

# 令和6年12月分学校給食献立予定表(前半)

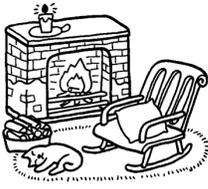
鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちようじをとのえるもの	調味料ほか		
★ はし	2月	バターパン		パン			544	26.5
		牛乳	牛乳					
		イタリアン鍋	鶏肉 えび いか あさり 赤いんげん豆 粉チーズ	スパゲッティ 砂糖 サラダ油	たまねぎ ブロッコリー にんじん しめじ	ケチャップ デミグラスソース トマトピューレー 赤ワイン コンソメ こいくちしょうゆ 食塩 白こしょう		
★ はし	3火	なつみかんサラダ			キャベツ きゅうり なつみかん	ノンオイルクリームフレンチドレッシング	501	19.4
		手作りヨーグルトケーキ	ヨーグルト 鶏卵	小麦粉 砂糖 無塩バター サラダ油		ベーキングパウダー		
		牛乳	牛乳					
★ はし	4水	カレーうどん	鶏肉 かまぼこ 粉チーズ	うどん サラダ油	たまねぎ にんじん ピーマン にんにく	カレールー ケチャップ 赤ワイン こいくちしょうゆ	533	20.2
		野菜入りゼリー		砂糖 果糖	にんじん みかん果汁	増粘多糖類 香料		
		ごはん		米				
★ はし	5木	牛乳	牛乳				502	24.5
		6年は組鶏飼さん考案メニュー 「作ってもすぐに冷めないスープ」	鶏肉	オリーブ油	たまねぎ ほうれんそう にんじん コーン しめじ パセリ	コンソメ 食塩 白こしょう		
		じゃがチーズ	ベーコン チーズ	じゃがいも 無塩バター	たまねぎ パセリ	食塩 白こしょう		
★ はし	6金	三色そばろどんぶり	鶏肉 大豆	砂糖 サラダ油 米	コーン えだまめ しょうが	こいくちしょうゆ みりん 酒	622	14.5
		牛乳	牛乳					
		つみれ汁	つみれ(太刀魚) 厚揚げ	つみれ(でん粉・砂糖・小麦粉) さといも	だいこん はくさい にんじん こまつな しょうが	つみれ(食塩) うすくちしょうゆ みりん 酒 食塩 かつお節(だし)		
★ はし	9月	くだもの			くだもの		586	27.3
		米粉入りパン		パン				
		いちごジャム			いちごジャム			
★ はし	10火	牛乳	牛乳				593	27.0
		ミネストローネ	ベーコン 赤いんげん豆 えんどう豆 ひよこ豆 エジプト豆	じゃがいも スパゲッティ	キャベツ ブロッコリー にんじん トマト	コンソメ うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう		
		魚のチーズマヨ焼き	ホキ チーズ		たまねぎ オレンジパプリカ コーン パセリ	ノンエッグマヨネーズ うすくちしょうゆ		
★ はし	11水	ごはん		米			562	19.7
		牛乳	牛乳					
		いかとだいこんの煮物	いか 厚揚げ うずら卵	さといも 砂糖	だいこん にんじん 白こんにゃく いんげん しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 みりん かつお節(だし)		
★ はし	12木	豚みそ	豚肉 大豆 茶うけみそ 米みそ かつお節	ピーナッツ ごま 砂糖 サラダ油	ごぼう にんじん しょうが	酒	505	23.5
		★鹿児島県の味						
		ごはん		米				
★ はし	13金	牛乳	牛乳				619	27.7
		★さつま汁	鶏肉 油揚げ 麦みそ	さつまいも 黒砂糖	だいこん にんじん 白こんにゃく ごぼう 葉ねぎ しょうが	かつお節(だし)		
		★きびなごのかりかり揚げ	きびなご	還元水あめ 砂糖 じゃがいも でん粉 米粉パン粉 玄米粉 なたね油	しょうが	食塩 発酵調味料 香辛料		
★ はし	12木	★かぶの甘酢あえ	昆布	砂糖	かぶ(白・赤)	酢 うすくちしょうゆ	505	23.5
		テーブルロールパン		パン				
		牛乳	牛乳					
★ はし	13金	たらこスパゲッティ (1食きざみのり)	たらこ ベーコン 貝柱 のり	スパゲッティ オリーブ油	たまねぎ しめじ にんじん こまつな レモン果汁 にんにく	白ワイン ノンエッグマヨネーズ コンソメ 昆布茶 食塩 白こしょう	619	27.7
		コールスローサラダ			キャベツ コーン にんじん	コールスロードレッシング		
		中華どんぶり	豚肉 えび あさり いか うずら卵	でん粉 ごま油 米	はくさい たまねぎ にんじん たけのこ ヤングコーン しょうが	うすくちしょうゆ 酒 バイタン 中華だし 食塩 白こしょう		
★ はし	13金	牛乳	牛乳				619	27.7
		ミートポテトの卵とじ	鶏卵 豆腐 牛肉 大豆 さつま揚げ	じゃがいも 砂糖 サラダ油	たまねぎ にんじん 葉ねぎ	うすくちしょうゆ		
★ はし	13金	みかんジュース			みかんジュース			

※ 必ず、親子で食材について確認しましょう。特に、食物アレルギーのあるお子さんについては、毎日確認してください。

# 令和6年12月分学校給食献立予定表(後半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー		たんぱく質													
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちようしをとのえるもの	調味料ほか	kcal		g													
16	月	セルフあんパン (コッペパン・あずきあん)	小豆	砂糖		食塩	527	22.5														
		牛乳	牛乳																			
		冬野菜のクリーム煮	牛乳 鶏肉 粉チーズ 脱脂粉乳	じゃがいも サラダ油	たまねぎ かぶ はくさい にんじん ブロッコリー カリフラワー	ホワイトルウ 白ワイン 食塩 白こしょう																
★ はし	17	火	ごはん		米		609	26.4														
			牛乳	牛乳																		
			すき焼き風煮	牛肉 焼き豆腐 うずら卵	マロニー 砂糖 サラダ油	はくさい 糸こんにゃく だいずもやし にんじん 深ねぎ しゆんぎく					こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒											
			1食納豆	納豆																		
			くだもの			くだもの																
18	水	ビーンズカレー (麦ごはん)	鶏肉 大豆 ヨーグルト 粉チーズ 脱脂粉乳 赤いんげん豆 ひよこ豆 えんどう豆	じゃがいも サラダ油 米 麦	たまねぎ にんじん グリンピース りんご にんにく	カレールウ ケチャップ ウスターソース 赤ワイン カレー粉	608	21.1														
		牛乳	牛乳																			
		花*花サラダ			ブロッコリー カリフラワー にんじん コーン	ノンオイルクリーミーフレンチドレッシング																
19	木	ミルクパン		パン		535	28.9															
		牛乳	牛乳																			
		厚揚げとえびのチリソース煮	厚揚げ えび 鶏肉 うずら卵 大豆 赤みそ	砂糖 でん粉 ごま油	キャベツ にんじん たけのこ グリンピース しいたけ にんにく しょうが					ケチャップ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒 みりん とうぼんじゃん タバスコ 食塩												
		ココアりんかけ	大豆	砂糖 でん粉						食塩 ココア												
★ はし	20	金	ごはん		米		602	25.0														
			牛乳	牛乳																		
			かぼちゃのそぼろ煮	鶏肉 うずら卵 大豆 厚揚げ さつま揚げ	砂糖 でん粉 サラダ油	かぼちゃ たまねぎ 糸こんにゃく にんじん えだまめ しいたけ しょうが					うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒											
			昆布のつくだ煮	しらす干し 田作り煮干し 昆布	砂糖 ごま油						こいくちしょうゆ みりん 酒											
			ゆずゼリー		砂糖・ぶどう糖 果糖液糖 水あめ 砂糖 ぶどう糖	ゆず果汁					増粘多糖類											
23	月	テーブルロールパン		パン		558	559	24.9	24.4													
		牛乳	牛乳																			
		パンプキンポターージュ	牛乳 ベーコン	じゃがいも サラダ油	かぼちゃ たまねぎ にんじん コーン クリームコーン しめじ パセリ にんにく					アレルゲンフリールウ 白ワイン 食塩 白こしょう												
		フライドチキン	鶏肉 大豆粉	でん粉 小麦粉 砂糖 なたね油						食塩 香辛料												
		キャベツのレモンソースあえ		はちみつ	キャベツ レモン果汁					うすくちしょうゆ												
		いちごホワイトケーキ	セレクト メニュー	豆乳ホイップ 豆乳 寒天	米粉 タピオカ粉 油脂 シュートニング オリーブ油					洋梨 いちご	増粘多糖類 香料 食塩											
いちごショコラケーキ	豆乳ホイップ 豆乳 寒天	米粉 タピオカ粉 油脂 シュートニング オリーブ油		洋梨 いちご	増粘多糖類 香料 食塩 ココアパウダー																	
24	火	チキンドリア (サフランライス・パン粉炒め)	牛乳 鶏肉 生クリーム 脱脂粉乳 パン粉炒め(粉チーズ)	サラダ油 米 パン粉炒め(パン粉・無塩バター)	たまねぎ にんじん エリンギ コーン パセリ にんにく	ホワイトルウ 食塩 白こしょう サフランライスの素	643	30.4														
		牛乳	牛乳																			
		卵スープ	鶏卵 豆腐 ベーコン	でん粉	たまねぎ こまつな にんじん えのきたけ	うすくちしょうゆ コンソメ 酒 食塩																
		飲むヨーグルト	ヨーグルト																			
お知らせ	<p>&lt;今月の行事&gt;</p> <p>21日(土) 冬至</p> <p>24日(火) 後期前半終了(給食あり)</p> <p>31日(火) 大晦日</p> 		<p>&lt;はしをもってくる日&gt;</p> <p>★の日は、「はし」をもってくる日です。</p> <p>きれいにあらったはしを、わすれないようにもってきましょう。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">3日 4日 6日 10日 11日 17日 20日</div>				<p>令和6年12月分平均栄養量</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">エネルギー(kcal)</th> <th colspan="2">たんぱく質(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>いちご ホワイト ケーキ の時</td> <td>いちご ショコラ ケーキ の時</td> <td>いちご ホワイト ケーキ の時</td> <td>いちご ショコラ ケーキ の時</td> </tr> <tr> <td>568</td> <td>568</td> <td>24.7</td> <td>24.7</td> </tr> </tbody> </table>				エネルギー(kcal)		たんぱく質(g)		いちご ホワイト ケーキ の時	いちご ショコラ ケーキ の時	いちご ホワイト ケーキ の時	いちご ショコラ ケーキ の時	568	568	24.7	24.7
	エネルギー(kcal)		たんぱく質(g)																			
	いちご ホワイト ケーキ の時	いちご ショコラ ケーキ の時	いちご ホワイト ケーキ の時	いちご ショコラ ケーキ の時																		
	568	568	24.7	24.7																		