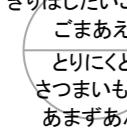
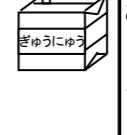
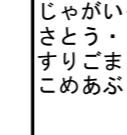
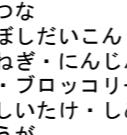
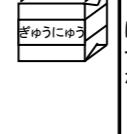
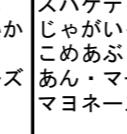
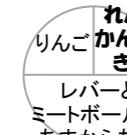
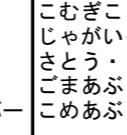
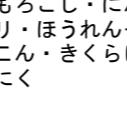
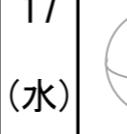
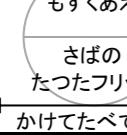
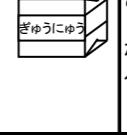
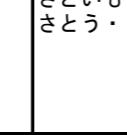
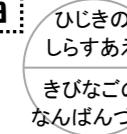
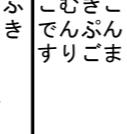
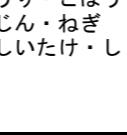
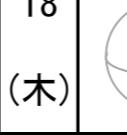
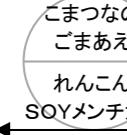
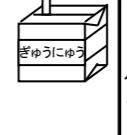
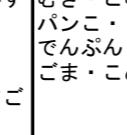
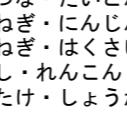
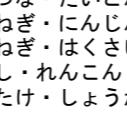
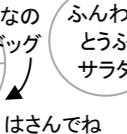
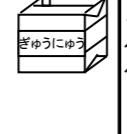
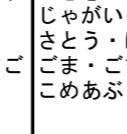
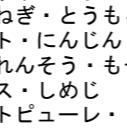
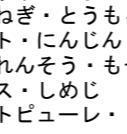
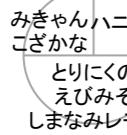
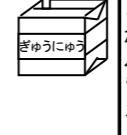
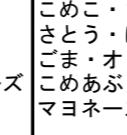
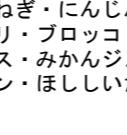
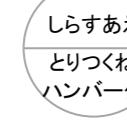
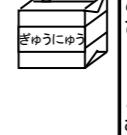
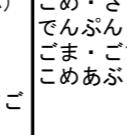
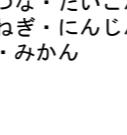
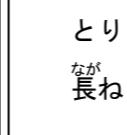
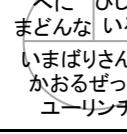
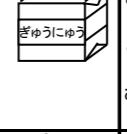
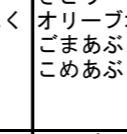
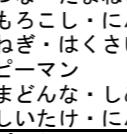
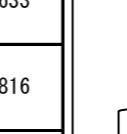
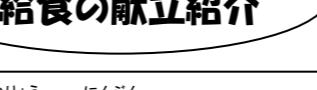
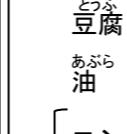
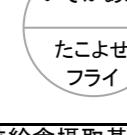
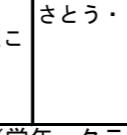
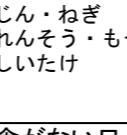
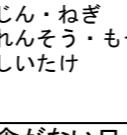
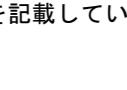
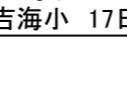
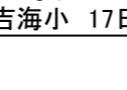
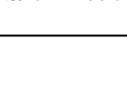


令和7年

12月分 学校給食献立表 (18回)

今治市立大島調理場
(吉海小・宮窪小・大島中)

日 (曜)	こんだてめい	あかいろ	きいろ	みどりいろ	栄養価	日 (曜)	こんだてめい	あかいろ	きいろ	みどりいろ	栄養価
1 (月)	 きりぼしだいこんの ごまあえ とりにくと さつまいもの あまぞあん  あったか みそしる 	ちやにくやほねに なるもの	はたらくちからや たいおんになるもの	からだのちょうしを ととのえるもの	上: 小学生 下: 中学生	603	 ながねぎと とうふの みそグラタン パンキンパン	ぎゅうにゅう はくさいと ゆずの さっぱり いため さつまいもの ポタージュ	ちやにくやほねに なるもの	はたらくちからや たいおんになるもの	からだのちょうしを ととのえるもの
		ぎゅうにゅう・とうふ あぶらあげ (にぼし) しらすぼし・えび とりにく・みそ	こめ・さつまいも じやがいも・でんぶん さとう・ごま すりごま・ごまあぶら こめあぶら	キャベツ・きゅうり こまつな きりぼしだいこん たまねぎ・にんじん ねぎ・ブロッコリー ほししいたけ・しめじ しようが	785		16 (火)	601	759		
2 (火)	   あん&マーガリン   	ぎゅうにゅう・だいす アガー・かつおぶし はまぐり・えび・いか ゼラチン・とりにく なまクリーム・チーズ (ガラスープ)	こむぎこ・パン スパゲティ アガー・かつおぶし はまぐり・えび・いか ゼラチン・とりにく なまクリーム・チーズ (ガラスープ)	キャベツ・たまねぎ とうもろこし・にんじん パセリ・ほうれんそう れんこん・きくらげ にんにく	635	 こまつな サラダ リヨネーズ ポテト	ぎゅうにゅう パンこ・こめ じやがいも・はるさめ さとう・オリーブオイル こめあぶら・バター	535	 はくさいと にくだんごの スープ	701	
		むぎ・こむぎこ・こめ きゅうり・ごぼう にんじん・ねぎ かつおぶし・さば ぶたにく	こんにゃく・かんぴょう きゅうり・ごぼう にんじん・ねぎ かつおぶし・さば ぶたにく	こまつな・だいこん にんじん・しろねぎ はくさい・れんこん りんご・しいたけ しようが	791						
3 (水)	   かけてたべてね   	ぎゅうにゅう あぶらあげ・もずく (にぼし) かつおぶし・さば ぶたにく	むぎ・こむぎこ・こめ きゅうり・ごぼう にんじん・ねぎ かつおぶし・さば ぶたにく	こんにゃく・かんぴょう きゅうり・ごぼう にんじん・ねぎ かつおぶし・さば ぶたにく	589	 かぶの すのもの れんこん バーグ	パンこ・こめ じやがいも・はるさめ さとう・オリーブオイル こめあぶら・バター	609	 にくみそ おでん	801	
		761									
4 (木)	   	ぎゅうにゅう あつあげ・のり (こんぶ) (けずりぶし) ぶたにく・ぶたレバー ぶたひきにく にくだんご	こむぎこ・こめ じやがいも・でんぶん さとう・ごま れんこん・あまぶら こめあぶら	こまつな・だいこん にんじん・しろねぎ はくさい・れんこん りんご・しいたけ しようが	615	 ビタミンたっぷり むぎみそあえ さけの あますあんかけ	595	 食育の日	750		
		795									
5 (金)	   	ぎゅうにゅう・とうふ こうやどうふ・ひじき (けずりぶし) きびなご とりひきにく・みそ	こむぎこ・こめ でんぶん・さとう すりごま・こめあぶら	グリンピース・かぼちゃ きりぼしだいこん たまねぎ・にんじん ねぎ・ほうれんそう ほししいたけ	627	 いりこ だいこんの ナツツ ゆずかあえ ぎょくあんかけ ハンバーグ	パンこ・こめ かえりいりこ えそすりみ とりひきにく (ガラスープ)	550	 冬至	719	
		816									
8 (月)	   かけてたべてね	ぎゅうにゅう・だいす (こんぶ) (けずりぶし) ぶたひきにく とりひきにく・たまご	むぎ・こむぎこ パンこ・こめ でんぶん・さとう ごま・こめあぶら	こまつな・だいこん たまねぎ・にんじん しろねぎ・はくさい もやし・れんこん しいたけ・しようが	583	 ブロッコリーの オムレツ コッペパン	パン・じやがいも さとう・ごま ごまあぶら こめあぶら チョコケーキ	571	 ピースの日	695	
		770									
9 (火)	   はさんでね	ぎゅうにゅう・だいす とうふ・ひじき ぶたにく ぶたひきにく・たまご (ガラスープ)	こむぎこ・パン じやがいも・でんぶん さとう・はちみつ ぶたにく・たまご ごま・こめあぶら・バター	きゅうり・こまつな たまねぎ・とうもろこし トマト・にんじん ほうれんそう・もやし レタス・しめじ トマトピューレ・しようが	569	 こんぶサラダ れんこん ひめかぐや チップス	むぎ・こめ じやがいも・さとう ごま オーリーブオイル ごまあぶら こめあぶら カレールウ	657	 24	852	
		711									
10 (水)	    	ぎゅうにゅう・だいす とうふ・ひじき ぶたにく ぶたひきにく・たまご (ガラスープ)	こむぎこ・パン じやがいも・でんぶん さとう・はちみつ ぶたにく・たまご ごま・こめあぶら・バター	もちむぎ・こめ こめこ・さといも さとう・はちみつ ぶたにく・とろにく ぎゅうにゅう・チーズ えびみそ	634	 こんねんど 今年度は、旬を生かした献立を紹介します。【旬の食材:長ねぎ、しいたけ、小松菜】	595	 長ねぎと豆腐のみそグラタン (16日)	750		
		806									
11 (木)	   	ぎゅうにゅう・とうふ ひじき・(にぼし) しらすぼし とりひきにく・たまご むぎみそ	はだかむぎ・パンこ め・さといも でんぶん・さとう ごま・ごまあぶら こめあぶら	キャベツ・ごぼう こまつな・だいこん たまねぎ・にんじん ねぎ・みかん	591	 つく かた 作り方	595	 1	750		
		769									
12 (金)	   	ぎゅうにゅう・とうふ ひじきとやさいの まどんな いもだりサラダ あつあげと はくさいの うまい	こめ・でんぶん さとう・ごま オーリーブオイル ごまあぶら こめあぶら	えだまめ・キャベツ こまつな・たまねぎ とうもろこし・にんじん しろねぎ・はくさい あかペーマン べにまどんな・しめじ ほししいたけ・にんにく	633	 2	616	 3	750		
		816									
15 (月)	 	ぎゅうにゅう・のり (こんぶ) えそりみ (けずりぶし)・たこ ぶたにく・たまご	こむぎこ・パンこ め・でんぶん さとう・こめあぶら	かんぴょう・キャベツ だいこん・たまねぎ にんじん・ねぎ ほうれんそう・もやし ほししいたけ	526	 4	691	 5	750		
		691									

今治市では、「学校給食摂取基準」に基づき、身体計測のデータから各学校（学年・クラス）ごとに基準を作成し、給食を提供しています。毎