

11	木			中学校:ちゅうのうソース □	○ ○	とりねぎゆずしおうどん	とり肉、油揚げ、にんじん、だいこん、ながねぎ、かつお節、とりガラ、米油、みりん、三温糖、しょうゆ、塩、刻みゆず、ごま油	619 24.3	773 29.3
						しろみざかなのいそのかあげ	白身魚の磯の香揚げ(ホキ、パン粉、でん粉、小麦粉、小麦でん粉、粉末状大豆たん白、増粘剤、あおさ、食塩、こしょう)、米油、小学校:中濃ソース		
						小学校:あおなのごまいため	もやし、えどな、にんじん、糸こんにゃく、ごま油、三温糖、しょうゆ、みりん、いりごま、ねりごま、塩		
						中学校:あおなのごまあえ			
						じごなうどん	小麦粉、塩、小麦たんぱく		
						中学校:ちゅうのうソース	トマト、ブルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、でん粉、酵母エキス、香辛料		
12	金			ごはん	○ ○	はるさめのたまごスープ	とり肉、卵、たまねぎ、えのきたけ、ながねぎ、とうもろこし、トマト、はるさめ、とりガラ、しょうゆ、こしょう、でん粉、塩	639 24.4	728 28.8
						ぶたキムチ	ぶた肉、はくさいキムチ、もやし、たまねぎ、にら、にんじん、にんにく、米油、三温糖、しょうゆ、塩、こしょう		
						りんご	りんご、塩		
15	月			中学校:ちゅうのうソース □	○ ○	かなざわカレー	とり肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ねしようが、にんにく、米油、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ	726 22.0	850 26.9
						ヒレカツ	ヒレカツ(ぶた肉、大豆粉、しょうゆ、食塩、香辛料、植物油脂、加工でん粉、増粘多糖類、パン粉)、米油、小学校:中濃ソース		
						ボイルキャベツ	キャベツ、塩		
						中学校:ちゅうのうソース	トマト、ブルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、でん粉、酵母エキス、香辛料		
★ 16	火			ごはん	○ ○	はくさいのちゅうかスープ	とり肉、たまねぎ、じゃがいも、はくさい、チンゲンサイ、とうもろこし、米油、とりガラ、しょうゆ、こしょう、塩	628 22.6	713 26.4
						マーボーどうふ	とうふ、ぶた肉、にんにく、ねしようが、たけのこ、にら、干しいたけ、みそ、しょうゆ、三温糖、トウバンジャン、テンメンジャン、でん粉、米油		
						みかん	みかん		
★ 17	水			ごはん	○ ○	かぼちゃのだんごじる	じゃがいもだんご(かぼちゃ)、油揚げ、たまねぎ、にんじん、ながねぎ、ねしようが、かつお節、みそ、しょうゆ	693 23.9	821 28.1
						ぶたにくのゆずふうみあげ	ぶた肉、塩、こしょう、酒、でん粉、米油、三温糖、みりん、しょうゆ、ゆず果汁、刻みゆず		
						はくさいのにびたし	もやし、生ちくわ、はくさい、かつお節、三温糖、しょうゆ、塩		
18	木			ちゅうかめん	○ ○	とやまブラックふうラーメン	ぶた肉、メンマ、キャベツ、もやし、ながねぎ、きくらげ、にんにく、ねしようが、にんじん、たまねぎ、とりガラ、とんこつ、米油、塩、しょうゆ、黒こしょう	605 23.4	781 29.7
						ポークしゅうまい	ポークしゅうまい(ぶた肉、玉ねぎ、豚骨、でん粉、パン粉、砂糖、食塩、たん白加水分解物、こしょう、ピロリン酸第二鉄、小麦粉、グルテン)、しょうゆ		
						フルーツミックス	みかん、パイン、白桃、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、ビタミンC、カクテルゼリー(りんご果汁、ぶどう果汁、もも果汁、豆乳、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、デキストリン、水溶性食物繊維、寒天、乳酸カルシウム、ゲル化剤、ビタミンC、香料、クチナシ黄色素、クエン酸鉄ナトリウム、クチナシ青色素、ビタミンB2、酸味料、紅麹色素、クチナシ赤色素、ピロリン酸第二鉄)		
						ちゅうかめん	小麦粉、塩、かんすい		
19	金			フラワーロール	○ ○	ミネストローネ	米粉マカロニ(米粉)、ベーコン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、セロリー、にんにく、パセリ、オリーブ油、チキンブイヨン、トマト、トマトケチャップ、三温糖、こしょう、塩	679 21~32	858 26~41
						スパイシーチキン	とり肉、赤ワイン、チリパウダー、にんにく、粒入りマスタード、塩、オリーブ油		
						小学校:ツナとブロッコリーのソテー	ツナ、ブロッコリー、キャベツ、とうもろこし、米油、しょうゆ、塩、こしょう		
						中学校:ツナとブロッコリーのサラダ	ツナ、ブロッコリー、キャベツ、とうもろこし、米油、砂糖、りんご酢、しょうゆ、塩、こしょう		
						米粉のクリスマスケーキ	豆乳、砂糖、加工油脂、水あめ、米粉、ココアパウダー、大豆粉、植物油、こんにゃく粉、でん粉、清涼飲料水、加工でん粉、トレハロース、乳化剤、増粘剤、炭酸カルシウム、セルロース、膨張剤、増粘多糖類、香料、ピロリン酸第二鉄、メタリン酸ナトリウム		
						フラワーロール	小麦粉、砂糖、乳不使用マーガリン、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		

15回	献立の材料（食材料）に記載されている食品の内容は、下記をご覧下さい。	○：牛乳が付きます。 小：小学校 中：中学校 の献立です。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては、小骨が入っていることがあります。 小魚（ちりめんじゃこ・沖あみなど）や海藻類（わかめ・アオサなど）は、甲殻類を含む場合があります。	基準栄養価	650 21~32	830 26~41
		650 21~32		830 26~41	
		650 21~32		830 26~41	
		650 21~32		830 26~41	
		650 21~32		830 26~41	
		650 21~32		830 26~41	

ベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料
フランクフルト	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
ロースハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
生ちくわ	すり身（たら）、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス（はも）
焼きちくわ	魚肉（スケトウダラ、イトヨリ）、馬鈴薯でん粉、食塩、菜種油、砂糖、ぶどう糖、加工でん粉
笹かまぼこ	魚肉すり身（すけそうだら）、馬鈴薯でん粉、上白糖、食塩、みりん、酒
かまぼこ	魚肉（スケソウダラ）、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん、加工油脂
さつま揚げ	すり身（タラ、イトヨリ）、馬鈴薯でん粉、なたね油、ぶどう糖、砂糖、食塩、みりん
オイスターソース	かき、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、食塩、酒精、加工でん粉、アルコール
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物
はくさいキムチ	白菜、かつお節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）
テンメンジャン	みそ、砂糖、植物油脂、しょうゆ
じゃがいもだんご（かぼちゃ）	かぼちゃ、じゃがいも、じゃがいもでん粉、砂糖、食塩、加工でん粉
カレールウ	米粉、バーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンフキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢



《給食費について》

①納期 12月分の納期限は1月5日（月）です。口座振替の方は、12月30日（火）までに入金してください。

②還付

※月の途中で転出した場合は給食費が還付（又は減額）になることがあります。

※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。

また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。

※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。

給食停止期間が連續5日以上となった場合、その日数により、給食費を還付（又は減額）いたします。

※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を還付（又は減額）いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご了承ください。

※アレルギー性