

🥯 12月こんだてひょう 🎉





令和7年(2025)12月発行 大好き☆出雲! 出雲市立斐川学校給食センター

	1016		~ 大灯さ☆出雲! 出雲市 <u>ī</u>	1斐川学校給食センター
月	火	水	木	金
1 ごはん ^{きゅうにゅう} 牛乳 ^{ぶたにく} 豚肉の生姜焼き ^{たいこん} 大根のごまマヨあえ なめこ汁	2 塩ラーメン おむすび(幼なし) キュラストゥラ 中乳 はるま 春巻き ツナサラダ	3 ごはん 牛乳 空腐ハンバーグ ごまあえ すいとん汁	4 パン パン 黒豆きなこクリーム きゅうにゅう 牛乳 さけのレモンペッパー焼き ひじきサラダ ネーびーレー ABCスープ	5 ごはん *** 牛乳 *** *** *** *** *** *** *** ***
8	9 スパゲッティミートソース おむすび(幼なし) ***ランにゅう 牛乳 ハムステーキ コールスローサラダ	10 ごはん 牛乳 あじのフライ アーモンドあえ ごまキムチ汁	11 黒糖パン 悪糖パン ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	12 ごはん *サランにゆう 牛乳 さばのみそ煮 かいそう 海藻サラダ かきたま汁
15 新い出雲の一日献立 ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 さわらの白ねぎソースかけ にしはま 西浜いものサラダ いずも 出雲しいたけのみそ汁	16 あんかけラーメン おむすび(効なし) キャラにかっ 牛乳 といして、 鶏肉の照り焼き さんしよく 三色おひたし	17 ごはん 牛乳 いわしの香味フライ いそかあえ 私菜汁	18 ************************************	19 いずも 出雲の冬野菜カレーライス ぎゅうにゅう 牛乳 オムレツ かわりあえ
22 出雲市共通献立 ごはん 冬至献立 ギャラにゅう 牛乳 とりにく ゆこうや 鶏肉の柚香焼き ごまずあえ さつまいものみそ汁	23 きつねうどん おむすび (効なし) ^{きゅうにゅう} 牛乳 ^{いろのさかな} 白身魚フライ ^{なっとう} 納豆サラダ	24 ごはん たいさにゆう 牛乳 焼きさばのごまだれかけ きりぼしだいこん す もの 切干大根の酢の物 わかめスープ	いずもし つやまし おかやまけん 出雲市と津山市 (岡山県) こうりゅう なんいじょうつづ 交流を40年以上続けていま こんげつ 今月は、諫早市の郷土料理 まなじも エムさい 出 エといも エムさい 出 王 などの根菜や麩を入れ	がではやし、 (立 (諫早市) 】 、



JAしまねさんより

新米「きぬむすめ」をいただきました

がっこうきゅうしょく つう こ けんこう 「学校給食を通じて、子どもたちの健康や ばいちょう ささ てだす 成長を支える手助けをしたい」との思いで くださいました。

がつついたち げつ みっか すい きゅうしょく ていきょう 12月1日(月)~3日(水)に給食で提供 します。感謝の気持ちを持って 味わって食べましょう。



***寒さに負けないよう残さず食べよう

















っごう こんだて へんこう ※都合により献立を変更することがあります。

たべもののはたらき











エネルギー (キロカロリー)

	1	Zr. nora			
B	曜日	おもに体をつくる もとになる食品	おもに体の調子を ととのえる食品	おもにエネルギーの もとになる食品	小学校 中学校 幼稚園
1	月	牛乳 ぶた肉 ハム とうふ みそ	しょうが にんにく だいこん にんじん きゅうり なめこ たまねぎ しろねぎ	こめ マヨネーズ ごま	605 767 483
2	火	牛乳 ぶた肉 とり肉 ツナ	キャベツ にんじん たけのこ しろねぎ たまねぎ もやし きゅうり ほうれんそう	ちゅうかめん こめ(小中) あぶら はるさめ ごま こむぎこ	625 755 443
3	水	牛乳 とり肉 ぶた肉 とうふ あぶらあげ みそ	たまねぎ ほうれんそう もやし にんじん ほししいたけ はくさい ねぎ	こめ パンこ でんぷん さとう ごま すいとん さつまいも	614 774 510
4	木	牛乳 さけ ひじき ハム チキンウィンナー	レモン きゅうり キャベツ とうもろこし たまねぎ にんじん こまつな	パン くろまめきなこクリーム マカロニ じゃがいも あぶら	610 747 502
5	金	牛乳 とり肉 とうふ みそ	しょうが にんにく キャベツ きゅうり にんじん しそ かぶ たまねぎ しめじ ねぎ	こめ でんぷん こむぎこ あぶら	589 747 471
8	月	牛乳 ぶた肉 みそ ツナ とり肉 あつあげ ふ	レタス きゅうり とうもろこし にんじん ごぼう ほししいたけ だいこん こんにゃく	こめ ごま さといも でんぷん さとう あぶら	596 756 477
9	火	牛乳 ぶた肉 ハム ツナ	たまねぎ にんにく セロリ マッシュルーム にんじん トマト パセリ キャベツ きゅうり レモン	ソフトめん こめ(小中) あぶら	657 791 479
10	水	牛乳 あじ ぶた肉 あつあげ みそ	ほうれんそう キャベツ にんじん だいこん こんにゃく しろねぎ はくさいキムチ	こめ パンこ こむぎこ でんぷん アーモンド ごまあぶら ごま あぶら	614 755 507
11	木	牛乳 とり肉 ツナ ベーコン	レモン キャベツ パプリカ きゅうり とうもろこし たまねぎ にんじん トマト パセリ	パン くろさとう でんぷん こむぎこ あぶら さとう じゃがいも	624 768 482
12	金	牛乳 さば みそ こんぶ わかめ ハム とうふ たまご	キャベツ ほうれんそう にんじん たまねぎ しいたけ ねぎ	こめ ごま でんぷん さとう	587 766 495
15	月	牛乳 さわら とうふ みそ	しろねぎ きゅうり にんじん とうもろこし しいたけ たまねぎ	こめ でんぷん あぶら さとう さつまいも マヨネーズ	671 851 537
16	火	牛乳 ぶた肉 とり肉	もやし たまねぎ にんじん きくらげ チンゲンサイ にんにく しょうが ほうれんそう キャベツ	ちゅうかめん こめ(小中) あぶら でんぷん ごま さとう ごまあぶら	641 776 450
17	水	牛乳 いわし のり あつあげ みそ	パセリ こまつな もやし にんじん たまねぎ ごぼう れんこん	こめ さとう パンこ こむぎこ でんぷん ごま あぶら	615 748 521
18	木	牛乳 とり肉 ぶた肉 ツナ ベーコン	たまねぎ カリフラワー ブロッコリー キャベツ ほうれんそう にんじん しめじ いちご	パン さとう あぶら じゃがいも こむぎこ ムース	605 747 504
19	金	牛乳 とり肉 たまご	たまねぎ にんじん しろねぎ にんにく キャベツ きゅうり りんご だいこん なたまめ なす しそ れんこん	こめ じゃがいも あぶら さとう	604 747 469
22	月	牛乳 とり肉 わかめ あつあげ みそ	ゆず こまつな きゅうり にんじん たまねぎ ねぎ	こめ さとう ごま さつまいも	589 748 471
23	火	牛乳 ぶた肉 あぶらあげ ホキ なっとう ハム みそ	にんじん たまねぎ ほししいたけ こまつな ほうれんそう キャベツ	うどん こめ(小中) あぶら マヨネーズ こむぎこ でんぷん パンこ	639 763 450
24	水	牛乳 さば みそ とり肉 わかめ あつあげ	きりぼしだいこん ほうれんそう にんじん たまねぎ チンゲンサイ	こめ でんぷん ごま ごまあぶら さとう	585 758 464

△おうちで作ってみませんか?~豚肉のスタミナ焼き(12月8日の献立より)~

材料(4人分)
豚肉スライス 220g サラダ油 適量 みりん 8g 酒 8g みそ 8g 焼き肉のたれ 12g

作り方

- ① 豚肉スライスは、2cmくらいに切る。
- ② みりん、酒、みそ、焼き肉のたれを合わせ、①を漬け込む。
- ③ フライパンにサラダ油をしいて、②を焼く。
- ※ 豚肉を鶏肉に変えても良いです。
- ※ 油はねに注意をしてください。

