



実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色	
12月19日(月)	ごはん		こめ	70	黄	12月21日(水)	ごはん		こめ	70	黄	
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤		ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	1ぼん	赤	
	ぶたすきに		ぶたにく	20	赤		ハヤシライス		ぎゅうにく	20	赤	
			●やきどうふ	30	赤				にんじん	20	緑	
			●あっしゅくふ	2	黄				たまねぎ	80	緑	
			●つきこんにやく	20					ブラウンマッシュルーム	10	緑	
			にんじん	10	緑				●ポークスープ	10		
			たまねぎ	30	緑				●トマトソース	12		
			しろねぎ	8	緑				●トマトケチャップ	11		
			はくさい	40	緑				○こむぎこ	4.5	黄	
12月20日(火)	やさいジュウマイ		▲やさいジュウマイ	2こ	赤		なたねあぶら		3.5	黄		
	だいこんサラダ		●まぐろ(レトルト)	8	赤		●あかワイン		2	黄		
			にんじん	10	緑		●ウスターソース		2	黄		
			だいこん	20	緑		しお		0.8	黄		
			きゅうり	10	緑		こしょう		0.025	黄		
			さとう	0.8	黄		なたねあぶら		0.1	黄		
			●す	1.5		☉ローストチキン		とりにく	1きれ	赤		
			●しょうゆ	1.5			●みりん		1	黄		
							●しょうゆ		2	黄		
							●でんぶん		0.3	黄		
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (食塩相当量) g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン			食物繊維 g	
	575	24.5	15.0	1.8	309	75	1.7	A mg	B1 mg	B2 mg	C mg	3.7
								231	0.52	0.45	25	8
								おたのしみケーキ(直送)※乳・小麦を含まず				
								▲おたのしみケーキ				
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (食塩相当量) g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン			食物繊維 g	
	726	26.4	29.0	2.2	314	75	5.1	A mg	B1 mg	B2 mg	C mg	3.6
								246	0.29	0.50	12	3.6
								●コッペパン1こ			1こ	黄
								○ぎゅうにゅう			1ぼん	赤
								●えきたいココア			1ぼん	黄
								とりにく			10	赤
								にんじん			10	緑
								たまねぎ			40	緑
								とうみょう			3	緑
								●チキンスープ			8	
								●しょうゆ			1.6	
								しお			0.6	
								こしょう			0.025	
								なたねあぶら			0.1	黄
								▲さといもコロッケ			1こ	黄
								なたねあぶら			5	黄
								●バラベーコン			5	赤
								●スパゲティ			10	黄
								たまねぎ			5	緑
								しめじ			5	緑
								えのきたけ			10	緑
								ブラウンマッシュルーム			5	緑
								おろしにんにく			0.2	緑
								●しょうゆ			1	
								しお			0.1	
								オリーブあぶら			0.5	黄
栄養価	630	34.7	24.1	3.0	310	79	2.0	171	0.37	0.53	14	2.5
栄養価	610	23.3	20.6	2.7	297	78	1.7	170	0.36	0.48	10	4.3

※ 毎日 はし を 持 参 し ま し ょ う 。

12月8日	ポークハンバーグ 食肉(豚肉、鶏肉)、玉ねぎ、粒状植物性たん白、豚脂 難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖 つなぎ(とうもろこしでん粉、粉末状植物性たん白) ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料 食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン 加工でん粉、クエン酸鉄ナトリウム (大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	12月9日 とりだしのもと 鶏肉粉末 とうもろこしでん粉分解物 砂糖 酵母エキス粉末 食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン 馬鈴薯でん粉 (鶏肉由来の原材料を含む)	12月12日 りよくちゃ 緑茶 ビタミンC	12月12日 とろろこんぶ 昆布 醸造酢 砂糖	12月13日 とろけるしょくぶつせいチーズ 食用植物油(パーム油) ひよこ豆粉、食塩 発酵調味液、酵母エキス デキストリン、加工でん粉 セルロース、pH調整剤 安定剤(増粘多糖類) 香料、着色料(カロテン)	12月13日 トマト(レトルト) トマト トマトピューレー
12月13日 ヨーグルトプラス	12月14日 おさかなナゲット あじ、大豆たん白、パン粉 植物油(なたね油)、豚脂 水あめ、チキンエキス調味料 カレー粉、食塩 衣〔小麦粉、糖類(ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、還元水あめ〕 食塩、とうもろこしでん粉、大豆粉、植物油(パーム油、サフラワー油)〕 揚げ油(パーム油)、加工でん粉 ベーキングパウダー、クエン酸鉄 (小麦由来の原材料を含む)	12月15日 エルボマカロニ 小麦 (小麦由来の原材料を含む)	12月15日 たまごロール 鶏卵 だし汁(昆布抽出液、たん白加水分解物、食塩、砂糖、酵母エキス、還元水あめ) とうもろこしでん粉 砂糖 食塩 植物油(なたね油)	12月16日 のりのつくだに 糖類(水あめ、砂糖) しょうゆ のり みりん にぼし かつお カラメル色素 増粘多糖類 (小麦・大豆由来の原材料を含む)	12月16日 ちくわのいそべあげ ちくわ(魚肉すり身(すけとうだら)、難消化性デキストリン、馬鈴薯でん粉、砂糖、植物油(なたね油、大豆油)、粉末状植物性たん白、食塩、ドロマイト、魚しょう) 衣〔小麦粉、植物油(なたね油、大豆油)、砂糖、あおさ、しょうゆ〕 揚げ油(大豆油)、加工でん粉 ピロリン酸鉄 (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造 ※本製品に使用するちくわは、えび・かにを食べている魚種を使用しています。	
12月19日 やさいジュウマイ	12月20日 クイツィオ	12月20日 ヌクナム	12月21日 おたのしみケーキ		12月22日 さといもコロッケ	
野菜(キャベツ、玉ねぎ) 豚肉、パン粉 たん白加水分解物 馬鈴薯でん粉、砂糖 食塩、香辛料 皮(小麦粉、グルテン、食塩) (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)	米 馬鈴薯でん粉	かたくちいわし 食塩	豆乳、砂糖、加工油脂、米粉、ココアパウダー、水あめ 植物油(米油、なたね油)、調整豆乳粉末 こんにやく加工品(水あめ、こんにやく粉、キャッサバでん粉) 清涼飲料水、発酵調味料、加工でん粉、トレハロース 増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル) カラメル色素、乳化剤、炭酸カルシウム、膨張剤 安定剤(増粘多糖類)、香料、凝固剤、ピロリン酸第二鉄 メタリン酸ナトリウム (大豆由来の原材料を含む)		野菜(さといも、玉ねぎ、にんじん) 鶏肉、砂糖 パン粉、しょうゆ 大豆油、食塩 衣(パン粉、米粉、小麦粉) (小麦・大豆・鶏肉由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・卵・乳・牛肉・豚肉を含む食品を製造	

学校給食調理場内ではすべての食材がアレルギーのコンタミネーションの可能性がります。  
詳細は4月に配布している「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」をご覧ください。

# 12月 小学校給食費のお支払いについて

12月分給食費の口座振替予定日は 1月26日(木) です。

★1月25日(水)までに引き落とし口座への入金をお願いします★

※11月分は12月26日(月)に口座振替予定です。  
12月23日(金)までに入金をお願いします。

## 学校給食用半製品・加工品の配合表

12月1日 ラビオリ	12月1日 フレンチポテト	12月2日 げんまいふりかけ	12月2・5日 ゆば	12月2日 とうにゅう
皮(小麦粉、食塩) 豚肉、パン粉、玉ねぎ、食塩 ポークエキス、香辛料 酵母エキス (小麦・豚肉由来の原材料を含む)	馬鈴薯 植物油(パーム油)	味付けぬか(米ぬか、砂糖、みりん、食塩、かつお節粉末、玉ねぎ粉末、昆布粉末) 発芽焼き玄米、あおさ粉 焼きのり ※同一ラインでアレルギー28品目を含む食品を製造	大豆 (大豆由来の原材料を含む)	大豆 (大豆由来の原材料を含む)
12月2日 さけちゃんちゃんふうフライ	12月5日 ひとくちいかてんぷら	12月7日 ごもくごはんのもと	12月7日 たまふ	12月7日 あじのフライ
秋鮭、カットキャベツ、ダイスオニオン 調味液(ぶどう糖果糖液糖、みそ、砂糖、しょうゆもろみ、醸造酢、酵母エキス) パン粉、粒状植物性たん白 にんじん、とうもろこし 植物油(大豆油、なたね油) 砂糖、食塩 衣〔パン粉、ミックス粉(小麦粉、ライ麦粉、コーンフラワー)、 打ち粉(とうもろこしでん粉、小麦粉)〕 増粘剤(グァーガム、キサンタン) (小麦・鮭・大豆由来の原材料を含む)	いか 小麦粉 とうもろこしでん粉 揚油(なたね油、大豆油) 米粉、膨張剤 食塩、こしょう 水、炭酸カルシウム ビタミンB2 (小麦・いか・大豆由来の原材料を含む)	野菜(ごぼう、たけのこ、にんじん) しょうゆ、こんにやく 鶏肉、油揚げ たん白加水分解物 食用植物油(なたね油) 食塩、かつお節エキス みりん、煮干しエキス 干しいたけ、かきエキス チキンエキス、醸造調味料 砂糖、昆布エキス (小麦・大豆・鶏肉由来の原材料を含む)	小麦粉 小麦たん白 白玉粉 重曹 酸化防止剤(ビタミンE) (小麦由来の原材料を含む)	めあじ 衣(パン粉、小麦粉、食塩) 乳化剤 増粘多糖類 (小麦・大豆由来の原材料を含む)



12月12日(月)のみ、牛乳の提供をせず  
試行的に紙パックの「緑茶」を提供します。  
学校給食(主食・副食・牛乳のいずれか)を  
提供している方全員に緑茶が付きます。  
※詳細については「学校給食用半製品・  
加工品の配合表」をご確認下さい。