日付	もりつけ図	こんだて名	入っている食品	栄養価
♡スペシャルきゅうしょく				
1 (金)	<p>new ジャーマンポテト new ピザ コーンクリームスープ ジョア</p>	ジョア ピザ ジャーマンポテト コーンスープ	ジョア ナン(たまご不使用) たまねぎ ケチャップ トマトピューレ バジル ピーマン マッシュルーム ハム チーズ じゃがいも 油 オリーブオイル にんにく ベーコン たまねぎ 塩 こしょう バター コーン コーンペースト たまねぎ バター 油 鶏ガラ ワイン 牛乳 生クリーム 塩 こしょう 米	熱量 558 kcal 蛋白質 26.4 g
4 (月)	<p>はちみつゆずゼリー ぎゅうにゅう ぶたキムチどん かんこくふう わかめスープ 牛乳</p>	牛乳 ぶたキムチどん かんこくふう わかめスープ はちみつ ゆずゼリー	ぎゅうにゅう 米 むぎ ごま油 ぶた肉 キムチ もやし たまねぎ にんじん 塩 こしょう しょうゆ たら 酒 鶏ガラ わかめ にんじん キャベツ 塩 こしょう 酒 しょうゆ ねぎ ごま油 かんてん はちみつ ゆず ゼラチン みかん 砂糖	熱量 477 kcal 蛋白質 18.9 g
5 (火)	<p>わかめごはん いそかあえ ぎゅうにゅう おでん 牛乳</p>	牛乳 わかめごはん おでん いそかあえ	ぎゅうにゅう 米 むぎ たきこみわかめ 削り節 結びこんぶ こんにやく 焼きちくわ じゃがいも 酒 みりん さつまあげ(たまご不使用) つみれ(たまご不使用) うずらのたまご だいこん しょうゆ みりん 酒 塩 ほうれんそう もやし にんじん えのき しょうゆ 酒 みりん のり	熱量 549 kcal 蛋白質 22.5 g
6 (水)	<p>みそにこみうどん みかん ぎゅうにゅう じゃがまるくん 牛乳</p>	牛乳 みそにこみうどん じゃがまるくん みかん	ぎゅうにゅう うどん だし昆布 削り節 油 ごぼう にんじん 干しいたけ ぶた肉 だいこん 油あげ 糸こんにやく はくさい ねぎ 酒 みりん 塩 しょうゆ みそ じゃがいも チーズ 塩 こしょう でんぷん たまご 油 みかん	熱量 563 kcal 蛋白質 24.5 g
7 (木)	<p>むぎごはん ナムル ぎゅうにゅう マーボー だいこん 牛乳</p>	牛乳 むぎごはん マーボーだいこん ナムル	ぎゅうにゅう 米 むぎ だいこん しょうが にんにく にんじん 干しいたけ ねぎ たら ぶた肉 鶏ガラ 酒 しょうゆ テンメンジャン トウバンジャン 砂糖 でんぷん ごま油 切り干し大根 もやし こまつな にんじん しょうゆ 砂糖 ごま油 ラー油 にんにく	熱量 560 kcal 蛋白質 20.7 g
8 (金)	<p>いなりごはん こんぶづけ new ぎゅうにゅう さけのみそやき みそしる 牛乳</p>	牛乳 いなりごはん さけのみそやき こんぶづけ みそしる	ぎゅうにゅう 米 むぎ 酒 砂糖 塩 酢 油揚げ にんじん 干しいたけ かんぴょう しょうゆ みりん 鮭(切り身) ねぎ みそ 砂糖 みりん はくさい きゅうり にんじん 塩昆布 塩 しょうゆ だし昆布 削り節 だいこん 豆腐 ねぎ こまつな 酒 みそ	熱量 580 kcal 蛋白質 29.7 g
11 (月)	<p>shokupan new ハムサラダ ぎゅうにゅう いちごジャム パンプキン シチュー 牛乳</p>	牛乳 shokupan パンプキン シチュー ハムサラダ	ぎゅうにゅう shokupan(たまご不使用) いちごジャム 鶏ガラ 油 とり肉 にんじん たまねぎ じゃがいも かぼちゃ ワイン 塩 こしょう 小麦粉 牛乳 コーンペースト パセリ キャベツ きゅうり にんじん コーン 油 酢 塩 こしょう からし ハム	熱量 565 kcal 蛋白質 20.8 g
12 (火)	<p>イカのかりんとあげ ぎゅうにゅう むぎごはん はりはりづけ 牛乳 さつまじる</p>	牛乳 むぎごはん いかの かりんとあげ はりはりづけ さつまじる	ぎゅうにゅう 米 むぎ イカ しょうが 酒 小麦粉 でんぷん 油 しょうゆ 砂糖 みりん 切り干し大根 きゅうり にんじん 砂糖 塩 酢 しょうゆ 削り節 油 とり肉 酒 こんにやく にんじん 干しいたけ ごぼう だいこん さつまいも 豆腐 ねぎ みそ	熱量 621 kcal 蛋白質 27.6 g
🍣日本の味めぐりこんだて(ながさき県)				
13 (水)	<p>ながさきちゃんぽん みかん ぎゅうにゅう とりてん 牛乳</p>	牛乳 ながさき ちゃんぽん とりてん みかん	ぎゅうにゅう 中華めん(たまご不使用) だし昆布 豚骨 鶏ガラ にんにく しょうが ぶた肉 イカ にんじん キャベツ かまぼこ(たまご不使用) 油 もやし しょうゆ 塩 こしょう とり肉 塩 こしょう 小麦粉 たまご 砂糖 塩 しょうゆ 酒 油 みかん	熱量 600 kcal 蛋白質 35.0 g
14 (木)	<p>チキンピラフ new ぎゅうにゅう オニオンスープ 牛乳</p>	牛乳 チキンピラフ にこみハンバーグ オニオンスープ	ぎゅうにゅう 米 むぎ 油 バター たまねぎ セロリ にんじん とり肉 塩 こしょう ワイン しょうゆ 鶏ガラ 赤ピーマン パセリ ぶた肉 豆腐 おから 塩 こしょう ナツメグ たまねぎ たまご 豆乳 パン粉 たまねぎ オリーブオイル ケチャップ 中濃ソース 砂糖 からし ワイン マカロニ 鶏ガラ ベーコン たまねぎ にんじん コーン キャベツ ワイン 塩 こしょう しょうゆ パセリ	熱量 698 kcal 蛋白質 30.2 g

献立は都合により変更する場合があります。栄養価は中学年を基準にしています。低学年は0.8倍、高学年は1.2倍が目安です。

12月の給食費引落日 12/11(月)
12月分

日付	もりつけ図	こんだて名	入っている食品	栄養価
15 (金)	カレーライス かぼちゃサラダ ぎゅうにゅう	牛乳 カレーライス かぼちゃサラダ	ぎゅうにゅう 米 むぎ 油 しょうが にんにく たまねぎ ぶた肉 塩 こしょう 鶏がら にんじん じゃがいも 小麦粉 油 カレー粉 トマトケチャップ 中濃ソース ウスターソース しょうゆ はちみつ かぼちゃ きゅうり たまねぎ 塩 こしょう ノンエッグマヨネーズ ワイン 酢	熱量 693 kcal 蛋白質 21.5 g
18 (月)	しおラーメン しゅうまい からしあえ ぎゅうにゅう	牛乳 しおラーメン しゅうまい からしあえ	ぎゅうにゅう 中華めん(たまご不使用) だし昆布 豚骨 鶏ガラ しょうが にんにく ぶた肉 にんじん キャベツ きくらげ キャベツ もやし コーン こまつな ねぎ 酒 塩 こしょう しょうゆ ごま ごま油 ぶた肉 しょうが 塩 こしょう 酒 ごま油 たまねぎ しゅうまいの皮 でんぷん しょうゆ もやし こまつな にんじん 切り干し大根 しょうゆ 酒 からし	熱量 583 kcal 蛋白質 28.8g
19 (火)	さかなのみそに むぎごはん きりぼしだいこんに なめこじる ぎゅうにゅう	牛乳 むぎごはん さかなのみそに きりぼしだいこんに なめこじる	ぎゅうにゅう 米 むぎ さわら(切り身) 酒 しょうが ねぎ みそ 砂糖 みりん しょうゆ にんじん 油揚げ 切り干し大根 砂糖 みりん しょうゆ 削り節 だし昆布 なめこ 豆腐 だいこん みそ	熱量 636 kcal 蛋白質 27.0 g
20 (水)	おたのしみクリスマスこんだて フライドチキン フライドポテト バターロールパン ガトーショコラ ミネストローネ のむヨーグルト	のむヨーグルト バターロールパン フライドチキン & フライドポテト ミネストローネ ガトーショコラ	飲むヨーグルト(アジドミルク) バターロール(たまご不使用) とり肉 塩 こしょう にんにく しょうが カレー粉 タイム オールスパイス ナツメグ しょうゆ でんぷん 小麦粉 油 じゃがいも 塩 こしょう 鶏ガラ オリーブオイル ベーコン にんじん にんにく たまねぎ セロリ キャベツ トマト缶 大豆 ケチャップ しょうゆ 砂糖 ワイン コーンスターチ 米粉 ココア ベーキングパウダー バター チョコレート たまご 砂糖 ホイップクリーム スプレーチョコ 寒天	熱量 724 kcal 蛋白質 27.0 g

*イラストは、実際の給食と食材等が異なる場合がございますので、詳しい内容は【入っている食品】の欄をご覧ください。

MerryChristmas

★今月の行事こんだて★

しっかり食べて、
寒さに負けない元気な
体を作ろう

12月 13日(水) 日本のお味めぐりこんだて【ながさき県】

【ながさきちゃんぽん・とりてん・みかん・牛乳】

今回の日本のお味めぐりこんだてでは、長崎県の郷土料理を給食で提供します。長崎県は、九州地方に位置し、あの有名な『ちゃんぽん』の発祥の県です。ちゃんぽんは『さまざまなものを混ぜること』という言葉でも使われている通り、麺の上には具材たっぷりの野菜、お肉、魚介類が入っています。

発祥以降、中華鍋一つで作れる栄養のとれるおいしい麺料理ということで、長崎県では日常的に家庭料理として食べられています。その後、飲食店でも提供され始め、全国的に知られる存在になりました。

12月 20日(水) おたのしみクリスマスこんだて

【バターロールパン・フライドチキン・フライドポテト・ミネストローネ・ガトーショコラ・のむヨーグルト】

2学期の給食の最終日は、クリスマスおたのしみこんだてです。給食では、一足早いですが、クリスマスの献立を作ります。手作りのフライドチキンとガトーショコラは特に手をかけて作るメニューなので、調理員さんのみなさんはこの日は朝早くから準備にとりかかります。西堀小学校の子供たちみんなに喜んでもらえるために意気込んでいます。風邪や感染症も流行る季節です。元気に過ごせるためには、日ごろからバランスよく食べ、寒さに負けず外で元気よく遊ぶことが大切です。

3学期も元気に登校できるように、冬休みも規則正しい生活を心がけました元気な姿で会いましょう。

★【スペシャルきゅうしょく】について★

給食委員会が企画した『スペシャル給食』(今まであまり食べたことのないメニュー)のアンケートを実施しました。部門ごとに分けそれぞれの1位を決めて、その中で栄養価バランス等を考慮し、今月の給食に入れました。入っていないもの(アメリカンドッグ・アイス)は、3学期の給食に期待してね♪

3学期の給食は、
1月11日から始まります♪

★ごはん部門	1位 ピザ	2位 かつ丼	3位 カレーうどん
★主菜部門	1位 アメリカンドッグ	2位 ワンタン	2位 プルコギ(同)
★副菜部門	1位 ジャーマンポテト	2位 しゃぶしゃぶ風サラダ	3位 わかめときゅうりの酢の物
★汁物部門	1位 コーンスープ	2位 コンソメスープ	3位 石狩鍋
★デザート部門	1位 アイス	2位 ラスク	2位 きな粉ドーナツ(同)