



令和3年度 12月分 学校給食予定献立表



御殿場市立南学校給食センター 0550-78-6689

日曜日	こんだて	おもに体をつくる もとなる食べ物	おもに体の調子を整える もとなる食べ物	おもにエネルギーの もとなる食べ物	栄養価	
					小学校	中学校
1	角型食パン			パン	630	755
	黒豆きなこクリーム			くろまめきなこクリーム		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	ホキバシルフライ	ホキ	バジル	パンこ こむぎこ でんぷん あぶら	15	15
水	マッシュポテト	ぎゅうにゅう なまクリーム	パセリ	じゃがいも パター	36	34
	ミネストローネ	ベーコン しろいんげんまめ	にんにく にんじん たまねぎ セロリー キャベツ トマト さやいんげん	オリーブゆ マカロニ	3.0	3.6
	ごてんばコシヒカリごはん			こめ		
2	スタミナ豚丼の具	ぶたにく みそ	にんにく しょうが にんじん たまねぎ しめじ あおピーマン	あぶら でんぷん さとう こま	629	777
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			15	14
	すいとん汁	とりにく あぶらあげ	にんじん だいこん はくさい こまつな	あぶら すいとん	24	22
	りんごゼリー			りんごゼリー	1.8	2.2
3	マーガリン入り渦巻き型パン			パン マーガリン さとう	623	854
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	鶏肉のハーブ焼き	とりにく	バジル オレガノ	さとう みずあめ でんぷん	19	18
	パンネのきのこクリームソース	ベーコン とうにゅう こなチーズ	たまねぎ しめじ マッシュルーム パセリ	オリーブゆ マカロニ ルウ	39	38
	野菜スープ	ウインナー	キャベツ にんじん ほうれんそう	じゃがいも	2.5	3.4
6	ソフト麺			ソフトめん	715	867
	ミートソース	ぶたにく	にんにく しょうが たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト グリンピース	オリーブゆ ルウ		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			14	14
	野菜コロッケ		にんじん たまねぎ とうもろこし さやいんげん	じゃがいも パンこ こむぎこ でんぷん あぶら さとう	32	31
月	ベーコンと小松菜のソテー	ベーコン	こまつな キャベツ にんじん	オリーブゆ	3.5	4.4
	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	662	812
7	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	煮こみおでん	とりにく がんも ちくわ こんぶ うずらたまご	だいこん にんじん こんにゃく	あぶら さといも さとう	16	15
	煮びたし	あぶらあげ かつおぶし	はくさい こまつな にんじん		27	25
	ミニたいやき(いちごクリーム)			ミニたいやき(いちごクリーム)	2.4	2.8
御殿場中1年4組のこんだて						
8	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	632	782
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	鶏もも肉の和風ソテー	とりにく	にんにく わさびのくき	こまあぶら さとう でんぷん	16	15
	白菜とエリンギのバターしょうゆ炒め		はくさい にんじん エリンギ	バター	27	25
水	豚汁	ぶたにく とうふ みそ	にんじん だいこん ねぶかねぎ	あぶら さつまいも	2.2	2.7
	みかんゼリー			みかんゼリー		
御殿場中1年3組のこんだて						
9	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	681	832
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	ぶりの煮つけ	ぶり	しょうが	さとう あぶら こむぎこ でんぷん	22	21
	シャキシャキ豚肉れんこん炒め	ぶたにく	れんこん こぼう にんじん こんにゃく さやいんげん	あぶら さとう こま こまあぶら	30	27
木	体温まる冬のみそ汁	みそ	かぶ にんじん かぼちゃ ねぶかねぎ		2.0	2.2
	いちごムース			いちごムース		
	玄米入りねじり型パン			パン げんまい	617	817
10	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	カレーチキンピカタ	とりにく たまご		さとう こむぎこ でんぷん あぶら	19	18
	ツナとマカロニのソテー	まぐろ	にんにく にんじん キャベツ あおピーマン	オリーブゆ マカロニ	32	29
金	クリームシチュー	ぶたにく ぎゅうにゅう だっしふんにゅう なまクリーム	にんじん たまねぎ マッシュルーム しめじ グリンピース	あぶら じゃがいも ルウ	2.4	3.3
	たべっぴーの世界食べ物の旅【韓国】					
13	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	668	829
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	ヤンニョムチキン (韓国風から揚げ)	とりにく	にんにく	あぶら でんぷん さとう みずあめ アーモンド	13	13
	チンゲンサイの炒め物	ハム	キャベツ チンゲンサイ	こまあぶら はるさめ	27	25
月	トックク (韓国風雑煮)	たまご	しいたけ にんじん だいこん にんにく ねぶかねぎ	でんぷん トック(もち)	2.1	2.3
	御殿場中1年6組のこんだて					
14	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	606	758
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	揚げ出し豆腐のうんみゃあみそがけ	とうふ みそ とりにく	しょうが はねぎ	あぶら さとう でんぷん	15	14
	三色ナムル		もやし ほうれんそう にんじん	さとう こま こまあぶら	25	23
火	たっぷり野菜の和風スープ	ぶたにく	キャベツ にんじん たまねぎ	じゃがいも あぶら	2.4	2.9
	みかん		みかん			

日曜日	こんだて	おもに体をつくる もとなる食べ物	おもに体の調子を整える もとなる食べ物	おもにエネルギーの もとなる食べ物	栄養価	
					小学校	中学校
15	黒糖入り角型食パン			パン こくとう	633	764
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	ツナマヨオムレツ	まぐろ たまご		マヨネーズ さとう でんぷん あぶら	18	17
	パンネのポロネーゼ	ふたにく こなチーズ	にんにく しょうが たまねぎ マッシュルーム トマト パセリ	マカロニ オリーブ油 さとう		
	白菜と肉団子のスープ	にくだんご	たまねぎ はくさい にんじん とうもろこし さやいんげん	あぶら	36	35
水					2.8	3.5
16	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	687	843
	チキンカレー	とりにく だっしふんにゅう	にんにく しょうが にんじん たまねぎ りんご グリンピース	あぶら じゃがいも ルウ		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			13	12
	コールスローサラダ		キャベツ とうもろこし あかピーマン	ドレッシング		
	カスタードクレープ			カスタードクレープ	30	27
木					2.1	2.6
17	りんごチップ入りロールパン		りんご	パン さとう	579	801
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	白身魚のカリカリフライ	ホキ		じゃがいも でんぷん あぶら みずあめ こめこ げんまいこ	16	15
	もやしのガーリックソテー	ベーコン	もやし こまつな あかピーマン にんにく	あぶら でんぷん		
	コーンチャウダー	とりにく ぎゅうにゅう だっしふんにゅう なまクリーム	たまねぎ にんじん とうもろこし パセリ	あぶら じゃがいも ルウ	33	31
金					2.3	3.6

ふじのくに地産(ちさん)地消(ちしょう)週間(19日~23日)

20	中華麺			ちゅうかめん		
	ちゃんぽんスープ	ふたにく いか えび かまぼこ	にんにく しょうが にんじん きくらげ しいたけ キャベツ たまねぎ	あぶら でんぷん ごまあぶら	630	775
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			19	18
	肉まん	ふたにく	たまねぎ たけのこ しいたけ しょうが	こむぎこ さとう パンこ でんぷん ごまあぶら	24	22
	中華サラダ		もやし にんじん こまつな	ドレッシング		
月					3.4	4.1

ごてんばこめこの日

冬至こんだて

21	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	631	804
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	おろしハンバーグゆず風味	ふたにく とりにく	たまねぎ にんにく しょうが たいこん ゆず	さとう でんぷん	16	15
	つきこんにゃくの炒め煮	ふたにく	にんじん こんにゃく さやいんげん	あぶら さとう ごま ごまあぶら		
	かぼちゃのみそ汁	とうふ みそ	たまねぎ かぼちゃ ねぶかねぎ		28	26
火					2.6	3.1

22	角型食パン			パン	591	701
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	御殿場ハムと野菜のサイコロソテー	ハム	とうもろこし さやいんげん	あぶら		
	ポークシチュー	ふたにく	にんにく しょうが にんじん たまねぎ マッシュルーム グリンピース	あぶら じゃがいも ルウ	17	17
	りんごヨーグルト	ヨーグルト	りんご		29	28
水					1.8	2.2

クリスマスこんだて

23	コーンピラフ		たまねぎ グリンピース とうもろこし にんにく あかピーマン	こめ さとう あぶら	729	820
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	鶏肉の照り焼き	とりにく		さとう みずあめ でんぷん		
	フレンチサラダ		キャベツ あかピーマン きピーマン	ドレッシング	13	14
	ポトフ	ベーコン しろいんげんまめ	たまねぎ にんじん セロリー パセリ	あぶら じゃがいも	31	30
木					3.5	4.1

24日 終業式

※都合により、献立内容を変更させていただく場合があります。

※上記の食品以外にも使用する場合があります。
アレルギー食材の確認など詳細につきましては、南学校給食センターにお問い合わせください。

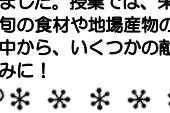
※14日の「揚げ出し豆腐のうんみゃあみそがけ」と21日の「かぼちゃのみそ汁」は、ふるさと工房で作られた手作りみそを一部使用する予定です。

※ごはんは、すべてごてんばコシヒカリ100%です。

☆11月までの給食実施回数：南小120回、富士岡小121回、神山小122回、朝日小119回、東小122回、御殿場中122回、富士岡中122回、南中121回

☆魚には、骨があります。よくかんで食べましょう。

☆御殿場市のホームページに、献立表、給食の写真を掲載しています。ぜひご覧ください。



基準量	エネルギー(kcal)	650	830
	たんぱく質(%)	13~20	13~20
	しぼう(%)	20~30	20~30
	食塩相当量(g)	2.0未満	2.5未満

 御殿場中1年生のみなさんが、家庭科の授業で給食の献立を考えました。授業では、栄養バランスはもちろん、色合いや調理時間、旬の食材や地場産物の活用を意識して献立を作成しました。その中から、いくつかの献立を実際に給食として提供します。お楽しみに！
