

令和6年度 12月 小学校給食献立表

※食材の仕入れ状況により、献立の内容を変更する場合があります。

国富町立学校給食共同調理場

日 (曜日)	行事等	☆献立名☆ <small>こんだてめい</small>	黄の食品 <small>き</small> <small>ちからねつ</small> (力や熱となる)	赤の食品 <small>あか</small> <small>ち</small> (血や肉となる)	緑の食品 <small>みどり</small> <small>からだちようしとの</small> (体の調子を整える)	調味料 <small>ちようみりよう</small>	エネルギー たんぱく質
2 (月)		おぎごはん はくさいスープ マーボーどん	こめ むぎ ごまあぶら さとう でんぷん	ぎゅうにゅう ベーコン とうふ ぶたにく みそ	はくさい にんじん たまねぎ しいたけ ほうれんそう たまねぎ にんじん たけのこ えのきたけ たらこ しょうが	とりがらスープ しょうゆ しお こしょう さけ みりん しょうゆ オイスターソース トウバンジャン	560 kcal 23.4 g
3 (火)		おぎごはん せんぎりだいこんのみそしる とりにくときのこのうまからいため	こめ むぎ ざいも サラダあぶら さとう ごま	ぎゅうにゅう あつあげ みそ とりにく	せんぎりだいこん にんじん たまねぎ ねぎ しょうが たまねぎ にんじん こまつな えのきたけ ぶなしめじ	にぼしだし しょうゆ さけ みりん	549 kcal 26.7 g
4 (水)		コッペパン ポークビーンズ フレンチサラダ	コッペパン じゃがいも サラダあぶら さとう サラダあぶら さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく だいた ハム	たまねぎ にんじん ぶなしめじ あおまめ キャベツ きゅうり にんじん	とりがらスープ トマトケチャップ トマトピューレ しょうゆ デミグラスソース ようふうスープストック あかワイン す しょうゆ しお こしょう	585 kcal 29.9 g
5 (木)	郷土料理 福岡県	おぎごはん かきたまじる がめに	こめ むぎ でんぷん じゃがいも さとう	ぎゅうにゅう とうふ かまぼこ(タラ・イトヨリ)たまご とりにく てんぷら(アジ・イトヨリ)	こまつな にんじん えのきたけ にんじん ごぼう しいたけ こんにやく いんげん	にぼしだし しょうゆ しお しょうゆ さけ みりん わふうだしのもと	585 kcal 29.3 g
6 (金)		おぎごはん タンタンはるさめスープ あげぎょうざ きゅうりのちゅうかあえ	こめ むぎ はるさめ ごまあぶら ごま なたねあぶら さとう ごまあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ ギョーザ	にんじん もやし えのきたけ チンゲンサイ きゅうり にんにく	とりがらスープ しょうゆ トウバンジャン す しょうゆ しお	597 kcal 21.1 g
9 (月)		おぎごはん ちゅうかコーンスープ とりにくときつまいものちゅうかいため	こめ むぎ サラダあぶら さつまいも さとう ごまあぶら	ぎゅうにゅう ベーコン とりにく	たまねぎ にんじん コーン チンゲンサイ たまねぎ ピーマン	とりがらスープ しょうゆ ちゅうかスープストック しお こしょう さけ しょうゆ オイスターソース	591 kcal 22.6 g
10 (火)	かみかみ献立	おぎごはん かぶのみそしる ごもくに	こめ むぎ じゃがいも サラダあぶら さとう	ぎゅうにゅう あぶらあげ とうふ みそ とりにく だいた やさいこんぶ	こまつな かぶ にんじん ぶなしめじ しいたけ にんじん ごぼう こんにやく あおまめ	にぼしだし さけ しょうゆ みりん	547 kcal 24.5 g
11 (水)		ミニこくとうパン ペンネのミートソースに ひよこまめサラダ	ミニこくとうパン ペンネ サラダあぶら さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく だいた チーズ ひよこまめ	たまねぎ にんじん ぶなしめじ ピーマン にんにく あおまめ コーン にんじん きゅうり キャベツ	あかワイン しょうゆ トマトケチャップ トマトピューレ ウスターソース しお こしょう たまねぎドレッシング	631 kcal 27.9 g
12 (木)	世界の料理	おぎごはん だいこんのスープ アドボ ~フィリピン料理~	こめ むぎ サラダあぶら じゃがいも さとう	ぎゅうにゅう ベーコン とりにく うずらのたまご	だいこん にんじん たまねぎ ほうれんそう えのきたけ にんにく たまねぎ	にぼしだし しょうゆ しお こしょう さけ とりがらスープ ローレルふんまつ しょうゆ オイスターソース	582 kcal 25.3 g
13 (金)	ビタミンの日	おぎごはん こめこのキーマカレー きゅうりのじゃこあえ	こめ むぎ じゃがいも サラダあぶら さとう さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく ちりめん	たまねぎ にんじん エリンギ あおまめ にんにく りんご きゅうり にんじん もやし	あかワイン こめこカレーフレーク とりがらスープ しお こしょう トマトケチャップ ウスターソース	583 kcal 24.5 g
16 (月)		おぎごはん わかめスープ ピピンパ	こめ むぎ ごまあぶら ごま サラダあぶら さとう ごま ごまあぶら	ぎゅうにゅう ベーコン とうふ わかめ ぶたにく	にんじん たまねぎ しいたけ ねぎ にんにく もやし きゅうり にんじん たらこ はくさいキムチ	とりがらスープ しょうゆ しお こしょう しょうゆ コチジャン	555 kcal 24.5 g
17 (火)	ひんがしの献立	げんりょうおぎごはん せんぎりだいこんのうどん ようふうしらあえ	こめ むぎ うどん さとう エッグケアマヨネーズ ごま	ぎゅうにゅう とりにく かまぼこ(タラ・イトヨリ) ツナ(水煮)とうふ みそ	にんじん しいたけ だいこん せんぎりだいこん ねぎ にんじん きゅうり こまつな	かつおだし しょうゆ みりん さけ しお す しょうゆ	555 kcal 25.4 g
18 (水)	リクエス木中献立	こめこパン クリームシチュー かいそうサラダ やきプリンタルト	こめこパン じゃがいも サラダあぶら さとう サラダあぶら やきプリンタルト	ぎゅうにゅう とりにく ぎゅうにゅう チーズ ツナ(水煮)かいそう	たまねぎ にんじん ぶなしめじ あおまめ にんじん キャベツ きゅうり	しお とりがらスープ クリームポタージュ ようふうスープストック しろワイン こしょう す しょうゆ しお こしょう	683 kcal 34.8 g
19 (木)		おぎごはん なめこのみそしる さけのなんばんづけ	こめ むぎ でんぷん なたねあぶら サラダあぶら さとう	ぎゅうにゅう とうふ あぶらあげ みそ さけ	なめこ にんじん だいこん こまつな たまねぎ にんじん ピーマン(青・赤・黄・橙)	にぼしだし しお さけ す しょうゆ	584 kcal 26.3 g
20 (金)	冬至献立	おぎごはん かぼちゃのみそしる ぶたにくときのこのしょうがやき	こめ むぎ サラダあぶら さとう でんぷん	ぎゅうにゅう あつあげ みそ ぶたにく	かぼちゃ にんじん たまねぎ あおまめ たまねぎ にんじん ピーマン ぶなしめじ キャベツ しょうが	にぼしだし みりん しょうゆ さけ	576 kcal 26.7 g
23 (月)		げんりょうおぎごはん さつぱろみそラーメン キャベツのごまずあえ	こめ むぎ ラーメン ごまあぶら ソイバター さとう ごまあぶら ごま	ぎゅうにゅう ぶたにく ちくわ みそ オーシャンキングほぐし(タラ・ホキ) わかめ	にんじん ほうれんそう もやし しいたけ コーン きゅうり にんじん キャベツ	さけ しお こしょう とりがらスープ バイトンタン しょうゆ す しょうゆ	556 kcal 24.0 g
24 (火)	クリスマス献立	げんりょうおぎごはん カラフルやさいスープ わふうフライドチキン そえブロッコリー クリスマスケーキ	こめ むぎ じゃがいも なたねあぶら クリスマスケーキ	ぎゅうにゅう ベーコン わふうフライドチキン	にんじん たまねぎ ピーマン(青・赤・黄・橙) キャベツ ブロッコリー	とりがらスープ しょうゆ しお こしょう しお	591 kcal 24.0 g

【食品の原材料一覧】

商品名	原材料
エッグケアマヨネーズ	食用植物油脂(なたね・大豆)、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白(大豆)、香辛料(マスタード)、酵母エキス/パウダー/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物・水
マイルドデミグラスソース	ブラウンルー(小麦粉、ラード)、トマトペースト、ソテードオニオン(たまねぎ・大豆油)、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉(とうもろこし)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水
米粉のカレーフレーク	米粉、砂糖、ぶどう糖、食用油脂(ラード・パーム)、カレー粉、食塩、オニオンパウダー、トマトペースト、ガリックパウダー、酵母エキス/カラメル色素
学校用ギョーザ18g	キャベツ、豚肉、豚脂、たまねぎ、粒状大豆たん白、たらこ、しょうゆ、にんにく、でん粉、ごま油、食塩、砂糖、たん白自己消化物(カタクチイワシ)、しょうが、こしょう、水、<皮>小麦粉、食塩、水
白豚湯	豚脂、ポークエキス、食塩、ゼラチン、動物たん白加水分解物(豚肉)、でん粉(馬鈴薯)、マッシュルームエキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、着色料(カラメル)、酸化防止剤、水
クリスマスケーキ	豆乳ホイップ、植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、澱粉、食塩、乳化剤、pH調整剤、セルロース、酸化防止剤、塩化マグネシウム、水、豆乳、いちご、砂糖、米粉、タピオカ粉、豆乳加工食品(豆乳、植物油脂、デキストリン、食塩、水、増粘剤、トレハロース、安定剤、pH調整剤)、ショートニング、製菓用油脂、膨張剤、寒天加工食品、香料、着色料、増粘剤、オリブオイル、食塩【苺ソース】(果糖ぶどう糖液糖、いちご濃縮果汁、香料、エタノール、クチナシ赤色素、ベニコウジ色素、酸味料、増粘剤、酸化防止剤、水)、クエン酸
クリームポタージュ	小麦粉、ホエイパウダー、植物油脂(パーム・菜種・大豆等)、コーンスターチ、脱脂粉乳、ぶどう糖、食塩、砂糖、酵母エキス、たん白加水分解物(大豆)、全粉乳、野菜パウダー、(玉ねぎ、かぼちゃ)、豚脂、香辛料、デキストリン、ポークエキス/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、着色料(β-カロテン)
ソイバター	植物油脂(大豆油、パーム核油、パーム油とひまわり油若しくはシア脂とパーム油)、豆乳クリーム、豆乳、大豆粉、食塩

商品名	原材料
国産小麦のカットラーメン	小麦粉、小麦たん白、食塩、でん粉、こんにやく加工品/卵殻カルシウム、水
おいしいたまねぎドレッシング	調味酢、しょうゆ(小麦、大豆)、食用植物油脂(大豆・なたね)、玉ねぎ、砂糖、椎茸、かつおだし(豚肉)、にんにく
白菜キムチ	はくさい、食塩、調味料(にんにく、砂糖・異性化液糖、たんぱく加水分解物(大豆)、醸造酢、トマト、唐辛子、オニオン、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、パプリカ色素、水
焼きプリンタルト	小麦粉、マーガリン、砂糖、乳又は乳製品を主要原料とする食品、加糖卵黄、脱脂粉乳、液全卵、食塩、香辛料/キシロース、炭酸Ca、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤(大豆)、香料、カロチノイド色素、水
和風フライドチキン	若鶏むね肉 ハイミックス調理ベース(食塩、香辛料、デキストリン、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、調味シラップH90P、ソフテースト(炭酸水素ナトリウム、D-ソルビトール、DL-アラニン、アラビアガム、プルラン、バター粉50-70H(澱粉、大豆粉、食塩、香辛料、増粘多糖類、香辛料抽出物)、小麦粉、唐揚げ粉MH改(澱粉、小麦粉、食塩、砂糖、粉末油脂、粉末状大豆蛋白、香辛料、調味料(アミノ酸等)、膨張剤、香辛料抽出物、水

～保護者の皆様へ～

令和7年1月30日(木)と31日(金)は各ご家庭から「ご飯」をご持参くださいますようお願い致します。
詳細につきましては、調理場から配布する「令和7年1月30日(木)・31日(金)のご飯持参について」のプリントをご確認下さい。ご理解とご協力の程、お願い申し上げます。