











12月分予定献立表



登別市学校給食センター(令和7年)

月			火			水			木			金		
献立名		材料名	献立名		材料名	献立名		材料名	献立名		材料名	献立名		材料名
1	ごはん 	小 中 646Kcal 773Kcal	2 (袋入り)  スパゲティ	小 中 741Kcal 860Kcal	3 ごはん 	小 中 651Kcal 749Kcal	4 スライスパン	小 中 557Kcal 587Kcal	5 ごはん 	小 中 616Kcal 704Kcal				
まーぼー どう ふ 麻婆豆腐		冷凍豆腐■ 豚肉 さやいんげん■ 長ねぎ しょうが■ にんにく■ 味噌■ 濃口醤油■ たまご茸水煮■ 甜麺醤■ 清酒■ オイスターソース■ 砂糖■ 澱粉■ 豆板醤■ 清湯スープ■ ごま油■	クリーム スパゲティ		ベーコン(大豆・豚肉)▽ 人参 玉ねぎ スイートコーンホール■ ほうれん草 たまご茸水煮■ ソテーオニオン■ 生クリーム(乳)▽ 牛乳 シュレッドチーズ■ ベシャメルソースフレーク■ スープストック■ 脱脂粉乳■ チキンコンソメ■ こしょう白■ 天日塩■	とり 鶏ごま味噌鍋		ノンフライつくね(鶏肉)▽ 清酒■ キャベツ 冷凍豆腐■ ダイスじゃが芋■ 長ねぎ 人参 しょうが■ かつおエキス■ みりん■ 削り節■ 混合削り節■ 白すりごま■ 味噌■ 白こし味噌■ だし昆布	カレーポトフ		じゃがいも4つ割■ ベーコン(大豆・豚肉)▽ ウインナー(鶏肉・豚肉)▽ キャベツ 玉ねぎ 人参 にんにく■ スープストック■ チキンコンソメ■ カレーパウダー■ こしょう白■ 天日塩■	すい 水ぎょうざ スープ		水ぎょうざ(小麦・大豆・豚肉・ 鶏肉・ごま)▽ 人参 もやし 長ねぎ カットわかめ■ ぶなしめじ水煮■ しょうが■ にんにく■ 塩ラーメンスープ■ 濃口醤油■ 清酒■ みりん■ こしょう白■
		ポテトサラダ		じゃがいも ドレッシング(大 豆・小麦・卵・乳) 人参 玉葱 砂糖 マスタード(りんご) 食塩 酵素(大豆) 食品素材(鮭) 調味料(アミノ酸)	マカロニ サラダ			マカロニ(小麦) ドレッシング(小麦・卵・乳・大 豆) にんじん 粉末水あめ 砂糖 食塩 醸造酢 食用植物油 増粘剤(加工デンプン・増粘 多糖類) 調味料(アミノ酸) 酵素(大豆) 香辛料抽出物	カミカミ タコメンチ		鰯すり身 キャベツ たこ 澱粉 砂糖 食塩 発酵調味料 紅生姜 アオサ粉 パン粉 小麦粉 大豆蛋白 とうもろこし澱粉 菜種油脂 揚げ油			
チャプチェ		春雨 小松菜 赤ピーマン たけのこ水煮 植物油(ごま 大豆) 人参 醤油(小麦 大豆) 牛肉 砂糖 オイスターソース コチュジャン(小麦) チキンエキス(鶏肉) ごま 食塩 ポークエキス(豚肉) 酵母エキス調味料(小麦・大豆) ガーリックペースト(大豆) 魚介エキス 酵母エキス 黒こしょう	アセロラ ゼリー		砂糖 水あめ ぶどう糖 異性化液糖 難消化性デキストリン アセロラ濃縮果汁 レモン濃縮果汁 寒天	さんまの レモン醤油煮		いちごジャム		食物繊維 いちご 砂糖				
8	ごはん 	小 中 631Kcal 744Kcal	9 (袋入り)  ラーメン	小 中 843Kcal 943Kcal	10 ごはん 	小 中 581Kcal 664Kcal	11	小 中 565Kcal 672Kcal	12 ごはん 	小 中 713Kcal 813Kcal				
ひつつみ <div>よくかみましょう。</div>		すいとん(小麦)▽ ごぼう 鶏肉 人参 長ねぎ 大根 清酒■ 濃口醤油■ 混合削り節■ だし昆布 みりん■	ジャージャー めん 麵		アイヌ料理		くろ ざ どう 黒砂糖パン		小麥粉 食塩 イースト 脱脂粉乳 ショートニング 無塩マーガリン 鶏卵 黒砂糖		なべ キムチ鍋 <div>よくかみましょう。</div>		トック▽ 豚肉 人参 長ねぎ 国産ぶなしめじ水煮■ 冷凍豆腐■ キムチ▽ スープストック■ 清湯スープ■ 味噌ラーメンスープ■ 清酒■ にんにく■ 白すりごま■	
		チェプオハウ <div>令和7年度アイヌ政策推進交付金を活用しています。</div>			鮭 天日塩■ 清酒■ ダイスじゃが芋■ 大根 人参 ごぼう 角切り昆布 しょうが■ だし昆布 かつおエキス■				ミートボール(鶏肉)▽ 人参 長ねぎ 白菜 干しいたけスライス■ 緑豆春雨■ にんにく■ 塩ラーメンスープ■ 濃口醤油■ しょうが■ 清酒■ みりん■ こしょう白■ ごま油■				鶏肉 プロセスチーズ(乳) チキンエキス(鶏肉) 塩こしょう(小麦・大豆) 卵白粉(卵) 調味料製剤 パン粉(小麦・大豆) バターミックス でん粉(大豆) 食塩 コーンフラワー 調味料(アミノ酸) 揚げ油	
しょう が や 生姜焼き		豚肉 醤油(小麦・大豆) しょうがペースト みりん 清酒 砂糖 ソテーオニオン みそ(大豆) ニンニクペースト レモン濃縮果汁 粉末状混合調味料(小麦・大豆・鶏肉) たん白加水分解物(豚肉) 調味料(アミノ酸)	あら ひき 肉シューマイ 【2個】		鶏肉 ごぼう 玉ねぎ れんこん 里芋 豚脂 でん粉 粉末状大豆たん白 砂糖 しょうゆ(大豆・食塩) ドロマイト 食塩 食物繊維 発酵調味料 こんにやく粉 香辛料 果糖ぶどう糖液糖 酵母エキス カツオブシエキス 加工でん粉		はくさい にく だん こ 白菜と肉団子の スープ		パンプキン アンサンブル エッグ		ささみチーズ フライ			

12月分予定献立表

登別市学校給食センター(令和7年)

月			火			水			木			金																			
献立名			材料名			献立名			材料名			献立名			材料名																
15	ごはん		小 中	618Kcal 703Kcal		16	(袋入り) うどん		小 中	553Kcal 625Kcal		17	ごはん		小 中	614Kcal 709Kcal		18	コッペパン		小 中	738Kcal 860Kcal		19	ごはん		小 中	659Kcal 754Kcal			
<div>小松菜とえのきの味噌汁</div>			冷凍豆腐■ 小松菜 長ねぎ 人参 冷凍刻み揚げ■ 削り節■ えのき だし昆布 混合削り節■ 味噌■			<div>わかめうどん</div>			鶏肉 カットわかめ■ 冷凍刻み揚げ■ 人参 長ねぎ 焼き竹輪■ 混合削り節■ だし昆布 みりん■ 薄口醤油■ 濃口醤油■			<div>八宝菜</div>			豚肉 うずら卵■ 白菜 人参 玉ねぎ たけのこ水煮■ さやいんげん■ しょうが■ 砂糖■ 濃口醤油■ 清酒■ シャンタン■ 天日塩■ 濃粉■ ごま油■ こしょう白■			<div>シチュー</div>			ベーコン(大豆・豚肉)▽ 玉ねぎ 人参 牛乳 ダイスじゃが芋■ スープストック■ チキンコンソメ■ 天日塩■ こしょう白 脱脂粉乳■ ベシャメルソースフレーク■ ハイメイズホワイトソース■			<div>和食の日</div> <div>もずく入り味噌汁</div> <div>もずく 冷凍豆腐■ 人参 長ねぎ 豚肉 削り節■ 混合削り節■ だし昆布 味噌■</div>							
			さば 砂糖 醤油(大豆・小麦) 水あめ りんごビューレ 加工でん粉 増粘多糖類						餅粉 油揚げ(大豆) 醤油(小麦・大豆) 砂糖 でん粉(トウモロコシ) 発酵調味料 ドロマイト 食塩 カツオブシエクス 昆布エクス 酵母エクス(小麦)						鶏肉 玉ねぎ 豚脂 粒状植物性たん白(大豆) パン粉(小麦) 粉末状植物性たん白(大豆) ぶどう糖 食塩 香辛料 揚げ油(大豆) 加工デンプン ドロマイト キシロース 調味料(アミノ酸) 還元水あめ しょうゆ(小麦・大豆) 砂糖 穀物酢 トマトケチャップ						鶏肉 玉ねぎ 豚脂 豚肉 粒状植物性たん白(大豆) 砂糖 ぶどう糖 食塩 酵母エクス トマトペースト 香辛料 にんにくペースト しょうゆ(大豆) しょうがペースト 加工でん粉 ソーオニオン トマトケチャップ にんじんペースト トマトペースト りんごジュース ワイン ウスターソース 牛脂 みりん 食酢						あじフライ				
			醤油(小麦・大豆) 水飴 砂糖 あまのり ひとえぐさ でん粉 青のり はちみつ 鯉節エクス かきエクス 酵母エクス																		乳 砂糖 全卵 小麦粉 チョコレート ココアパウダー 水あめ 準チョコレート こんにゃく加工品 還元水あめ 植物油 加工でん粉 乳化剤(大豆) ホエイソルト カカオ色素 白餡 砂糖 豆乳 米粉 豆乳加工品 植物油脂 ココアパウダー 製菓ペースト こんにゃく粉 加工油脂 でん粉 乳化剤 甘味料 膨張剤 酸味料 香料 着色料 食物繊維						きんぴらごぼう				
<div>さばのまろやか醤油煮</div>						<div>もちいなり</div>			<div>肉だんご【2個】</div>			<div>サンタさんのチョコケーキ</div>			<div>(代替)クリスマスイチゴのモンブラン</div>			<div>小袋ソースがつきます</div>													
<div>あまのり佃煮</div>																															
22	ごはん		小 中	611Kcal 701Kcal		23	(袋入り) ラーメン		小 中	547Kcal 620Kcal		24	ごはん		小 中	715Kcal 845Kcal		25	コッペパン		小 中	584Kcal 688Kcal		<div><はしマークについて> はしマークの日は、はしを使った箸がよいおかずがある時に付けています。はしをもってきてください。 </div> <div>※年間・月間使用食材等一覧表は、給食センターのホームページをご覧ください。 ■ 年間使用食品一覧表 ○ 月間調味料一覧表 ▽の加工品は別紙分析表</div> <div>こちらから見るができます→ </div>							
<div>冬至</div> <div>かぼちゃ団子汁</div> <div>よくかみましょう。</div>			南瓜団子▽ 鶏肉 冷凍豆腐■ ごぼう 大根 人参 長ねぎ 混合削り節■ だし昆布 濃口醤油■ みりん■ 天日塩■			<div>醤油ラーメン</div>			人参 うずら卵■ もやし 長ねぎ くきわかめ にんにく■ 焼豚(豚肉・小麦・大豆)▽ 清湯スープ■ 醤油ラーメンスープ■ こしょう白■			<div>ポパイカレー</div>			鶏肉 人参 玉葱 ダイスじゃが芋■ ソーオニオン■ ほうれん草■ 牛乳 脱脂粉乳■ にんにく■ トマトケチャップ■ さやいんげん■ ウスターソース■ スープストック■ デミグラスフレーク■ ディナーカレー■ バーモントカレーフレーク■ りんごビューレ■ カレーパウダー■			<div>ラビオリ入りミネストローネ</div>			人参 ポークラビオリ▽ ベーコン(大豆・豚肉)▽ ぶなしめじ水煮■ 玉ねぎ ダイスじゃが芋■ トマトダイスカット■ さやいんげん■ チキンコンソメ■ 天日塩■ にんにく■ 乾燥バセリ■ こしょう白■ スープストック■										
			いわし 味噌(大豆) みりん 砂糖 ゆず 米でん粉						鶏卵 かつおだし(小麦) 砂糖 にんじん 還元水あめ みりん でん粉 食塩 生姜酢漬 青のり しょうゆ(小麦・大豆) 酵母エクス 植物油(大豆) 酸味料						ごぼう にんじん ごま 砂糖 醤油(小麦・大豆) 植物油脂(ごま・大豆) 食塩 醸造酢 鶏卵 米発酵調味料 しいたけエクス 調味料(アミノ酸)						鶏肉 発酵調味料 醤油(小麦・大豆) 上白糖 カラメル										
			<div>2 加熱をゼロに</div> <div>3 すべての人に健康と福祉を</div>						<div>磯華卵焼き</div>						<div>ごぼうサラダ</div>						<div>照り焼きチキン</div>										
<div><12月の平均栄養></div>						<div><お知らせ> ※牛乳は毎日つきます。乳アレルギーの場合…牛乳の代わりに緑茶がつきます。 ※デザートの一部は、代替品を用意します。 ※材料名横の()内にアレルギー物質を表記していますが、原材料名と同じ名称の場合は省略しています。 ※めん類の同一製造ラインにおいて、卵・そば・大豆・ごまを含んだ食品を扱っています。 ※骨なし魚は使用していません。(魚には骨があります。) ※都合により、献立が一部変更になることがありますので、ご了承ください。</div>																									
<table><tr><td></td><td>エネルギー</td><td>蛋白質</td><td>脂質</td><td>塩分</td></tr><tr><td>(単位)</td><td>(kcal)</td><td>(g)</td><td>(g)</td><td>(g)</td></tr><tr><td>小学校</td><td>641</td><td>27.2</td><td>18.9</td><td>2.7</td></tr><tr><td>中学校</td><td>738</td><td>30.8</td><td>20.7</td><td>3.2</td></tr></table>													エネルギー	蛋白質				脂質	塩分	(単位)							(kcal)	(g)	(g)	(g)	小学校
	エネルギー	蛋白質	脂質	塩分																											
(単位)	(kcal)	(g)	(g)	(g)																											
小学校	641	27.2	18.9	2.7																											
中学校	738	30.8	20.7	3.2																											