## 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

			3 73 73 (XCHO) 3						西中教日女兵五
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てっちゃんのサラダ 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ごはん ②だいこんのピリからに ③カラフルやさいいため ④バナナ ⑤ぎゅうにゅう	①こがたこくとうパン ②ミートビーンズスパゲッティ ③フレンチサラダ ④ぎゅうにゅう	①げんまいごはん イ ②さわらのてんぷら ③こんぶあえ ④みそしる ⑤ぎゅうにゅう	①きぬがさどんぶり (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	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
食材料名	① ▲ は は は か は か は か は か は か は か は か は か は	①▲ M A A B A B A B A B A B A B A B A B A B		①▲ 黒ス食ナ豚大レたにナおトトウしコさ食ニロキき食食ナさ食ニ洋牛 が ひし 油くットス が がたにナおトトウロコさ食ニロキき食食ナさ食ニ洋牛の から	①▲★ (切身)  ★ (次) (		① ◆ ○ ◆ ○ ↑ ○ ↑ ○ ↑ ○ ↑ ○ ↑ ○ ↑ ○ ↑ ○ ↑ ○	①◆	
栄養量	610 2.0	613 2.0	628 1.4	569 2.2	591 1.7	623 1.8	607 1.6	597 1.9	688 2.3
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とりにくのからあげ ③あかじそあえ ④とうふごりン ⑥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	<ul><li>①バターパン</li><li>②はくさいのクリームに</li><li>③さんしょくソテー</li><li>④ぎゅうにゅう</li></ul>	①ごはん ②さばのしおやき 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やさいいため ③りんご ④ぎゅうにゅう	
食	①▲ ごはももの場がになる。 ②● はもも場がになる。 ● さいではなる。 ● さいではないではないではないではないではないではないではないではないではないではな	①▲ごはん ②●若鶏塩しよう □ガーとリックパウダー ▲でルカンスターチ △食用米ベッ ●(乾)赤じそ粉 ④・木綿)わかめ □たまねぎ	<ul> <li>①▲休息</li> <li>②●休息</li> <li>○本株</li> <li>○本株</li> <li>○本株</li> <li>○本株</li> <li>○本株</li> <li>○本株</li> <li>○本まさら</li> <li>○本まさら</li> <li>○本まさら</li> <li>○本まままままます</li> <li>○本ままままます</li> <li>○本ままままます</li> <li>○本まままままます</li> <li>○本まままままままままままままままままままままままままままままままままままま</li></ul>	①▲ はももとは、	①▲バターパン ②●若もいち □□たんじみまれる。 ○○大男もがいも □□たんじみまれる。 ○○大ののでは、一点の	<ul> <li>①▲ごはん</li> <li>②●(冷)さば(切身) 清酒 食塩</li> <li>△ナラダ油</li> <li>③●さるよ子がでするよ子ができるよ子ができるよ子ができるよ子ができますができます。</li> <li>△(乾) サルラダ油</li> <li>△ナタよううみかりん水</li> </ul>	①▲ごはん ②▲うともだん(ゆで) ● Mi		
食材料名	食塩 ■にんじん 食さとう しまさとう し食塩 ④○牛乳	■にんじん ■みではいる ■なずな節(だし用) だしまで しょ酒で 食塩 水 (S)▲いちごプリン ⑥○牛乳	□だい塩ルコーン ■は、	▲ で水 らくるん スープ ( )	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	④ ◆木綿 がいも ▲じゃまがいも ■たまんとぎつかんいりこ ●コンション ・	▲コーンスターチ △食用米油 ④□キャベツ 食塩 ⑤○牛乳	▲でん粉 水* ②□緑豆もやし(太もやし) ■にんんだん △ナリラダ油 しまう 食塩しよう ③□負塩 こり食塩 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
	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」	世) 一十孔		食育の日 (わ食の日)	行事食 「冬至」		0
1 1	1247 0411-1	1	70 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10			11. 22. 117	\		

※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 △: 貼質 おもにエネルギーのもとになる)

※黄(▲:炭水化物 △:脂質 おもにエネルギーのもとになる) 「½
 ※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) ht
 ※栄養量欄の左はエネルギー(kcal)、右は食塩相当量(g) 36

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) じばさんぶつ(よてい)※こんげつのおもな

\*

十乳 ()









