

# ◆◇ 令和7年12月 給食予定献立表 ◇◆

金沢支援学校

- \* 物価の動向等により、献立や材料を変更する場合があります。
- \* 本校では卵不使用の練り製品、ハム類を選んでいます。
- \* 食物アレルギー等対応食品は、記号を表示しています。 ○小麦類 ☆卵・魚卵 ◎乳類 △魚類 ◇えびいかに □長芋山芋、ナツツケ類 ▽メロン、パイン、マンゴー -
- \* しょうゆ、だしけずり粉は対応がありませんので、記号を省略しています。
- \* 同じ料理にアレルゲンが複数種類含まれる場合は、誤配膳防止のために全て除去(代替)して調理・提供します。

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
1月	ごはん	○		無洗米			653 kcal
	あげじやがいものそぼろに		豚肉	じゃがいも、米白絞油、つきこんにやく、米サラダ油、上白糖、かたくり粉	にんじん、玉ねぎ、グリンピース	しょうゆ	23.6 g
	すまじる				だいこん、にんじん、えのきたけ	塩、しょうゆ、鰹粉	15.0 g
							1.9 g
2火	まーぼーどん	○	豆腐、豚肉、みそ	無洗米、上白糖、ごま油、かたくり粉	にんじん、干し椎茸、長ねぎ、にんにく、しょうが	しょうゆ、酒、トウバンジャン	673 kcal
	はるさめすーぶ			はるさめ、ごま油	だいこん、にんじん、もやし、えのきたけ、玉ねぎ	塩、しょうゆ、コンソメ	30.1 g
							17.8 g
							2.7 g
3水	しーふーどびらふ	○	◇むきえび、いか、あさり むき身、ベーコン	無洗米、◎有塩バター、米サラダ油	玉ねぎ、にんじん、グリンピース、ホールコーン、マッシュルーム缶詰	塩、こしょう、コンソメ	615 kcal
	やさいかれーすーぶ			米サラダ油	はくさい、にんじん、もやし、にんにく、しょうが	コンソメ、しょうゆ、カレー粉、塩	23.5 g
							17.4 g
							2.3 g
4木	ほうとううどん	○	鶏肉、油揚げ〔豆腐〕、みそ	○ゆで麺〔ひやむぎ〕、つきこんにやく、上白糖	だいこん、にんじん、干し椎茸、かぼちゃ	しょうゆ、鰹粉	648 kcal
	おひたし			上白糖、ごま油	こまつな、キャベツ、もやし	しょうゆ、酒	28.0 g
							14.2 g
							2.3 g
5金	ごはん	○		無洗米			630 kcal
	ちくせんに		鶏肉、△さつま揚げ（卵なし）	じゃがいも、つきこんにやく、米サラダ油、上白糖	だいこん、にんじん、ごぼう、干し椎茸	酒、しょうゆ、鰹粉	25.5 g
	みそしる		みそ		もやし、玉ねぎ、こねぎ	鰹粉	12.9 g
	ふりかけ					△ふりかけ いろいろやさい〔のり佃煮〕	2.4 g
8月	さんしょくどん		鶏肉、☆凍結全卵	無洗米、上白糖、米サラダ油	しょうが、グリンピース	しょうゆ、酒、塩	679 kcal
	みそしる		油揚げ〔豆腐〕、みそ	じゃがいも	冷いんげん	鰹粉	30.7 g
	すのもの			上白糖、いりごま〔ねりごま〕	キャベツ、にんじん	塩、酢、しょうゆ	13.8 g
	じょあ（すとろベリー）		◎発酵乳				2.4 g
9火	ごはん	○		無洗米			657 kcal
	あつあげとぶたにくのみそいため		豚肉、生揚げ〔豆腐〕、みそ	上白糖	しょうが、青ピーマン、キャベツ、にんじん、干し椎茸	しょうゆ、酒、コンソメ	32.5 g
	すまじる				もやし、はくさい、にんじん	塩、しょうゆ、鰹粉	18.6 g
							2.2 g
10水	つなとまとすばげってい	○	ベーコン、△シーチキン	○スパゲティ〔ひやむぎ〕、オーリーブ油	ぶなしめじ、玉ねぎ、キャベツ、カツトマト、にんにく	トマトケチャップ、塩、こしょう	681 kcal
	ぼてとういんなさらだ		ワインナ	じゃがいも	玉ねぎ、にんじん、ブロッコリー	ノンオイルサウザンドレッシング	31.2 g
							25.4 g
							2.3 g
11木	ごはん	○		無洗米			667 kcal
	ほいこうろう		生揚げ〔豆腐〕、豚肉、みそ	米サラダ油、上白糖、かたくり粉	長ねぎ、にんにく、キャベツ、赤ピーマン、青ピーマン、干し椎茸	酒、塩、しょうゆ、コンソメ、トウバンジャン	28.4 g
	びーふんすーぶ		鶏肉	ビーフン、米サラダ油	にんじん、もやし	塩、こしょう、コンソメ	17.8 g
							2.4 g
12金	ごはん	○		無洗米			687 kcal
	とうふのそぼろに		豆腐、豚肉	米サラダ油、上白糖、かたくり粉	にんじん、玉ねぎ、干し椎茸、グリンピース	しょうゆ	30.3 g
	ひじきのさらだ		小芽ひじき	上白糖、ごま油	キャベツ、きゅうり	しょうゆ、酢	16.8 g
	みそしる		みそ	じゃがいも	玉ねぎ	鰹粉	2.9 g

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
15 月	すばげていみーとそーす	○	豚肉, ◎パルメザンチーズ	○スパゲティ [ひやむぎ], オリーブ油, 米サラダ油, ○小麦粉, 上白糖	玉ねぎ, にんじん, 青ピーマン, カットトマト	ナツメグ(粉), 赤ワイン, トマトケチャップ, トマトピューレ, 中濃ソース, 塩, こしょう	651 kcal
	ゆでやさいさらだ				キャベツ, だいこん, にんじん, ホールコーン	ノンオイルサザンドレッシング	32.5 g
							17.9 g
							1.8 g
16 火	やきにくどん	○	豚肉, みそ	無洗米, 米サラダ油, 上白糖, ごま油, いりごま [ねりごま]	玉ねぎ, にんじん, にんにく	しょうゆ, 塩, コチュジャン	755 kcal
	ふらいどぼてと			じゃがいも, 米サラダ油		塩	30.8 g
	やさいすーぶ				キャベツ, 玉ねぎ, にんじん	しょうゆ, 塩, コンソメ	20.6 g
	とうにゅうぶりん		高A3年生リクエストメニュー			とろけるプリン (卵乳小麦不使用)	2.8 g
17 水	ろーるぱん	○		○○ロールパン			650 kcal
	さかなのむにえるどれつ しんぐそーす		△まあじ [めかじき]	米粉, 米サラダ油, 上白糖	玉ねぎ, にんじん	塩, こしょう, 酢	31.6 g
	はむとだいこんのすーぶ		ハム		だいこん, にんじん	しょうゆ, 塩, こしょう, 酒, コンソメ	28.2 g
							2.8 g
18 木	こぎつねうどん	○	鶏肉, 油揚げ [豆腐], みそ	○ゆで麺 [ひやむぎ], 上白糖	にんじん, ほうれんそう(冷凍), 長ねぎ	本みりん, しょうゆ, 鰹粉	676 kcal
	じゃがいものとさに		△かつお節	じゃがいも, 上白糖	グリンピース	しょうゆ	27.9 g
							16.0 g
							2.1 g
19 金	まめかれー		鶏肉, 大豆, 金時豆, 白隱元豆, 枝豆, ◎脱脂粉乳	無洗米, 米サラダ油, ○小麦粉, ◎有塩バター	にんにく, しょうが, 玉ねぎ, にんじん, 黄ピーマン, りんごソース	カレー粉, 赤ワイン, トマトピューレ, トマトケチャップ, 中濃ソース, しょうゆ, 塩, こしょう	706 kcal
	はくさいとはむのさらだ		ハム		はくさい, もやし, にんじん	ノンオイルフレンドレッシング	22.4 g
	くりすますでざーと					クリスマスカップデザート (卵乳小麦不使用)	11.6 g
	じょあ (ぶるーべりー)		◎発酵乳				2.0 g

※アレルギー食品には記号を表示しています

### 欠食届 締切日のお知らせ

期間	締切日
1/9~1/23	12/5(金)
1/26~1/30	1/9(金)
2/2~3/17	1/16(金)

その他の締切は「令和7年度 給食欠食届締切日一覧」をご覧下さい。

記載の栄養量は中学部以上の生徒が基準です。小学部は約80%の栄養提供量です。

※3学期の締め切りは給食費返金手続きのため早めに設定されています。

※1/16(金)は今年度の欠食届締め切り最終日です。