

12月の学校給食こんだて（令和7年度）

第3ブロック 熱田区・中川区・港区

【めあて】 郷土の産物や料理について知ろう

名古屋市教育委員会

日 曜		こ ん だ て	除 去 食	食 品 の 主 な は た ら き		
				エネルギーのもとになる	体をつくるもとになる	体の調子を整えるもとになる
1 月		ごはん		小麦粉、でん粉、油	焼きちくわ、だいず	にんじん、たまねぎ、みつば
		豚汁			豚肉、とうふ、わかめ、みそ	にんじん、はくさい、ねぎ
		焼きのり			のり	
		牛乳				
2 火		ツイスト		きしめん(乾)、油	牛肉	たまねぎ、だいこん、ズッキーニ、パプリカ
		ロールパン		オリーブ油、砂糖		セロリ、トマト、にんにく
		牛乳		砂糖	全粉乳、脱脂粉乳、加糖練乳	にんじん、きゅうり
3 水		ごはん		油、砂糖	鶏肉、油揚げ	糸こんにゃく、にんじん、ごぼう、干しいたけ
		ふのすまし汁		ふ	花かまぼこ	ねぎ
		牛乳		米粉、でん粉、砂糖、白あん		はくさい
4 木		うどん		砂糖	油揚げ、花かまぼこ	にんじん、ほうれんそう、ねぎ、干しいたけ
		かぼちゃフライ		小麦粉、パン粉、油		かぼちゃ
		牛乳				
5 金		ごはん		カレーどうふ	牛肉、豚肉、とうふ	にんじん、たまねぎ、しょうが
		白身魚のアーモンドフライ		小麦粉、パン粉、アーモンド油	ホキ	
		牛乳				
8 月		ごはん		じゃがいも	さけ、とうふ、信州みそ	にんじん、だいこん、はくさい、ねぎ
		煮豆		砂糖	だいず、角こんぶ	
		牛乳		砂糖	全粉乳、脱脂粉乳	
9 火		あいちの米粉パン50		カレー煮	豚肉	にんじん、たまねぎ
		牛乳		フライビーンズ	だいず	
10 水		麦ごはん		すき焼きどん	牛肉、高野どうふ	糸こんにゃく、にんじん、たまねぎ、ねぎ
		牛乳		みそ汁	とうふ、わかめ、みそ、信州みそ	エリンギ
						えのきたけ
11 木		ごはん		たらのおかか揚げ	たら、けずりぶし	
		牛乳		だいこん汁	油揚げ	にんじん、だいこん、ほうれんそう
				りんごゼリー	砂糖	りんご
12 金		ごはん		ワンタンスープ	豚肉	にんじん、はくさい、もやし、ねぎ
		牛乳		がんもどきの煮つけ	だいず、とうふ、鶏肉	グリーンピース、にんじん
15 月		ごはん		スープカレー	鶏肉	にんじん、たまねぎ、キャベツ、セロリ、トマト
		牛乳		えびフライ	えび	ブロッコリー、にんにく
				乳酸菌飲料	脱脂粉乳	

- * ◎印の付いた献立は、アレルギー除去食対応可能です。「食品の主なはたらき」の欄に斜体・太字で表記した食品を除去します。
- * アレルギー物質など献立の詳細については、学校に配布されている「学校給食献立表(調理場用献立表)」に記載されています。
- * 調理済み流通食品類・菓子類は、主な原材料を表記しています。
- * 名古屋市公式ウェブサイト(<http://www.city.nagoya.jp/kyoiku/page/0000052124.html>)に主な食材の産地と一部の食材の放射性物質の検査結果を掲載しています。都合により、食材の産地や献立を変更する場合があります。

日 曜		こ ん だ て					除 去 食	食 品 の 主 な は た ら き							
								エネルギーのもとになる		体をつくるもとになる		体の調子を整えるもとになる			
16	火	ソフトめん 牛乳	ミートソースめん						油、小麦粉、砂糖		牛肉、豚肉		にんじん、たまねぎ		
			れんこんチップス						油				れんこん		
			パインゼリー						砂糖				パインアップル		
17	水	 ごはん 牛乳	ホイコーロー						油、砂糖、でん粉		豚肉、みそ		にんじん、キャベツ、ピーマン、たけのこしょうが、にんにく		
			中華風コンスープ					◎	でん粉		鶏卵		ねぎ、とうもろこし		
			ライチゼリー						砂糖				ライチ		
18	木	スライス パン 牛乳	ミートボールスープ						小麦粉、パン粉、油、でん粉		だいず、牛肉、豚肉、鶏肉		たまねぎ、にんじん、はくさい、ほうれんそう		
			スパイシー粉ふきいも						じゃがいも						
			チョコクリーム						砂糖、油		だいず、脱脂粉乳				
19	金	ごはん 牛乳	五目きんぴら						油、砂糖		鶏肉、棒はんぺい		糸こんにゃく、にんじん、ごぼう		
			豆乳みそスープ						油、でん粉		鶏肉、豆乳、信州みそ		にんじん、たまねぎ、ねぎ、にんにく		
22	月	ごはん 牛乳	みそ煮						さといも、砂糖		豚肉、角はんぺい、だいずみそ		こんにゃく、にんじん、だいこん		
			魚フライ						小麦粉、パン粉、油		わかさぎ				
1か月平均			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビ タ ミ ン				食物繊維 g	食塩相当量 g
			609	22.1	17.9	328	83	2.5	3.0	A μgRAE	B 1 mg	B 2 mg	C mg	4.3	2.1

- * 稲や野菜のイラストのある日は市内産の食材を使います。米と野菜の両方を使う日を「みんなで食べる!なごや産」の日としています。
- * とりめし、みそ煮、えびフライ、はくさいだんごは「ふるさと献立」です。名古屋や愛知の特産物や郷土料理を紹介する取組です。
- * スパイシー粉ふきいも、はくさいだんごは新献立です。
- * スープカレーに使われているブロッコリーは、市内の学校給食やスーパーから出た生ゴミを原料にした堆肥を使った「おかえりやさい」です。

今月のめあて「郷土の産物や料理について知ろう」

愛知県は、自動車産業で有名ですが、全国有数の農業が盛んな県でもあります。中でも、キャベツや大葉、ふき、とうがん、トマト、ブロッコリーなどが多く作られています。

愛知県で多く作られている農産物



また、水産業や畜産業も盛んに行われていて、特に養鶏が有名です。

江戸時代末期には、尾張藩士により養鶏が始まり、明治時代以降にも産業として定着・発展しました。愛知県では、とり肉を使った料理が多く生まれ「とりめし」や「かしわのひきすり」などの郷土料理が食べられてきました。給食でも、郷土料理や地域の産物を取り入れています。

愛知県で多くとれる水産物や畜産物



名古屋市の学校給食は、日本を含む世界各国の食文化を子どもたちに紹介するものとして、2026年に愛知県及び名古屋市で開催される「アジア・アジアパラ競技大会」の機運醸成につなげることを目的とした「Aichi-Nagoya 2026 公認文化プログラム」に認証されました。今月は、ホイコーローやラグマンなどを提供します。大会期間中様々な競技が行われます。大会や給食を通じ、様々な国の文化・料理などについて知ることができるといいますね。