

D中 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鉄ちゃんのサラダ ③牛乳		①ごはん ②白菜鍋 ③くわいのから揚げ ④ちくわの炒め煮 ⑤牛乳		①広島大好きナポリパン ②野菜で元気に！ たっぷりおかず ③牛乳調味液 ④牛乳		①ごはん ②いも煮 ③甘酢あえ ④チーズ ⑤牛乳		①玄米ごはん ②さわらの天ぷら ③昆布あえ ④五南ヤミーでやみつ汁 ⑤牛乳		①衣笠丼 (ごはん) ②ししゃものから揚げ ③即席漬け ④牛乳		①ごはん ②みそおでん ③おかかあえ ④みかん ⑤牛乳		①リッチパン ②赤魚のから揚げ ③グリーンサラダ ④クリームスープ ⑤牛乳		①ごはん ②豚肉のしょうが焼き ③チンゲン菜の炒め物 ④かき卵汁 ⑤小魚アーモンド ⑥牛乳											
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 □えのきたけ ■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▲牛乳調味液コーヒー ④○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 △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 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) しょうゆ 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●殺菌液卵(チルド) ▲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○小魚アーモンド ⑥○牛乳											
	地場産物の日 「白ねぎ」「くわい」		センター募集献立		今月のテーマ 「生活習慣病を予防する 食事について知ろう」 学校スペシャル汁		地場産物の日 「ほうれん草」「パセリ」		地場産物の日 「チンゲン菜」「水菜」																			
栄養量	777	2.6	743	2.5	760	2.8	719	2.3	782	2.1	808	2.4	735	2.0	876	3.0	748	2.5										
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しそ昆布佃煮 ③呉の肉じゃが ④はりはり漬け ⑤牛乳		①ごはん ②すきやき ③五色あえ ④チーズ ⑤牛乳		①赤じそごはん ②鶏肉のから揚げ ③レモンあえ ④湯来南の溶岩汁 ⑤いちごプリン ⑥牛乳		①バターパン ②白菜のクリーム煮 ③三色ソテー ④牛乳		①ごはん ②生揚げの中華煮 ③中華サラダ ④牛乳		①ごはん ②さばの塩焼き ③ひよこ豆の磯煮 ④ひろしまっこ汁 ⑤牛乳		①減量ごはん ②冬至うどん ③豚レバーのから揚げ ④温野菜 ⑤牛乳		①ふわふわ丼 (ごはん) ②野菜炒め ③りんご ④牛乳													
食材料名	①▲ごはん ②○しそ昆布佃煮 ③●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 ④○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 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●牛もも肉 ●焼き豆腐 糸こんにゃく ▲焼きふ 食塩 □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 清酒 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○角チーズ[Ca・鉄] ⑤○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 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 コンソメ 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 ○(乾)芽ひじき ■にんじん 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		郷土(広島県)に 伝わる料理		地場産物の日 「えのきたけ」「白ねぎ」		学校スペシャル汁		食育の日 (わ食の日)		行事食 「冬至」		えのきたけ	
	栄養量	708	2.5	737	2.4	825	3.2	774	2.9	745	2.1	744	2.7	754	2.4	762	2.0											

※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)

※今月の主な
地場産物(予定)

