

D小 令和7年12月分家庭配付献立表

※給食実施日は、各学校で異なりますので、学校からの便り等で確認してください。
※食材料名は、その料理に入っているすべての食材を掲載しています。

広島市教育委員会

実施日	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)
献立名	①チキンカレーライス(ごはん) ②てつちゃんのサラダ ③ぎゅうにゅう	①ごはん ②はくさいなべ ③くわいのからあげ ④ちくわのいために ⑤ぎゅうにゅう	①ひろしまだいすきナポリパン ②やさいでんきに! たっぷりおかず ③ぎゅうにゅう	①ごはん ②いもに ③あまずあえ ④チーズ ⑤ぎゅうにゅう	①げんまいごはん ②さわらのてんぷら ③こんぶあえ ④ごみなみ ヤミーでやみつじる ⑤ぎゅうにゅう	①きぬがきどんぶり(ごはん) ②ししゃものからあげ ③そくせきづけ ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②みそおでん ③おかかあえ ④みかん ⑤ぎゅうにゅう	①リッチパン ②あかうおのからあげ ③グリーンサラダ ④クリームスープ ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②ぶたにくのしょうがやき ③チンゲンさいのいためもの ④かきたまじる ⑤ぎゅうにゅう
食材料名	①▲ごはん ●若鶏もも肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく カレールウ(アレルゲン不使用) □トマトケチャップ コンソメ 食塩 カレー粉 ガラムマサラ 水 ②●まぐろ(スープ漬) ●大豆(蒸し) ○(乾)芽ひじき しょうゆ □キャベツ ■ほうれんそう △ナタネサラダ油 食酢 しょうゆ ▲さとう 食塩 こしょう △半すり白いりごま ③○牛乳	①▲ごはん ②●豚もも肉 ▲木綿豆腐 ●緑豆はるさめ □白菜 ■にんじん □白ねぎ しょうゆ ▲さとう 中華スープの素 水 ③□くわい △食用米油 食塩 ④●ちくわ △ごま油 しょうゆ みりん 水 ⑤○牛乳	①▲基準パン ▲スパゲッティ 食塩 △ナタネサラダ油 ●ポークウインナー □たまねぎ ■にんじん □白ねぎ しょうゆ ▲さとう ■ほうれんそう △ナタネサラダ油 □トマトケチャップ □トマトペースト ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう 水 ②●ベーコン □キャベツ ■チンゲンサイ □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう □レモン果汁 ③○牛乳	①▲ごはん ②●牛もも肉 ●絞豆腐 ▲さといも 食塩 板こんにゃく □だいこん ■にんじん □白ねぎ しょうゆ △ナタネサラダ油 □しょうが しょうゆ ▲さとう みりん 水 ③●かまぼこ ○(冷)茎わかめ □キャベツ ■にんじん 食酢 ▲さとう 食塩 ④○角チーズ[Ca・鉄] ⑤○牛乳	①▲玄米ごはん ②●(冷)さわら(切身) ▲小麦粉 食塩 水 △食用米油 ③□白菜 ○塩昆布佃煮 食塩 ④●豚もも肉 ▲じゃがいも ●油揚げ □たまねぎ ■にんじん かつお節(だし用) ▲さとう みりん 清酒 食塩 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ●若鶏もも肉 ●殺菌液卵(チルド) ●油揚げ ●凍り豆腐(細切) □たまねぎ ■にんじん □白ねぎ だし昆布 かつお節(だし用) しょうゆ ▲さとう みりん 清酒 食塩 水 ②○(冷)子持ちししゃも ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③□だいこん 食塩 しょうゆ ④○牛乳	①▲ごはん ②●牛もも肉 ●さつま揚げ ●うずら卵 ●(冷)生揚げ ▲さといも 食塩 板こんにゃく □だいこん ●赤みそ ▲さとう しょうゆ みりん 水 ③□白菜 ■こまつな ■にんじん ●かつお節(和え物用) しょうゆ ④□みかん ⑤○牛乳	①▲リッチパン ②●(冷)赤魚(角切) 食塩 こしょう ▲でん粉 △食用米油 △食酢 ■ほうれんそう 食酢 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 こしょう 洋がらし ④●若鶏胸肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん □ぶなしめじ ■パセリ △ナタネサラダ油 ○牛乳 ○脱脂粉乳 クリームポタージュの素 コンソメ 食塩 こしょう 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●豚もも肉 粉しょうが しょうゆ 清酒 みりん ▲さとう △ナタネサラダ油 ③□たまねぎ ■チンゲンサイ ■にんじん △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④●殺菌液卵(チルド) ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■みずな だし昆布 かつお節(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 ▲でん粉 水 ⑤○牛乳
栄養量	6102.0	6132.0	5862.1	6031.9	6171.6	6231.8	6071.6	6882.3	5971.9
実施日	12日(金)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	23日(火)	
献立名	①ごはん ②くれのにくじゃが ③はりはりづけ ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②すきやき ③ごしきあえ ④ぎゅうにゅう	①あかじそごはん ②とりにくのからあげ ③レモンあえ ④ゆきみなみのようがんじる ⑤いちごプリン ⑥ぎゅうにゅう	①バターパン ②はくさいのクリームに ③さんしよくソテー ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②なまあげのちゅうかに ③ちゅうかサラダ ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②さばのおやき ③ひよこまめのいそに ④ひろしまっこじる ⑤ぎゅうにゅう	①げんりょうごはん ②とうじうどん ③ぶたレバーのからあげ ④おんやさい ⑤ぎゅうにゅう	①ふわふわどんぶり(ごはん) ②やさしいため ③りんご ④ぎゅうにゅう	
食材料名	①▲ごはん ②●牛もも肉 ●さつま揚げ ▲じゃがいも 糸こんにゃく □たまねぎ △ごま油 しょうゆ ▲さとう 清酒 水 ③○ちりめんいりこ □切干しだいこん □きゅうり 食塩 ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ④○牛乳	①▲ごはん ②●牛もも肉 ●焼き豆腐 糸こんにゃく ▲焼きふ □白菜 □たまねぎ □えのきたけ □白ねぎ △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう ③●ちくわ □だいこん 食塩 □ホールコーン ■にんじん ○塩昆布佃煮 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ④○牛乳	①▲米 水 ■(乾)赤じそ粉 食塩 ②●若鶏もも肉 食塩 こしょう □ガーリックパウダー ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 コンソメ ③□キャベツ □レモン果汁 ▲さとう 食塩 ④●若鶏胸肉 ▲じゃがいも ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん だし昆布 かつお節(だし用) しょうゆ 食塩 水 ⑤▲いちごプリン ⑥○牛乳	①▲バターパン ②●若鶏もも肉 ▲じゃがいも □白菜 □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 ○牛乳 ○脱脂粉乳 クリームポタージュの素 食塩 こしょう 水 ③●ロースハム ■こまつな □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④○牛乳	①▲ごはん ②●豚もも肉 ●(冷)生揚げ □たまねぎ ■にんじん ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 △ナタネサラダ油 □しょうが □牛乳 □おろしにんにく 豆板醤 しょうゆ ●赤みそ みりん ▲さとう ▲でん粉 水 ③●まぐろ(スープ漬) ▲緑豆はるさめ □だいこん 食塩 ■こまつな ■にんじん 食酢 しょうゆ ▲さとう 食塩 △ごま油 ④○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)さば(切身) 清酒 食塩 △ナタネサラダ油 ③●さつま揚げ ●ひよこ豆(水煮) ○(乾)芽ひじき ■にんじん △ナタネサラダ油 ▲さとう みりん 水 ④●木綿豆腐 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん □白ねぎ ○ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●豚もも肉 ●油揚げ ■かぼちゃ □だいこん ■にんじん □白ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ しょうゆ 水 ③●(冷)豚レバー ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ④□キャベツ 食塩 ⑤○牛乳	①▲ごはん ●木綿豆腐 ●豚もも肉 □しょうが 清酒 △ナタネサラダ油 ●殺菌液卵(チルド) □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 ▲でん粉 水 ②□キャベツ ■緑豆もやし(太もやし) ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう ③□りんご 食塩 ④○牛乳	
栄養量	5701.5	5741.6	6752.6	6102.2	6131.7	6012.1	6172.0	6071.6	

※赤(●:たんぱく質 ○:無機質 おもに体をつくるもとになる)
※黄(▲:炭水化物 △:脂質 おもにエネルギーのもとになる)
※緑(■:カロテン □:ビタミンC おもに体の調子を整えるもとになる)
※栄養量欄の左はエネルギー(kcal)、右は食塩相当量(g)

Facebook
「広島市学校給食・食育」
<http://fb.com/364882206996015>



広島市ホームページ
「学校給食の献立」
<https://www.city.hiroshima.lg.jp/education/kyouiku-suishin/1026031/1009060.html>



広島市公式
LINE
アカウント



今月の給食費納期限
[第6期]12月1日(月)

※こんげつのおもな
じばさんぶつ(よてい)

