令和８年

12月予定献立表

Aコース　加古川小　野口小　尾上小　八幡小　東神吉小　西神吉小　川西小　浜の宮小　鳩里小　野口北小　東神吉南小　若宮小　志方小　志方東小　志方西小　両荘みらい学園（前期課程）

実施回数　15回　　平均エネルギー　　６１０kcal
平均たんぱくしつ　　２１．２ｇ

加古川市教育委員会
学　務　課

日	1日（火）	2日（水）	3日（木）	4日（金）	7日（月）	8日（火）	9日（水）	10日（木）
献立	□ごはん ○ぎゅうにゅう じゃがいものそぼろに すがたをかえるみそしる ふくじんづけ	□ごはん(小) ○ぎゅうにゅう きんときまめのかきあげ ちゃんこ	□パン ○ぎゅうにゅう ふゆやさいのクリームシチュー ツナとだいずのサラダ	□ごはん ○ぎゅうにゅう ぶたキムチ わかめスープ ヨーグルト	□パン ○ぎゅうにゅう コロッケ ボイルやさい かぶのたまごスープ	ツナコーンライス □(むぎごはん) ○ぎゅうにゅう ★わかさぎのからあげ ちゅうかスープ	□ごはん ○ぎゅうにゅう さばのしょうがに ひじきまめ はるさめじる	□パン ○ぎゅうにゅう かこがわパスタの イタリアンスパゲティ コールスローサラダ
副食材料	○ぶたひきにく △しょうが □あぶら □じゃがいも △にんじん △たまねぎ △さやいんげん □さとう しょうゆ さけ みりん □でんぷん にぼしだし ○とうふ ○あぶらあげ △だいずもやし △にんじん △はくさい ○ゆば △ねぎ ○あかみそ ○みそ にぼしだし △ふくじんづけ	○いか ○ちくわ ○きざみつまじゃがいも □さつまいも △にんじん △ごぼう □こまぎこ しらたき □しょうゆ □あげあぶら □うすあげ ○とりにく ○やかまぼこ ○あぶらあげ △にんじん △はくさい △しめじ △ねぎ しょうゆ みりん だしこんぶ にぼしだし	○とりにく ○ベーコン □じゃがいも △たまねぎ △にんじん △だいこん △はくさい △ブロッコリー ポークブイヨン □ベシャメルソース ○ぎゅうにゅう しお こしょう さけ □あぶら ○まぐろ(あぶらづけ) さけ ○むしだいず △にんじん △キャベツ ごまドレッシング	○ぶたにく △たまねぎ △にんじん △りょくとうもやし △にら △はくさいキムチ しお こしょう しょうゆ □ごまあぶら □ナトウきなこ ○やきふ ○とうふ △たまねぎ △えのきたけ ○わかめ △チンゲンサイ △しょうが □ポークブイヨン しお こしょう しょうゆ □ごまあぶら □ごまパンジャン ○ヨーグルト　1こ	□コロッケ　1こ □あげあぶら △にんじん △キャベツ ソース ○ベーコン ○たまご △たまねぎ △にんじん △かぶ △えのきたけ △ねぎ ポークブイヨン チキンブイヨン しお こしょう しょうゆ □でんぷん	□おおむぎ □きょうかまい ○まぐろ(あぶらづけ) △にんじん △とうもろこし チキンブイヨン しお こしょう しょうゆ □あぶら ○わかさぎ しお こしょう □でんぷん □あげあぶら ○ぶたにく △たまねぎ △にんじん △はくさい △もやし △チンゲンサイ △ほしいたけ △しょうが □ごま ポークブイヨン しお・こしょう しょうゆ □ごまあぶら にぼしだし	○さば　1きれ △しょうが □さとう しょうゆ さけ ○あぶらあげ ○だいず(みずに) △にんじん ○ひじき △さやいんげん □さとう しょうゆ さけ □ごまあぶら にぼしだし ○とうふ ○かまぼこ △たまねぎ △にんじん △えのきたけ △ねぎ □りょくとうはるさめ しお しょうゆ にぼしだし	□かこがわパスタ ○ベーコン ○ポークウインナー △にんにく △たまねぎ △にんじん △トマト(みずに) △エリンギ しお こしょう ケチャップ △トマトピューレ ソース □オリーブオイル ○こなチーズ □あぶら △にんじん △キャベツ △とうもろこし コールスロードレッシング

日	11日（金）	14日（月）	15日（火）	16日（水）	17日（木）	18日（金）	21日（月）
献立	□ごはん ○ぎゅうにゅう ホキのみぞれかけ さつまじる	□パン ○ぎゅうにゅう カレーに ビーフンいりやさいいため チーズ	□わかめごはん(大) ○ぎゅうにゅう みそに キャベツのごまずあえ	□ごはん ○ぎゅうにゅう とりにくのすきやきふうに ちくわのごまあげ さつまいものてんぷら	□バターパン ○ぎゅうにゅう ボルシチ ほうれんそうソテー	**冬至メニュー** □ごはん ○ぎゅうにゅう にしんのあげに ほうとう	**クリスマスメニュー** □パン ○ぎゅうにゅう フライドチキン だいこんサラダ こめこマカロニスープ クリスマスケーキ
副食材料	○ホキ しお こしょう □でんぷん □あげあぶら △だいこん す □さとう しょうゆ しお ○とりにく ○とうふ ○あぶらあげ □じゃがいも △にんじん △たまねぎ △ねぎ にぼしだし ○みそ	○とりつくね ○ベーコン □じゃがいも △たまねぎ △にんじん △ささがきごぼう □しょうゆ みりん カレーこ にぼしだし □ビーフン ○ぶたにく △しょうが △たまねぎ △にんじん △キャベツ △チンゲンサイ ポークブイヨン しお こしょう しょうゆ さけ □ごまあぶら □あぶら ○チーズ　2こ	○わかめごはんのもと □きょうかまい ○とりにく ○うずらたまご ○こんにゃく □じゃがいも △だいこん △だいず △さやいんげん □さとう □しょうゆ ○みそ □さとう みりん にぼしだし ○あぶらあげ □さとう しょうゆ にぼしだし △にんじん △キャベツ △にら □さとう □しょうゆ □ごまあぶら	○とりにく ○やきどうふ しらたき △たまねぎ △えのきたけ △しろねぎ □ふ □あぶら □さとう しょうゆ さけ にぼしだし ○ちくわ　1/2ぽん □ごま □こむぎこ □あげあぶら □さつまいも □こむぎこ しお □あげあぶら	□はっこうバターいりマーガリン ○ぶたにく □じゃがいも △たまねぎ △にんじん △だいこん △キャベツ △トマト(みずに) ポークブイヨン チキンブイヨン □ハヤシルウ しお こしょう ケチャップ △トマトピューレ さけ □あぶら △ほうれんそう ○ポークウインナー △たまねぎ △にんじん △とうもろこし □マカロニ しお こしょう しょうゆ □あぶら	○にしん　1きれ しお こしょう □でんぷん □あげあぶら □さとう しょうゆ みりん □ごま ○とりにく □ほうとう ○やきどうふ △はくさい △にんじん △かぼちゃ △しろねぎ △ねぎ だしこんぶ にぼしだし ○みそ しょうゆ	○とりてばもと　1ぽん △にんにく しお こしょう チリパウダー □でんぷん □じょうしんこ □あげあぶら △だいこん △にんじん △キャベツ あおじそドレッシング ○ベーコン □じゃがいも △たまねぎ △にんじん △とうもろこし □こめこマカロニ ポークブイヨン チキンブイヨン しお こしょう しょうゆ □チョコショートケーキ　1こ



年末年始の行事食には、
新年への願いがこめられています。

出典：月刊　学校給食

○印…血・肉・骨になり、からだをつくるもの（赤色）　□印…熱や力のもとになるもの（黄色）　△印…からだの調子をととのえるもの（みどり色）　★印…かみかみメニュー　　…兵庫県産食材

◎物資等の都合により変更する場合があります。　◎アップルパンや麦ごはんなどの主食への混ぜ込み材料は、副食材料欄に記載しています。