

令和7年度(12月1日～12月11日)

12月 学校給食献立表

川西養護学校

※食材の入荷状況により、献立内容を
変更することがあります。

日・曜	1日(月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5日(金)		8日(月)		9日(火)		10日(水)		11日(木)	
献立名	牛乳 白飯 沢煮椀 がんもどきの含め煮 もやしとツナのあえもの	牛乳 カレーライス 白飯 冬野菜のカレー きやべつサラダ みかん	牛乳 白飯 かぶのみそ汁 さけのからあげ たまねぎと厚揚げのトロトロ煮	牛乳 白飯 さつま汁 豚肉とだいこんの煮物	牛乳 白飯 八宝菜 もやしナムル	牛乳 食パン ホワイトシチュー ツナサラダ	牛乳 白飯 かす汁 きんぴら ピーチかん	牛乳 白飯 みそ汁 チキンカツ きやべつサラダ	牛乳 白飯 すきやき もやしのあえもの									
材料名および使用量(g)	牛乳 精白米 水 豚肉(細切) ゆば(乾) にんじん だいこん みつば しょゆ(淡) 清酒 塩 けずりぶし(だし用) こんぶ(だし用) 水 がんもどき(40・冷) しょゆ(濃) さとう(三温) みりん 水 まぐろ油漬(フレーク) 緑豆もやし にんじん しょゆ(淡)	牛乳 精白米 水 鶏肉(若5) たまねぎ にんじん だいこん れんこん みそ(赤) 米油 カレー粉 塩 けずりぶし(だし用) しょうゆ(淡) 清酒 水 ガーリック けずりぶし(だし用) でんぶん 水 きやべつ しょうゆ(淡) みりん さとう(三温) みかん	牛乳 精白米 水 かぶ 豆腐(冷) 油あげ(冷) わかめ(乾) にんじん 葉ねぎ みそ(赤) 干し椎茸(スライス) 米油 麦みそ 水 さけ(角・冷) 塩 水 上新粉 豚肉(細切) てんぷら油 たまねぎ 米油 しょうゆ(濃) しめじ さとう(三温) しょうゆ(淡) みりん	牛乳 精白米 水 鶏肉(若5) さつまいも ごぼう(ささがき) にんじん 清酒 たまねぎ はくさい 緑豆もやし 牛乳(調) 小麦粉 バター(調) 牛乳 麦みそ 水 さけ(角・冷) 塩 水 豚肉(細切) てんぷら油 たまねぎ 米油 しょうゆ(濃) しめじ さとう(三温) しょうゆ(淡) みりん	牛乳 精白米 水 豚肉(細切) たまねぎ いか(かのこ・冷) えび(80～120・冷) マカロニ(エルボ) 小麦粉 バター(調) 牛乳(調) ぶどう酒(白) 酒かす みそ(赤) こしょう(白) ガーリック 鶏手羽先(だし用) ごま油 鶏手羽先(だし用) にんにく ごま油 こしょう(白) 鶏手羽先(だし用) みりん まぐろ油漬(フレーク) 葉ねぎ(だし用) にんじん(だし用) しょうが(だし用) にんにく(だし用) でんぶん 水 緑豆もやし 葉ねぎ にんにく ごま油 塩 すりごま	牛乳 精白米 水 豆腐(冷) 油あげ(冷) わかめ(乾) にんじん みそ(赤) つきこんにやく 葉ねぎ 酒かす みそ(赤) こしょう(白) ガーリック 鶏手羽先(だし用) ごま油 煮干し(だし用) 鶏肉(若5) 小麦粉 鶏卵 水 水 パン粉 てんぷら油 きやべつ にんじん すりごま ごま油 しょうゆ(濃) さとう(三温) みりん もも果汁 寒天(フレーク) さとう(上白) 水	牛乳 精白米 水 豆腐(冷) 油あげ(冷) わかめ(乾) にんじん みそ(赤) つきこんにやく 葉ねぎ 酒かす みそ(赤) こしょう(白) ガーリック 鶏手羽先(だし用) ごま油 煮干し(だし用) 鶏肉(若5) 小麦粉 鶏卵 水 水 パン粉 てんぷら油 きやべつ にんじん すりごま ごま油 しょうゆ(濃) さとう(三温) みりん もも果汁 寒天(フレーク) さとう(上白) 水	牛乳 精白米 水 豆腐(冷) 油あげ(冷) わかめ(乾) にんじん みそ(赤) つきこんにやく 葉ねぎ 酒かす みそ(赤) こしょう(白) ガーリック 鶏手羽先(だし用) ごま油 煮干し(だし用) 鶏肉(若5) 小麦粉 鶏卵 水 水 パン粉 てんぷら油 きやべつ にんじん すりごま ごま油 しょうゆ(濃) さとう(三温) みりん もも果汁 寒天(フレーク) さとう(上白) 水	牛乳 精白米 水 豆腐(冷) 油あげ(冷) わかめ(乾) にんじん みそ(赤) つきこんにやく 葉ねぎ 酒かす みそ(赤) こしょう(白) ガーリック 鶏手羽先(だし用) ごま油 煮干し(だし用) 鶏肉(若5) 小麦粉 鶏卵 水 水 パン粉 てんぷら油 きやべつ にんじん すりごま ごま油 しょうゆ(濃) さとう(三温) みりん もも果汁 寒天(フレーク) さとう(上白) 水									
	学校給食費:1食あたり 302円		<p style="text-align: center;">※栄養三色(□○△)</p> <p>＜食品を栄養素の働きにより、三つに分類しています＞</p> <p>□…黄色の食品(熱や力のものとなる食品 炭水化物・脂質)</p> <p>○…赤色の食品(血や肉のものとなる食品 たんぱく質・カルシウム)</p> <p>△…緑色の食品(体の調子をととのえる食品 ビタミン・ミネラル)</p>															
	エネルギー/たんぱく質 4年 605kcal 24.6g	エネルギー/たんぱく質 558kcal 19.5g	エネルギー/たんぱく質 655kcal 25.7g	エネルギー/たんぱく質 554kcal 20.3g	エネルギー/たんぱく質 522kcal 21.4g	エネルギー/たんぱく質 648kcal 27.9g	エネルギー/たんぱく質 581kcal 21.6g	エネルギー/たんぱく質 658kcal 29.0g	エネルギー/たんぱく質 593kcal 21.9g									



川西市のホームページでは、給食
関連情報を掲載しています。
(例: 主な食材の配合内容表
やレシピ集など)



寒さに負けない!
冬休みの生活習慣



令和7年度(12月12日～12月23日)

12月 学校給食献立表

川西養護學校

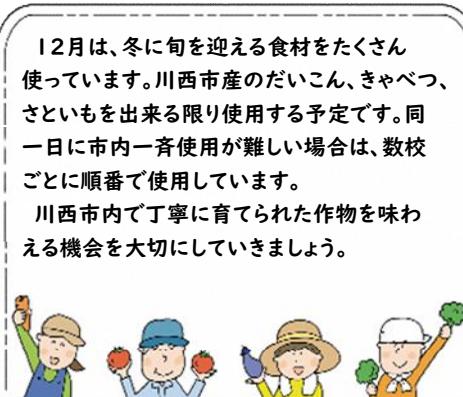
※食材の入荷状況により、献立内容を
変更することがあります。

※「*」は、除去食対応日の除去対象食品(鶏卵・うずら卵・マヨネーズ)についています。

※「塩」の使用について: 献立の材料名欄に記載されていなくても、"ゆで塩"など、味をとのえること等を目的に使用することがあります。



体調をくずさないように規則正しい生活習慣と栄養バランスのよい食事を心がけて、楽しい冬休みを迎えるようにしましょう。



冬至は、一年の中で昼の時間が最も短くなる日です。今年の冬至は22日で給食最終日が近いため、19日を冬至の日の献立にしました。

冬至の日には、「ん」のつくものを食べたり、ゆず湯に入る習わしがあり、幸せを願ったり、邪気を払う意味があります。体をあたためて元気に過ごしましょう。

