

令和7年

Bブロック

川越市立菅間第二学校給食センター TEL229-6670

12月

献立のお知らせ

霞ヶ関小 霞ヶ関南小 霞ヶ関北小
霞ヶ関西小 川越西小 名細小

日	曜	こ　　ん　　だ　　て		主　　　　　な　　　　　分　　　　　類					
				※使用している全ての食品を記載しているわけではありませんのでご了承ください。					
				おもにエネルギーのもとになる(黄)	おもに体をつくる(赤)	おもに体の調子を整える(緑)			
		主食・牛乳	お　　か　　ず	炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン			
1	月	ごはん 牛乳		ぶたじる とりのからあげあまずだれ みかん	広谷小 リクエスト	ごはん　さとう　あぶら　でんぶん	牛乳　とうふ　あぶらあげ　ぶたにく みそ　とりにく	ごぼう　だいこん　にんじん ながねぎ　みかん	
2	火	コッペパン 牛乳	ケチャップ	やさいのスープに フランクフルトソーセージ ホットマカロニサラダ		パン　マカロニ　あぶら ドレッシング	牛乳　まぐろ　とりにく フランクフルトソーセージ	かぶ　キャベツ　だいこん たまねぎ　にんじん　にんにく ケチャップ	
3	水	ごはん 牛乳		とうふとわかめのみそしる いわしのにつけ こまつなごまあえ		ごはん　さとう　ごま　あぶら	牛乳　とうふ　あぶらあげ　わかめ ちくわ　みそ　いわし	こまつな　だいこん　にんじん	
4	木	ごはん 牛乳		みそキムチスープ にくやさしいため ミニトマト(2)		ごはん　でんぶん　さとう　あぶら	牛乳　とうふ　ぶたにく　とりにく みそ	キャベツ　しょうが　たまねぎ トマト　にら　にんじん　はくさい しいたけ	
5	金	ごはん 牛乳		にくじゃが あじのさんがやき キャベツのしおこんぶあえ		ごはん　じゃがいも　でんぶん さとう　ごまあぶら　あぶら	牛乳　こんぶ　ぶたにく　あじ	しらたき　さやいんげん　キャベツ たまねぎ　にんじん	
8	月	ちゅうかめん 牛乳		もやしラーメン ぎょうざ(2) かりかりだいず		ちゅうかめん　でんぶん　さとう あぶら　こむぎこ	牛乳　だいず　ぶたにく	キャベツ　しょうが　にら　にんじん にんにく　もやし　しいたけ	
9	火	ごはん 牛乳		たまねぎとたまごのスープ かつおカツ ごぼうとぶたにくのいりに		ごはん　でんぶん　さとう　ごま あぶら　パンこ	牛乳　わかめ　なると　ぶたにく とりにく　たまご　かつお	こんにゃく　ごぼう　たまねぎ にんじん	
10	水	ごはん 牛乳		せんべいじる つくね(2) ごもくごはんのぐ		ごはん　なんぶせんべい　でんぶん さとう　パンこ	牛乳　あぶらあげ　こうやどうふ ぶたにく　とりにく	ごぼう　だいこん　にんじん ながねぎ　ほうれんそう しいたけ　しめじ　たまねぎ	
11	木	ごはん 牛乳		マーボーどうふ えびシューマイ(2) ホットナムル		ごはん　でんぶん　さとう　ごま ごまあぶら　こむぎこ	牛乳　とうふ　ぶたにく　ハム えび　たらすりみ	こまつな　しょうが　にんじん にんにく　ながねぎ　もやし たまねぎ	
12	金	食パン 牛乳		ポトフ ツナサンド みかん		パン　じゃがいも　あぶら ドレッシング	牛乳　まぐろ フランクフルトソーセージ	キャベツ　きゅうり　たまねぎ にんじん　パセリ　みかん	
15	月	ごはん 牛乳		にくとだいごんのたきあわせ すまきたまご きんぴらごぼう		ごはん　じゃがいも　さとう　ごま ごまあぶら　あぶら	牛乳　ぶたにく　ベーコン　たまご	ごぼう　だいこん　たまねぎ にんじん	
16	火	ツイストパン 牛乳		せんぎりスープ てりやきハンバーグ ミニトマト(2)　ケーキ		パン　でんぶん　さとう　あぶら ケーキ	牛乳　ぶたにく　とりにく	キャベツ　たまねぎ　トマト にんじん　もやし	
17	水	ごはん 牛乳		チンゲンサイのスープ いかメンチ はるさめのいためもの		ごはん　でんぶん　はるさめ　さとう あぶら　パンこ	牛乳　ハム　とりにく　いか	きゅうり　しょうが　たまねぎ チンゲンサイ　にんじん　もやし キャベツ	
18	木	ごはん 牛乳	ドレッシング	カレーライス ゆでやさしいサラダ ヨーグルト		ごはん　じゃがいも　あぶら ルウ　ごま　ドレッシング	牛乳　ぶたにく　ヨーグルト	キャベツ　たまねぎ　とうもろこし にんじん　もやし　ケチャップ	
19	金	こくとウイギリス 食パン 牛乳	ソース	ミネストローネ チキンカツ えだまめとコーンのソテー	大東東小 リクエスト	パン　くろぎとう　マカロニ　さとう あぶら　パンこ	牛乳　いんげんまめ　ベーコン とりにく	えだまめ　キャベツ　セロリー たまねぎ　とうもろこし　トマト にんじん　にんにく　ケチャップ	
22	月	ごはん 牛乳		けんちんじる かぼちゃのてんぷら ひじきとだいずのいために		ごはん　さいとも　さとう　あぶら こむぎこ	牛乳　だいず　とうふ　あぶらあげ ひじき　さつまあげ　ぶたにく とりにく	こんにゃく　ごぼう　だいこん にんじん　ながねぎ　かぼちゃ	
平　均　栄　養　量				1・2年生	エネルギー　544 kcal たんぱく質　22.7 g	3・4年生	エネルギー　619 kcal たんぱく質　24.6 g	5・6年生	エネルギー　694 kcal たんぱく質　26.5 g
都合により献立を変更することがあります。									
主な分類欄は、食育用として使用している主な食品を記載しています。詳しい内容が必要な方は、給食センターにお問い合わせください。									

【緊急募集】会計年度任用職員(調理員)を募集中です。詳しくは、学校給食課(22316035)までお願いします。

* 献立作成時のねらい *

かぜに負けない体を作ろう

風邪や流行り病に負けないように、ビタミンCを多く摂取できる食材(じゃが芋や小松菜、みかんなど)を献立に取り入れました。

広谷小、大東東小のリクエスト献立は、学校の給食委員会が中心となり栄養価や食事のバランス、色合いなどを考慮して作成したものです。



今月の献立より『ひじきと大豆の炒め煮』

材料(1人分)

油	0.3g	①人参はせん切り、さつま揚げは短冊切り、
鶏小間肉	10g	糸こんにゃくは4cmくらいに切る。ひじきは
人参	8g	戻しておく。
糸こんにゃく	6g	②鍋に油を熱し、鶏小間肉を炒めていく。
ひじき	1.3g	③火が通ったら人参、糸こんにゃく、ひじきを
水	1.5g	加えて更に炒める。その後水を入れて中火で
ボイル大豆	8g	煮込んでいく。
さつま揚げ	5g	④人参やひじきが柔らかくなったら、残りの食材
砂糖	1g	と調味料を加えて弱火～中火で煮込んでいく。
みりん	0.5g	⑤煮汁が少なくなったら完成。
だしの素	0.2g	
しょうゆ	2.8g	

* 川越産農産物(予定) *

ほうれん草 里芋 人参 ごぼう チンゲン菜 小松菜 かぶ

川越の名産 里芋

福原地区を中心に栽培されており、作付面積は約62ha、収穫量は約1,760tです。

市内では、世界が認めた、落ち葉を集めて堆肥として畑にまく「落ち葉堆肥農法(おちばたいひのうほう)」で里芋をつくっている農家さんもいます。

ねっとりおいしい川越産の里芋をおうちでもぜひ食べてみてください!

問い合わせ: 農政課 224-5939

3学期の給食は1月13日(火)開始の予定です。