

12月の学校給食こんだて（令和〇年度）

第1ブロック 千種区・守山区・名東区

【めあて】米について知ろう

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 木	ごはん	豚汁	さといも	豚肉、とうふ、わかめ、みそ 信州みそ	にんじん、だいこん、ごぼう、ねぎ
		まぐろの角煮	砂糖	まぐろ	しょうが
	牛乳				
2 金	きしめん	五目あんかけきしめん	でん粉	鶏肉(名古屋コーチン) 花かまぼこ、油揚げ	にんじん、はくさい、ほうれんそう、ねぎ 干しいたけ
		えびフライ	でん粉、小麦粉、パン粉、油	えび	
	牛乳	アイスクリーム	砂糖	脱脂粉乳	
5 月	ごはん	豚肉とだいこんの中華煮	油、砂糖	豚肉、花かまぼこ	しょうが、にんじん、だいこん、たけのこ
		わかめスープ	はるさめ	わかめ	ねぎ
	牛乳	ヨーグルト	砂糖	加糖練乳、脱脂粉乳	
6 火	ごはん	肉だんごとえびのカレー煮	油、ラード、パン粉、小麦粉 でん粉、油、じゃがいも、油	鶏肉、牛肉、豚肉、むきえび	たまねぎ、にんじん、グリーンピース
		もやしのフレークあえ	砂糖	まぐろ油漬	にんじん、もやし
	牛乳				
7 水	小型ロール パン	冷やし中華	◎ 油、中華そば(乾)、砂糖 ごま油、白ごま	ハム	にんじん、もやし、きゅうり
		魚のフリッター	小麦粉、でん粉、油、油	あじ、おきあみ	
	牛乳				
8 木	ごはん	ビーフンスープ	◎ ビーフン、油、でん粉	豚肉、鶏卵	にんじん、はくさい、ねぎ
		がんもどきの煮つけ	油、砂糖	鶏肉、とうふ、だいず	にんじん、グリーンピース
	牛乳	焼きのり		焼きのり	
9 金	ごはん	とり肉のシャキシャキどんぶり	油	鶏肉、花かまぼこ	しょうが、にんじん、たまねぎ こだいしいずもやし、ねぎ、たけのこ、にんにく、えのきたけ
		おからの煮もの	砂糖	まぐろ油漬、だいず、おから	にんじん、ねぎ
	牛乳	みかんゼリー	砂糖、水あめ		みかん果汁
12 月	ごはん	魚のたつた揚げ	でん粉	こうなご	
		にんじんとじゃがいものきんぴら	◎ じゃがいも、油、ごま油 白ごま		にんじん
	牛乳	だいず汁	でん粉	だいず、とうふ	にんじん、だいこん、みつば
13 火	ごはん	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、こまつな、もやし
		牛肉とごぼうのいため煮	油、砂糖	牛肉	しょうが、にんじん、ごぼう、さやいんげん
	牛乳	はっ酵乳	砂糖	脱脂粉乳、全粉乳	
14 水	ソフトめん	みそめん	油、砂糖、でん粉	豚肉、みそ	にんじん、たまねぎ、ねぎ、グリーンピース
		ごまドレッシングあえ	◎ 油、砂糖、白ごま	ハム	こまつな、もやし
	牛乳	パインアップル			パインアップル(チルド)
15 木	ごはん	親子どんぶり	◎ 砂糖	鶏肉、鶏卵、きざみのり	にんじん、たまねぎ、ねぎ
		だいこんのしょうゆ漬	砂糖	細切りこんぶ	だいこん
	牛乳	りんごゼリー	砂糖		りんご、りんご果汁

- * ◎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。
- * 調理加工食品類・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	金	ロウカット 玄米ごはん	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、さやいんげん						
			だんご汁		白玉もち	信州みそ	にんじん、だいこん、ほうれんそう						
		牛乳											
19	月	ごはん	和風ハンバーグ		パン粉、ラード、油、砂糖	牛肉、豚肉、鶏肉	たまねぎ、にんにく、ぶなしめじ						
			とうふの五目スープ		でん粉	ベーコン、とうふ	にんじん、たまねぎ、ねぎ、干しいたけ						
		牛乳	ポリポリフィッシュ			カタクチイワシ							
20	火	ごはん	みそカツ		小麦粉、パン粉、油、砂糖	豚肉、みそ	にんじん、キャベツ						
			すまし汁			花かまぼこ、もずく	ねぎ						
		牛乳											
1か月平均		エネルギーたんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビ タ ミ ン			食物繊維	食塩相当量	
		kcal	g	mg	mg	mg	mg	A μgRAE	B 1 mg	B 2 mg	C mg	g	g
		629	23.5	18.2	322	86	2.4	2.9	219	0.57	0.50	25	3.6

- * 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。
 * ○○○○、○○○○、○○○○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り組みです。
 * ○○○○は新献立です。

みんなで食育 楽しく食育 毎月19日は「食育の日」

少なくとも週1日は家族そろって楽しく食卓をかこんでみてはいかがでしょうか。



「だいすき！なごや♥めし」の日

今年度から、「なごやめし」を給食用にアレンジした献立を組み合わせる、
 「だいすき！なごや♥めし」の日を設けています。名古屋の魅力を伝え、名古屋の
 まちへの愛着を深めていく取り組みの2回目です。



「だいすき！なごや♥めし」の日のマーク

名古屋っ子のみなさんも、身近な料理を味わい、名古屋の食文化を受け継いでいきましょう。

19日(水) 牛乳・どてどんぶり・すまし汁・ういろう

「みんなで食べる！なごや産」の日

13日(木) 港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」と緑区とその周辺でとれた



ブロッコリーを使っています。ブロッコリーは、「おかえりやささい」です。

※ 野菜は、天候等により、県内産や近県産を使用する場合があります。

17日(月) 港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」と中川区でとれたみつばを

使っています。



【姉妹・友好都市の日】特別献立 ～南京市～ 12日(水)

あいちの米粉パン50

4日(火) 小麦と愛知県産の米を半分ずつ使ったパンです。



<冬の食べ物について知ろう>

冬は寒さや乾燥した空気で肌があれやすく、かぜをひきやすい季節です。
 冬が旬の食べ物には、体の免疫力を高めて、皮膚や粘膜の健康を保つ栄養素
 が多く含まれています。今月の献立には、だいこん、ブロッコリー、ほうれ
 んそう、はくさいなど冬に美味しい食べ物を多く取り入れました。

しっかり食べて、かぜなどの病気に対する抵抗力を高めましょう。



[広告]

広 告 枠