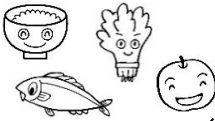


令和7年度 12月分献立表（小学校）

筑紫野市学校給食共同調理場

月 1	火 2	水 3	木 4	金 5
麦ご飯 麻婆豆腐 海藻サラダ みかん	麦ご飯 のっぺい汁 さばのみそ煮 しそひじきのごまだれ和え 【和食の日】	ライ麦食パン ヘルネケイト （えんどう豆のスープ） リハプツラ （肉団子のケチャップ煮） 粉ふき芋 【世界の料理:フィンランド】	麦ご飯 高野豆腐の煮物 いわしの生姜煮 枝豆 一食昆布まっちゃふりかけ 【鉄人献立】	麦ご飯 トマトスープ ハンバーグ天拌みそソース ブロッコリーとアーモンドのサラダ 【料理コンクール作品】
8	9	10	11	12
麦ご飯 大根と厚揚げの オイスターソース煮 ツナと野菜のソテー みかん	中華風炊き込みご飯 チキンカツ カリフラワーのごまみそ和え ムース （代）ぶどうゼリー	背割リコッペパン スパゲッティ焼きそば ウインナー キャベツのサラダ	麦ご飯 みそ汁 大豆とレバーの揚げ煮 さつま芋とアーモンドのサラダ	冬野菜カレー（麦ご飯） フルーツヨーグルト
15	16	17	18	19
しそ麦ご飯 かき揚げうどん （うどん かき揚げ） 春菊の香りและ 【地場産献立:春菊】	麦ご飯 おでん 筑紫野野菜の玉子焼き ブロッコリーのごまみそ和え 一食味付のり	テーブルロール いんげん豆のスープ 牛肉のバーベキューソース コールスロー ケーキまたはゼリー 【選択献立】 【ファイバー献立】	麦ご飯 厚揚げの中華煮 揚げ焼売 りんご	麦ご飯 さつま汁 さんまの甘露煮 小松菜のアーモンド和え
22	23	冬休みを元気にすごすために・・・ 3食きちんと 食べましょう  おやつは時間と量を 決めて食べましょう  バランスのよい 食生活を心がけ ましょう  外で元気に 遊びましょう 		
麦ご飯 野菜たっぷりみそ汁 いわしのかぼすレモン煮 かぼちゃのそぼろあん 【行事食:冬至】	麦ご飯 肉団子のスープ ホキのねぎソース ブロッコリーサラダ			

- 和食の日・・・・・・・・・・さばは秋から冬が旬の魚です。旬の魚はあぶらが乗っていてとてもおいしく食べられます。
- 世界の料理・・・・・・・・・・自然に囲まれた北欧の国、フィンランドでは、素材の味を生かした料理が特徴です。
- 鉄人献立・・・・・・・・・・高野豆腐には鉄分が多く含まれています。
- 料理コンクール作品・・毎年筑紫野市で行われている料理コンクールで、調理員さんが考えた献立です。
- 地場産献立・・・・・・・・・・筑紫野市近郊でとれた春菊を使用する予定です。
- 選択献立・・・・・・・・・・3種類のデザート（いちごケーキ・チョコケーキ・フルーツミックスゼリー）の中から1つ選択します。
- ファイバー献立・・・・・・・・白いんげん豆には食物繊維が多く含まれています。
- 行事食・・・・・・・・・・冬至の日にかぼちゃを食べると、風邪をひきにくくなると言われています。

☆材料入荷の都合などにより、献立を変更することがあります。

☆牛乳は毎日あります。

☆献立表裏面の★印については、各学校に配布した資料「令和7年度学校給食で使用する物資一覧（★印表）」に詳しく記載しています。資料につきましては、各学校にお問い合わせください。

☆アレルギー代替食については、（代）で記載しています。

☆裏面のアレルギー表示の※印の表示は、その加工品に※印の食品は含まれていませんが、同じ製造工場で※印の食品を含む加工品が製造されていることを表しています。

☆学年により、主食や副食の量が違うことがあります。

☆食物アレルギーや献立内容などお尋ねになりたいことがありましたら、共同調理場へご連絡ください。TEL923-6466