

12月の学校給食こんだて (令和7年度)

第5ブロック 瑞穂区・南区・緑区

【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 オ 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 牛乳	スープカレー	油	鶏肉	にんじん、たまねぎ、キャベツ、セロリ、トマト プロッコリー、にんにく
			えびフライ	小麦粉、パン粉、でん粉、油	えび	
			乳酸菌飲料	砂糖	脱脂粉乳	
2	火	ごはん 牛乳	ワンタンスープ	ワンタンめん、油、でん粉	豚肉	にんじん、はくさい、もやし、ねぎ
			がんもどきの煮つけ	油、砂糖	だいす、とうふ、鶏肉	グリンピース、にんじん
3	水	ごはん 牛乳	みそ煮	さといも、砂糖	豚肉、角はんぺい、だいす 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	
4	木	ツイスト ロールパン 牛乳	ラグマン	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 セロリ、トマト、にんにく
			にんじんサラダ	オリーブ油、砂糖		にんじん、きゅうり
			ヨーグルト	砂糖	全粉乳、脱脂粉乳、加糖練乳	
5	金	ごはん 牛乳	カレードウふ	油、砂糖、でん粉	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	
8	月	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	だいす、牛肉、豚肉、鶏肉	たまねぎ、にんじん、はくさい、ほうれんそう
			スペイシー粉ふきいも	じゃがいも		
			チョコクリーム	砂糖、油	だいす、脱脂粉乳	
9	火	ごはん 牛乳	たらのおかか揚げ	でん粉、油、砂糖	たら、けずりぶし	
			だいこん汁	でん粉	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
10	水	麦ごはん 牛乳	すき焼きどん	油、砂糖	牛肉、高野どうふ	糸こんにゃく、にんじん、たまねぎ、ねぎ エリンギ
			みそ汁		とうふ、わかめ、みそ 信州みそ	えのきたけ
11	木	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
12	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
15	月	あいの 米粉パン 50 牛乳	カレー煮	油、じゃがいも	豚肉	にんじん、たまねぎ
			フライビーンズ	でん粉、油、砂糖	だいす	

* ◎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。

* 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。

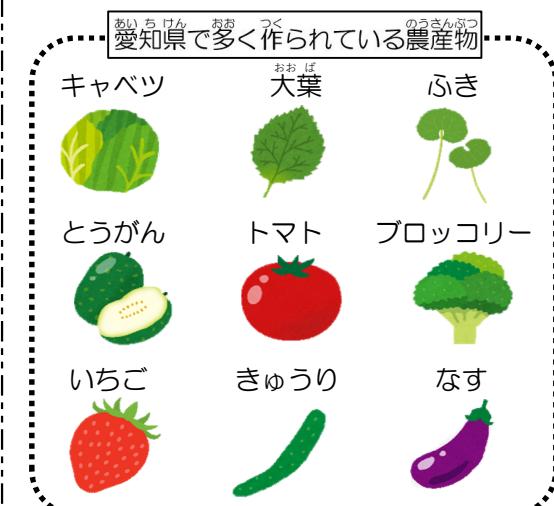
* とりめし、みそ煮、えびフライ、はくさいだんごは「ふるさと献立」です。名古屋や愛知の特産物や郷土料理を紹介する取組です。

* 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クリーは、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。

今月のめざて「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。



すいさんぎょう ちくさんぎょう さか おこな とく ようけい ゆうめい
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。

え ど じ だい ま き お わりはん し ようけい は じ めい じ じ だい い こう
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

さんぎょう ていちやく はってん あいち けん にく つか りょうり
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

おお う きょううしょく きょうど りょうり ち いき さんぶつ と い
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。



公認文化プログラム
Aichi-Nagoya 2026

なごやし がっこうきゅうしょく にほん ふく かいがっこく しょくぶんか こ しょうかい
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ますよ。