

12月15日と17日の材料が入れ違ってました。こちらの献立表に訂正いたします。

12月こんだてひょう (訂正)

2025. 12 六日町学校給食センター

	月	火	水	木	金
	1	2	3	4	5
献立	しょうゆフレンチ あつあげのチリソース ごはん ごはん たまごのスープ	きゃべつのふうみあえ (ごはんわん) みそカツどんぶり ごはん さつまじる	ツナポテトサラダ さばのごまみそやき ごはん だいこんのちゅうかスープ	クーフィリチー キャベツメンチ ごはん やさいのみそしる	はさんで食べよう! ヨーグルト ツナドッグのぐ ごはん ポークビーンズ せわれコッパン
赤	あつあげ、コーン、とうふ かまぼこ、たまご	ぶたにく、だいず、とり あぶらあげ、とうふ、みそ	さば、みそ、コーン、ツナ とりひきにく	ぶたひきにく、ベーコン こんぶ、とうふ、ホールコーン みそ、だいず	ツナ、だいず、ぶたにく ヨーグルト
黄	コシヒカリ、さとう かたくりこ、ごまあぶら	コシヒカリ、あぶら、さとう コーンスターチ、さつまいも つきこん	コシヒカリ、さとう、ごま じゃがいも、マロニー ノンエッグマヨネーズ	コシヒカリ、あぶら、じゃがいも	パン、スナゲツイ、あぶら ノンエッグマヨネーズ じゃがいも、さとう
緑	ねぎ、チンゲンツァイ もやし、にんじん	キャベツ、きゅうり きりぼしだいこん、ふくじんづけ だいこん、にんじん、ねぎ	キャベツ、きゅうり にんじん、だいこん、たけのこ たまねぎ	にんじん、きぬさや たまねぎ、はくさい、ねぎ	たまねぎ、キャベツ きゅうり、レモン、にんじん
エネルギー	612 kcal 733 kcal	645 kcal 835 kcal	639 kcal 772 kcal	597 kcal 736 kcal	608 kcal 744 kcal
食塩	2.1 g 2.8 g	1.9 g 2.6 g	1.7 g 1.8 g	2.5 g 3.2 g	2.1 g 2.7 g
献立	8 ひじきのいために あんかけたまごやき ごはん だいこんと さといもの みそしる	9 きわかめのサラダ やさいコロッケ ごはん たらなべふう	10 おかかあえ いなりもち (しるわん) (ごはんわん) ごもく あんかけじる おおむぎめん	11 ミニゼリー はくさいとハムのスープ えいようまんてんどんぶり (ごはん)	12 わふう マカロニサラダ ほっけのしおやき ごはん たまきじる
赤	たまご、ぶたにく ひじき、みそ、だいず	きわかめ、ぶたにく、たら あぶらあげ、とうふ みそ、だいず	とりむねにく、なるど あぶらあげ、ちくわ かつおぶし	ぶたひきにく、だいず ひじき、ローズハム	ほっけ、だいず、かつおぶし あぶらあげ、とうふ
黄	コシヒカリ、さとう かたくりこ、しらたき、あぶら さといも、すりごま	コシヒカリ、じゃがいも あぶら、こんにやく、さとう ごまあぶら、ごま	おおむぎめん かたくりこ (もち)、さとう	コシヒカリ、しらたき すりごま、ごまあぶら、さとう マロニー、かたくりこ	コシヒカリ、マカロニ ノンエッグマヨネーズ、こんにやく さといも、あぶら、かたくりこ
緑	にんじん、ごぼう えだまめ、だいこん、ねぎ	もやし、きゅうり、ねぎ きりぼしだいこん、ごぼう だいこん、にんじん、はくさい	はくさい、たまねぎ ほししいたけ、にんじん ねぎ、こまつな、キャベツ	こまつな、はくさい にんじん、ねぎ、たけのこ	キャベツ、にんじん きゅうり、しめじ、コーン ごぼう
エネルギー	586 kcal 718 kcal	661 kcal 810 kcal	628 kcal 761 kcal	597 kcal 729 kcal	619 kcal 764 kcal
食塩	2.3 g 2.8 g	2.0 g 2.4 g	2.5 g 2.9 g	2.2 g 2.6 g	1.6 g 2.1 g
献立	15 さつまいもの ごまあえ たちうおフライ ごはん こんさいの ごまじる	16 ちょっと早いクリスマス献立 クリスマスデザート まめじゃこサラダ ハッシュドポーク (ごはん)	17 チーズ ゆかりあえ てづくり さけぶりかけ ごはん すきやき ぶつに	18 お好み焼き (巻きたてのトッパン) みかん チンドンやさんすーぶ うみのものやまのもの どんぶり (ごはん) きざみのり	19 クリスマスサラダ ふゆのりの ハンバーグ ごはん コンソメ スープ アップルチップパン
赤	ローズハム、とうふ、あぶらあげ、みそ チキチキ	ぶたにく、だいず ちりめんじゃこ	さけ、さきのみり ぶたにく、とうふ、チーズ	ぶたひきにく、とりひきにく だいず、ツナ、かまぼこ とうふ、わかめ	とりひきにく、ぶたひきにく とうふ、ベーコン
黄	コシヒカリ、あぶら、さとう さつまいも ごまあぶら、すりごま	コシヒカリ、あぶら、さとう デミグラスソース ハヤシフレーク、ショコラ	コシヒカリ、ごまあぶら しらたき、さとう	コシヒカリ、あぶら、さとう ふ、かたくりこ	パン、とうにゅうバター コーンミート、レタック、じゃがいも
緑	チンゲンツァイ、にんじん ねぎ、れんこん、ごぼう だいこん	たまねぎ、にんじん、トマト エリンギ、トマトピューレ キャベツ、きゅうり	キャベツ、きゅうり、にんじん だいこん、ゆかり、おぎ はくさい、しめじ	たけのこ、にんじん さやいんげん、だいこん ほししいたけ、こまつな、みかん	アップルチップ、たまねぎ マッシュルーム、プロッコリー にんじん、キャベツ
エネルギー	670 kcal 849 kcal	696 kcal 864 kcal	590 kcal 716 kcal	661 kcal 824 kcal	605 kcal 733 kcal
食塩	1.7 g 2.1 g	2.0 g 2.6 g	1.7 g 2.2 g	1.9 g 2.4 g	2.5 g 3.1 g
献立	22 きりぼしだいこん ナムル あますぎょうざ ごはん みそワナン スープ	23 おなかマヨネーズ あえ ぶりのゆうあん みそやき ごはん ほうとう	日付 学校の給食の予定 食器のセットと献立名	我が家のおすすめレシピへ たくさんのご応募いただき、 ありがとうございました。	
赤	ぶたにく、みそ	ぶり、かつおぶし とりむねにく、あぶらあげ、みそ	からだ 体をつくる食品	たくさんのお応募がありました。どれも「愛」があふれる献立ばかりで感謝しました！給食や今後のおたよりで紹介していきたいと思ひます。	
黄	コシヒカリ、あぶら、さとう ごま、ごまあぶら、ワナン	コシヒカリ ノンエッグマヨネーズ ほうとう	おつ 熱や力になる食品		
緑	きりぼしだいこん、もやし にんじん、きゅうり、メンマ ほししいたけ、ねぎ	キャベツ、にんじん、きゅうり たくあん、かぼちゃ、ごぼう だいこん、はくさい、ねぎ、しめじ	からだ 体の調子を整える食品		
エネルギー	626 kcal 777 kcal	673 kcal 828 kcal	673 kcal 828 kcal		
食塩	1.9 g 2.3 g	1.8 g 2.5 g	1.9 g 2.5 g		
<p>冬場に多い食中毒はノロウイルスです。人から人へ感染したり、ノロウイルスに汚染された食品や水から感染したりします。感染力が非常に強いので、気づかないうちに感染してしまうこともあります。予防のためには、トイレの後や調理する前などに石鹸でしっかり手洗いをするを、家族みんなで徹底することが大切です。</p>			<p>こたえ</p> <p>①いただきます ②としこしほ (年越しそば) ③えいよはらんす (栄養バランズ) ④きょうどりょうり (郷土料理) ⑤はやねはやあきさごはん (早寝早起き朝ごはん)</p> <p>※野菜や果物、海の生き物に関しては、平均的なサイズを基準としています。</p>		

* 献立は都合により、変更となる場合がありますのでご了承ください。牛乳は赤の食品です。