

# 12月 給食献立表

令和7年度 人吉市学校給食センター

日	曜	主食	牛乳	おかず	おかず等を使用している食品（食物アレルギー項目を含む）	食物アレルギー除去食
1	月	白ごはん (米)		大根のみそ汁 れんこんと春雨の炒め物	油揚げ 大根 玉ねぎ 人参 豆腐 えのき わかめ ねぎ みそ いりこ（だし用） 豚肉 にんにく 生姜 トウバンジャン れんこん 人参 いんげん 玉ねぎ 春雨 ごま油 酒 醤油 砂糖 油	
2	火	コッペパン (小麦粉 乳 砂糖 ショートニング)		オニオンスープ チキンナゲット キャベツの青じそサラダ	ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも えのき コンソメ 醤油 塩 こしょう パセリ 鶏肉 コーンスターチ パン粉 醤油 塩 にんにく パン粉 小麦粉 油 キャベツ 人参 ドレッシング(醤油 昆布・かつお節(だし) 酢 塩 青じそ)	
3	水	ハヤシライス 麦ごはん (米 麦)		ハヤシライスの具 コロコロポテトサラダ	豚肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 エリンギ グリンピース ケチャップ ソース ハヤシルウ(小麦粉 ラード トマトペースト わかめ) 大豆 ガーリック 牛肉エキス 米粉 塩) にんにく 油 じゃが芋 玉ねぎ ハム きゅうり 人参 マヨネーズ 酢	
4	木	まるパン (小麦粉 乳 砂糖 ショートニング)		ベーコンと野菜のポトフ ホキフライ キャベツ・一食タルタルソース	鶏肉 ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃが芋 セロリ しめじ 大根 ブロッコリー 油 コンソメ 白ワイン 醤油 こしょう 塩 ホキ パン粉 小麦粉 でん粉 塩 油 キャベツ タルタルソース (玉ねぎ ビクルス 油 酢 砂糖 塩 水あめ レモン果汁)	
5	金	麦ごはん (米・麦)		マーボー豆腐 パンパンジー	豚肉 豆腐 たけのこ 玉ねぎ 人参 きくらげ ねぎ 油 ごま油 みりん みそ ごま 砂糖 醤油 酒 トウバンジャン しょうが にんにく 塩 でんぶ 鶏肉 キャベツ きゅうり もやし ドレッシング(醤油 砂糖 酢 玉ねぎ 生姜 にんにく 塩 みそ 油 ごま トウバンジャン ホタテエキス レモン果汁)	
8	月	ゆかりごはん (米 しそ 砂糖 酵母エキス リンゴエキス 塩)		厚揚げのそぼろ煮 青菜とちりめんの和え物	厚揚げ 鶏肉 玉ねぎ 人参 こんにゃく さつま揚げ しめじ いんげん 油 醤油 砂糖 みりん キャベツ ほうれん草 人参 ちりめん わかめ ごま 醤油 砂糖 ごま油	
9	火	黒糖パン (小麦 乳 砂糖 ショートニング 黒糖)		ラビオリのチリソース煮 もやしと海藻のサラダ	鶏肉 ラビオリ(小麦 鶏肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 豚脂) 大豆 じゃが芋 玉ねぎ 人参 エリンギ グリンピース にんにく 油 ソース ケチャップ コンソメ チリパウダー わかめ 昆布 もやし ほうれん草 鶏肉 人参 ドレッシング(醤油 砂糖 酢 塩 油 ごま)	
10	水	麦ごはん (米 麦)		さつま汁 じゃが芋とレバーの揚げからめ	鶏肉 里芋 人参 大根 ごぼう 豆腐 しいたけ ねぎ こんにゃく いりこ(だし用) みそ じゃが芋 鶏レバー唐揚げ(鶏レバー でん粉 砂糖 醤油 塩 にんにく 生姜) 枝豆 コーン ビーマン みりん 砂糖 醤油 油	
11	木	白ごはん (米)		春雨スープ 鶏のから揚げ ピリ辛きゅうり	春雨 ちくわ 人参 たまねぎ しめじ わかめ ねぎ 生姜 チキンスープ 醤油 塩 こしょう 鶏肉 小麦粉 でんぶ 酒 ガーリックパウダー 塩 こしょう 油 きゅうり 醤油 酢 砂糖 ごま トウバンジャン 唐辛子	
12	金	麦ごはん (米・麦)		肉じゃが 五色和え	豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ しいたけ しらたき グリンピース しょうが 油 砂糖 醤油 酒 みりん 白菜 ほうれん草 錦糸卵 人参 生姜 ごま 砂糖 醤油 酢 油	卵 (五色和え)
15	月	白ごはん (米)		わかめスープ 豚肉のブルコギ ミニりんごゼリー	豆腐 春雨 わかめ 玉ねぎ 人参 テンゲンサイ 油 醤油 チキンスープ ごま ごま油 豚肉 人参 ビーマン 玉ねぎ 生姜 にんにく ねぎ 醤油 砂糖 ごま油 油 酒 みりん 豆板醤 りんご果汁 砂糖	
16	火	食パン (小麦粉 乳 砂糖 ショートニング)		白菜のクリーム煮 大豆とひじきのサラダ みかんジャム	ベーコン 玉ねぎ じゃが芋 白菜 しめじ 枝豆 油 ポタージュエースコーン(小麦粉 脱脂粉乳 豚脂 ポークエキス ホタテエキス 砂糖) クリーミーホワイトソース(小麦粉 さつま芋 チーズ オニオンパウダー バター 塩 砂糖 こしょう) コンソメ スキムミルク こしょう ひじき 大豆 きゅうり キャベツ コーン マヨネーズ レモン果汁 醤油 みかん 砂糖 水あめ	乳 (白菜のクリーム煮)
17	水	麦ごはん (米 麦)		豚汁 いわしの梅煮 ゆずと大根の漬け物	豚肉 油揚げ 豆腐 里芋 ごぼう 人参 大根 こんにゃく ねぎ 生姜 いりこ(だし用) みそ いわし 梅肉 砂糖 醤油 みりん でん粉 塩 ゆず 大根 塩 砂糖 酢	
18	木	パインパン (小麦粉 乾燥パイン ショートニング 砂糖 乳)		人吉きくらげの和風パスタ ツナと野菜のさっぱり和え	ベーコン スパゲティ ちりめん 玉ねぎ キャベツ 人参 きくらげ しめじ にんにく オリーブ油 醤油 みりん コンソメ 塩 こしょう ツナ キャベツ きゅうり もやし レモン果汁 醤油 砂糖	
19	金	麦ごはん (米 麦)		チキンカレー スパゲティサラダ	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 しめじ ひよこ豆 にんにく グリンピース 油 ケチャップ カレールウ(小麦粉 トマトペースト 砂糖 カレー粉 牛肉エキス トマトペースト チキンエキス) にんにく でん粉 さつま芋 白菜ペースト ソース スパゲティ ハム きゅうり 人参 キャベツ コーン マヨネーズ 酢	ふるさとくまさんデー
22	月	白ごはん (米)		みそけんちん汁 かぼちゃのひき肉フライ 白菜の柚香和え	鶏肉 豆腐 こんにゃく ごぼう 里芋 しいたけ 大根 人参 ねぎ いりこ(だし用) みそ かぼちゃ 豚肉 玉葱 パン粉 でん粉 小麦粉 油 醤油 ソース 砂糖 白菜 きゅうり 人参 柚 醤油 砂糖 酢	
23	火	ミルクパン (小麦粉 乳 砂糖 ショートニング マーガリン)		マカロニスープ クリスピーチキン ブロッコリーのマヨネーズ和え お米とココアと母のカップケーキ	ハム マカロニ 玉ねぎ 人参 キャベツ えのき パセリ コンソメ 醤油 こしょう 鶏肉 でんぶ 小麦粉 パン粉 塩 油 ブロッコリー 醤油 マヨネーズ 豆乳 砂糖 米粉 油 大豆 ココアパウダー 水あめ でんぶ	
24	水	ひじきごはん (米 ひじき 広島県産 京菜 大根 菜 しらす 塩 砂糖 昆布エキス 醤油 かつお節 でんぶ)		キャベツと肉団子のスープ 赤魚のみそマヨネーズ焼き もやしとほうれん草のナムル	キャベツ つくね(鶏肉 豚脂 玉葱 にら でん粉 砂糖 油 醤油 だしソース にんにく) 人参 きくらげ 玉葱 ねぎ 春雨 コンソメ 醤油 こしょう 塩 赤魚 酒 みそ マヨネーズ 醤油 もやし ほうれん草 ごま ごま油 醤油 砂糖	

12月の給食のおしらせ

☆スパゲティサラダ(19日)

今月のふるさとくまさんデーは「キャベツ」です。

☆ごはん、春雨スープ、鶏のから揚げ、ピリ辛きゅうり(11日)

大畑小学校6年生のリクエストメニューです。

☆お楽しみケーキ(23日)

中学3年生のみセレクトデザートを実施します。

おしらせ(食物アレルギー関係)

※ハムとベーコン、ウインナーは卵不使用のものを使っています。

※マヨネーズは卵不使用のものを使っています。原料の油と大豆粉には大豆が使われています。

※令和5年度から、鶏卵とうずらの卵を「卵」として対応しています。

※献立表にはコンタミネーションに関する表示をしております。