



12月学校給食予定献立表（中学校・Aコース）



令和7年度

多摩市立学校給食センター 永山調理所

日	曜日	主 食	牛乳	献 立 名	主にエネルギーになる	主に体をつくる	主に体の調子を整える	1人あたり kcal	たんぱく質 g
1	月	えび入り クリームライス (キャロットライス)		オニオンドレッシングサラダ りんご	米 油 ジャが芋 バター 米粉 砂糖	牛乳 鶏肉 えび 生クリーム チーズ	人参 玉ねぎ マッシュルーム ほうれん草 コーン キャベツ もやし きゅうり りんご	794	29.0
2	火	ご飯		豆乳担々スープ 焼き餃子（1人3個） 豚肉と大根の中華煮	米 ごま油 ごま 春雨 ラー油 小麦粉 パン粉 砂糖 澱粉	牛乳 鶏肉 味噌 豆乳 豚肉	にんにく 生姜 人参 キャベツ チンゲン菜 長ねぎ 大根	836	28.9
3	水	ご飯		なめこの味噌汁 ぶりフライ (中濃ソース) ごぼうのしぐれ煮	米 小麦粉 パン粉 油 しらたき 砂糖	ジョア 味噌 ぶり 豚肉 さつま揚げ	玉ねぎ かぶ なめこ 長ねぎ 小松菜 生姜 ごぼう しいたけ 人参 いんげん	758	26.5
4	木	ご飯		もずくの味噌汁 みなみかごかますのさざれ焼き 野菜のおかか炒め	米 ノンエッグマヨネーズ オリーブオイル 米粉パン粉 油	牛乳 生揚げ 味噌 もずく みなみかごかます ベーコン 粉かつお	玉ねぎ ごねぎ にんにく キャベツ 人参 コーン いんげん	781	33.4
5	金	あんかけうどん (うどん※)		ちくわの磯辺揚げ（1人2本） ごま和え	うどん 油 砂糖 澱粉 小麦粉 こんにゃく ごま	牛乳 鶏肉 油揚げ 竹輪 青のり	人参 ごぼう えのき茸 白菜 長ねぎ ほうれん草 キャベツ もやし	755	29.6
8	月	ご飯		米粉のワンタンスープ さわらの甘辛揚げ 即席漬け	米 ごま油 米粉ワンタン 澱粉 油 砂糖 ごま	牛乳 豚肉 なんと さわら 昆布	生姜 人参 白菜 もやし 小松菜 にんにく キャベツ きゅうり	780	32.1
9	火	アップルシナモン トースト		ポークビーンズ マカロニと野菜のソテー	パン バター 砂糖 油 じゃが芋 オリーブオイル ノンエッグマヨネーズ マカロニ	牛乳 豚肉 大豆 ウィナー	りんご 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 トマト マッシュルーム キャベツ ピーマン	748	32.6
10	水	ご飯		若布スープ チヂミ チーズチュクポックム (豚肉と野菜の甘辛チーズ炒め)	米 ごま油 米粉 ジャが芋 油 砂糖 澱粉	牛乳 鶏肉 若布 豆腐 おから 豚肉 生揚げ チーズ	大根 生姜 えのき茸 長ねぎ 玉ねぎ にら 人参 にんにく	826	29.2
11	木	焼き鳥丼 (ご飯)		豚汁 みかん	米 油 こんにゃく 里芋 砂糖 澱粉	牛乳 豚肉 味噌 鶏肉	人参 ごぼう 大根 ごねぎ 玉ねぎ 長ねぎ いんげん 生姜 みかん	783	39.5
12	金	若布ご飯		冬野菜の生姜汁 さばの塩焼き 凍り豆腐の卵とじ	米 澱粉 麦 油 砂糖	若布 牛乳 豚肉 鶏肉 さば 凍り豆腐 卵	ごぼう 人参 大根 白菜 玉ねぎ 生姜 長ねぎ しいたけ 枝豆	816	35.4
15	月	お楽しみ給食			パン 油 ジャが芋 バター 米粉 砂糖 小麦粉 ココア	ベーコン 牛乳 生クリーム チーズ たら 鶏肉 豆乳	人参 りんご 玉ねぎ しめじ ほうれん草 にんにく きゅうり オレンジ 甘夏みかん コーン キャベツ 赤ピーマン	752	28.7
16	火	ご飯		さつま芋の味噌汁 ししゃものあられ揚げ（1人2本） にらともやしの炒め物	米 さつま芋 米粉 あられ 油 砂糖 澱粉	牛乳 鶏肉 味噌 ししゃも 豚肉	人参 ごぼう 大根 長ねぎ もやし にら	815	27.1
17	水	麻婆豆腐丼 (麦ご飯)		中華サラダ みかん	麦 米 油 砂糖 澱粉 ごま油 しらたき ごま	牛乳 豚肉 味噌 豆腐 茎若布	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 長ねぎ もやし きゅうり みかん	811	31.8
18	木	ご飯 (かみかみふりかけ)		味噌おでん 肉野菜炒め	米 砂糖 こんにゃく ごま 油 澱粉	牛乳 鶏肉 味噌 さつま揚げ 竹輪 うずら卵 ちりめんじゃこ 糸削り 青のり 豚肉	人参 大根 生姜 にんにく 玉ねぎ きくらげ キャベツ にら	778	35.8
19	金	ご飯		冬至すいとん汁 豚肉のゆずソース れんごんの塩金平	米 すいとん 澱粉 油 砂糖	牛乳 鶏肉 豚肉 ハム	しいたけ 人参 大根 かぼちゃ 長ねぎ 生姜 ゆず れんこん コーン	843	34.4
22	月	チキンカレーライス (麦ご飯)		手作り福神漬け りんご	麦 米 油 ジャが芋 砂糖 ごま	牛乳 鶏肉	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 きゅうり 大根 れんこん りんご	832	24.4
23	火	かみかみ丼 (麦ご飯)		かきたま汁 大豆と芋のかりんとう揚げ	麦 米 澱粉 油 こんにゃく 砂糖 ごま油 さつま芋 黒砂糖 水あめ ごま	牛乳 鶏肉 卵 大豆	玉ねぎ 筍 小松菜 長ねぎ 生姜 にんにく れんこん 人参 コーン	917	36.7
24	水	チュモツパ (ご飯・キムムッチ・ チュモツパの具)		タツカンマリ (鶏肉とじゃが芋のスープ) ラフランスゼリー	米 ごま油 ジャが芋 トッポギ ノンエッグマヨネーズ 砂糖 ごま	牛乳 鶏肉 まぐろ のり	にんにく 生姜 玉ねぎ えのき茸 にら 長ねぎ 人参 キムチ たくあん ごねぎ ラフランス	914	34.4
☆食材料の都合により、献立内容を変更する場合がありますので、ご了承ください。 ☆太字は市内産の食材を使う予定です。太字の料理に使われます。 ☆そば、ピーナッツ、キウイ、びわ、クルミ、カシューナッツ、アーモンドは給食には使用しません。 栗、ごま、カカオ、ココナッツは給食で使用します。 ※5日に使用する袋麺(うどん)は、そば粉を使用した製品を同じ工場内で製造しています。 ⑨3日に提供するジョアは牛乳停止の方は飲むことができません。							平均栄養量	808	31.6
永山調理所 ☎375-4661							基準栄養量	830	27.0~ 41.5