 白こしょう 小麦粉 バター 調理用牛乳 脱脂粉乳 パセリ ポテトコロッケ(40g、40g、50g) 大豆白絞油 カリフラワー れんこん はくさい 枝豆 オリーブ油 洋風だし 上白糖 食塩 黒こしょう 穀物酢		15 月	米粉パン 牛乳 ボトフ さけの香草焼き キャベツのソテー	ブランクフルト にんじん じゃがいも かぶ かぶの葉 たまねぎ 洋風だし 鶏がらスープ ローリエ 白こしょう 米サラダ油 さけ切り身(30g、30g、40g) バジル 白ワイン オリーブ油 食塩 白こしょう ベーコン キャベツ にんじん 枝豆 洋風だし 白こしょう 米サラダ油		
2 火	白ごはん 牛乳 白菜のみそ汁 あゆの甘露煮 野菜炒め	だいこん じゃがいも はくさい 葉ねぎ わかめ だし粉パック 豆みそ あゆの甘露煮 米サラダ油 おろし生姜 豚肉 にんじん ピーマン キャベツ 葉ねぎ 和風だし 濃口しょうゆ 食塩 白こしょう		16 火	白ごはん 牛乳 実だくさんみそ汁 とり肉のからあげ ブロッコリーの和え物	こんにゃく ごぼう だいこん 根深ねぎ えのきたけ 油揚げ 乾燥わかめ 赤みそ 豆みそ だし粉パック 鶏肉(2個、2個、3個) おろし生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 鶏ささみ 日本酒 ブロッコリー キャベツ にんじん 本みりん 濃口しょうゆ かつお節 白すりごま		
3 水	麦ごはん 牛乳 玉子スープ 豚肉と大根のオイスター ソース炒め 大学いも	鶏卵 にんじん えのきたけ 根深ねぎ 糸状かまぼこ たまねぎ ほうれんそう 中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 食塩 白こしょう 片栗粉 米サラダ油 豚肉 おろし生姜 おろしにんにく 日本酒 だいこん セロリ 赤ピーマン 上白糖 中華だし 濃口しょうゆ オイスターソース 片栗粉 さつまいも 大豆白絞油 上白糖 水あめ 濃口しょうゆ 黒いりごま		17 水	麦ごはん 牛乳 けんちん汁 牛鍋 蒸し野菜	ミニ厚揚げ ごぼう だいこん ほんしめじ まいたけ 角切り昆布 葉ねぎ 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 食塩 だし粉パック 米サラダ油 牛肉 日本酒 糸こんにゃく はくさい 根深ねぎ 焼き豆腐 かまぼこ 中双糖 本みりん 和風だし 濃口しょうゆ 赤みそ キャベツ にんじん さやいんげん ホールコーン 野菜いっぱい和風玉ねぎトッピング(クラス別)		
4 木	麦ごはん 牛乳 さつまいものみそ汁 高野豆腐のツナマヨ焼き 筑前煮	さつまいも たまねぎ つみれ(鶏肉) ほんしめじ 大豆 葉ねぎ 麦みそ だし粉パック 高野豆腐 豆乳 オイルツナ たまねぎ ブロッコリー(冷凍) 食塩 白こしょう マヨネーズ(卵不使用) シュレッドチーズ パン粉 米サラダ油 鶏肉 日本酒 干し椎茸 ごぼう れんこん にんじん さやいんげん たけのこ こんにゃく 淡口しょうゆ 中双糖 本みりん 和風だし		18 木	麦ごはん 牛乳 おでん わかさぎの磯辺揚げ フルーツあえ	だいこん さといも にんじん こんにゃく 鶏団子 中双糖 玉はんぺん 角切り昆布 和風だし 濃口しょうゆ 本みりん わかさぎの磯部揚げ 大豆白絞油 ダイスゼリー(いちご) パインアップル りんご		
5 金	小型パン 牛乳 イタリアンスパゲッティ えびフリッター ごぼうサラダ	米サラダ油 おろしにんにく 豚肉 ナツメグ たまねぎ にんじん 赤ピーマン マッシュルーム ホールコーン グリンピース トマトケチャップ ウスターソース 洋風だし 食塩 白こしょう 三温糖 ゆで入ハーフティ えびフリッター 大豆白絞油 ごぼう にんじん さやいんげん 枝豆 香りごまドレッシング・ランチ(クラス別)		19 金	小型パン 牛乳 ほうとううどん ぶた肉のみぞれ和え 柑橘風味 昆布のきんぴら	だし粉パック 日本酒 鶏肉 はくさい かぼちゃ たまねぎ 油揚げ ほんしめじ 根深ねぎ 信州みそ(赤・白) ほうとう 豚肉 おろし生姜 食塩 日本酒 片栗粉 レバー立田 大豆白絞油 かぶ 和風だし 本みりん 濃口しょうゆ 柑橘ジャム ごま油 ごぼう にんじん 細切り昆布 さやいんげん 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 白いりごま		
8 月	食パン 牛乳 野菜と豆のトマトスープ ミニオムレツ 根菜の洋風炒め	鶏肉 おろしにんにく じゃがいも たまねぎ かぼちゃ 白いんげん豆 トマト 麦 鶏がらスープ 洋風だし 食塩 白こしょう バジル ミニオムレツ だいこん にんじん れんこん ごぼう ホールコーン 洋風だし 食塩 白こしょう 米サラダ油		22 月	コッペパン 牛乳 かぼちゃのシチュー ロールキャベツ ポテトサラダ	鶏肉 白ワイン たまねぎ エリンギ かぼちゃ ほんしめじ 小麦粉 バター 調理用牛乳 脱脂粉乳 洋風だし 食塩 白こしょう 米サラダ油 ロールキャベツ オリーブ油 ベーコン たまねぎ にんじん トマト缶 洋風だし 食塩 白こしょう じゃがいも にんじん 枝豆 ホールコーン マヨネーズタイプ(クラス別)		
9 火	白ごはん 牛乳 旬の野菜カレー ワインナー 和風サラダ	米サラダ油 おろしにんにく おろし生姜 豚肉 赤ワイン 鶏レバーそぼろ カレー粉 じゃがいも にんじん たまねぎ だいこん れんこん 根深ねぎ カレールウ(バーモント、ディナー) ウスターソース トマトケチャップ 調理用ヨーグルト 脱脂粉乳 食塩 白こしょう りんごピューレ ワインナー(20g、20g、30g) 米サラダ油 キャベツ 4種の豆ミックス 赤ピーマン さやいんげん ホールコーン 青じそドレッシング・ランチ(クラス別)		23 火	白ごはん 牛乳 キャベツのみそ汁 あゆの立田揚げ ひじきの煮物	キャベツ たまねぎ だいこん ミニ厚揚げ ほんしめじ だし粉パック ミックスみそ あゆ開き 日本酒 濃口しょうゆ おろし生姜 片栗粉 米粉 大豆白絞油 ひじき 油揚げ 日本酒 にんじん ひきわり大豆 枝豆 三温糖 本みりん 濃口しょうゆ 和風だし 白いりごま 米サラダ油		
10 水	牛乳 五目ごはん さばのカレー焼き 切干大根と青菜の炒め 煮 南濃みかん	精白米 もち米 麦 米サラダ油 鶏肉 日本酒 にんじん ごぼう 枝豆 こんにゃく 油揚げ 干し椎茸 和風だし 上白糖 本みりん 食塩 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ さば切り身(30g、30g、40g) おろし生姜 おろしにんにく 根深ねぎ 濃口しょうゆ カレー粉 日本酒 米サラダ油 切干大根 淡口しょうゆ こまつな キャベツ ホールコーン 和風だし みりん 濃口しょうゆ 白いりごま 白すりごま 南濃みかん(学配)		24 水	牛乳 コーンピラフ ローストチキン 豆のマリネ クリスマスデザート	精白米 もち米 麦 ベーコン あさり にんじん たまねぎ ホールコーン マッシュルーム グリンピース オリーブ油 白ワイン 洋風だし 食塩 白こしょう ローストチキン(40g、40g、50g) 大豆 ごぼう れんこん 赤ピーマン 枝豆 オリーブ油 洋風だし 上白糖 食塩 黒こしょう 穀物酢 クリスマスデザート(学配)		
11 木	麦ごはん 牛乳 豆乳根菜汁 ししゃもの天ぷら 小松菜ともやしのごま 和え	ごぼう たまねぎ だいこん さつまいも ミニ厚揚げ 赤みそ 豆みそ だし粉パック 豆乳 ししゃもの天ぷら(1尾、1尾、2尾) 大豆白絞油 米サラダ油 豚肉 日本酒 こまつな 緑豆もやし にんじん ホールコーン 白いりごま 白すりごま 和風だし 濃口しょうゆ 本みりん		25 木	麦ごはん 牛乳 五目汁 いわしの香味焼き 大歳のごつつお	鶏肉 日本酒 干し椎茸 はくさい かまぼこ(雪だるま) 豆腐 こまつな 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 食塩 だし粉パック いわし 白醤油 濃口しょうゆ おろし生姜 葉ねぎ 本みりん 日本酒 だいこん ごぼう 里芋 にんじん 油揚げ こんにゃく 細切り昆布 三温糖 濃口しょうゆ 和風だし 本みりん 日本酒		
12 金	一食用うどん 牛乳 中華うどんの汁 春巻き 中華炒め	米サラダ油 おろし生姜 豚肉 日本酒 はくさい なると チンゲン菜 にんじん 干し椎茸 きくらげ たけのこ ヤングコーン 中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 食塩 白こしょう 片栗粉 春巻き(35g、35g、50g) 大豆白絞油 鶏肉 おろしにんにく おろし生姜 日本酒 にんじん れんこん 赤ピーマン 葉ねぎ 中華だし 上白糖 オイスターソース 穀物酢 濃口しょうゆ		<p>A 献立 ⇒ 西部幼、小学校、桑原学園、羽島中、特別支援学校 B 献立 ⇒ A献立以外の中学校</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 牛乳は毎日つきます。</li> <li>* パンには、小麦粉、脱脂粉乳、大豆油脂が含まれています。</li> <li>* 調味料に、アレルギー食材を含むものもあります。 (例⇒濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・豆味噌等…大豆が含まれます。)</li> <li>* 海藻類は、「エビ」「カニ」等の生息している海域で採取されています。</li> <li>* 給食センターでは毎日洗浄していますが卵・乳・小麦・エビなどアレルギー食材を使用した調理機器や揚げ油を使用しています。</li> <li>* 加工食品は、別紙「加工食品等アレルギー食材表」をご覧ください。</li> </ul>				

ご不明な点がありましたら、各学校給食センター栄養士までご連絡ください。

(北部学校給食センター TEL392-1854)

(南部学校給食センター TEL398-2345)