

令和7年度

# 12月 うたごえまきよん

給食の写真

摄支内第 3—8 号

大阪府立摂津支援学校（給食室）

12月12日(金)

| こんだてめい<br>献立名 | しょうざいりょう<br>使用材料   |
|---------------|--|
| はんご飯          | 金賞健康米  |
| ぶた豚じゃが        | 豚肉モモ<br>にんじん<br>玉葱<br>じゃがいも<br>しらたき<br>冷凍いんげん<br>酒<br>本みりん<br>三温糖<br>濃口醤油<br>なたね油<br>削節<br>出し昆布<br>水 |
| かいそう<br>海藻サラダ | ほしひじき<br>生わかめ<br>キャベツ<br>きゅうり<br>鶏肉ささ身<br>薄口醤油<br>米酢<br>ごま油<br>三温糖                                   |

12月15日(月)

| こんだてめい<br>献立名 | しょうざいりょう<br>使用材料   |
|---------------|--|
| はんご飯          | 金賞健康米  |
| チャブチエ         | 豚ひき肉<br>牛ひき肉<br>にんじん<br>りょくとうもやし<br>玉葱<br>たけのこ水煮<br>青ビーマン<br>にんにく<br>はるさめ<br>酒<br>三温糖<br>濃口醤油<br>焼肉のたれ<br>コチュジャン<br>食塩<br>黒こしょう<br>白ごま<br>ごま油<br>水 |

12月16日(火)

| こんだてめい<br>献立名                 | しょうざいりょう<br>使用材料   |
|-------------------------------|--|
| こくとう<br>黒糖パン                  | 黒糖パン   |
| とりにく やさい<br>鶏肉と野菜の<br>ケチャップ炒め | 鶏肉モモ(皮付き)<br>玉葱<br>にんじん<br>じゃがいも<br>冷凍ブロッコリー<br>にんにく<br>たけのこ水煮<br>青ビーマン<br>にんにく<br>はるさめ<br>酒<br>三温糖<br>濃口醤油<br>焼肉のたれ<br>コチュジャン<br>食塩<br>黒こしょう<br>オリーブ油 |

12月17日(水)

| こんだてめい<br>献立名         | しょうざいりょう<br>使用材料  |
|-----------------------|---|
| にく肉うどん<br>(めん)<br>(真) | うどん(冷凍)<br>和牛モモ<br>玉葱<br>にんじん<br>はくさい<br>油揚げ<br>青ねぎ<br>しょうが<br>トマトケチャップ<br>ウスターソース<br>濃口醤油<br>薄口醤油<br>食塩<br>本みりん<br>三温糖<br>酒<br>なたね油<br>出し昆布<br>削節<br>水 |
| かまぼこ<br>さつまいも<br>チップス | かまぼこ<br>さつまいも<br>揚げ油<br>三温糖<br>濃口醤油<br>はちみつ<br>水  |

12月18日(木)

| こんだてめい<br>献立名  | しょうざいりょう<br>使用材料   |
|----------------|--|
| はんご飯<br>トンテキ   | 金賞健康米<br>豚ロース(脂身付き)<br>にんにく<br>玉葱<br>三温糖<br>本みりん<br>濃口醤油<br>トマトケチャップ<br>ウスターソース<br>食塩<br>黒こしょう<br>水<br>なたね油<br>かたくり粉 |
| ゆでキャベツ<br>かまぼこ | キャベツ   |

12月19日(金)

| こんだてめい<br>献立名                       | しょうざいりょう<br>使用材料  |
|-------------------------------------|---|
| ケチャップライス<br>もみの木型<br>ハンバーグ          | 金賞健康米<br>食塩<br>黒こしょう<br>豚ひき肉<br>牛ひき肉<br>白ワイン<br>玉葱<br>にんじん<br>ぶなしめじ<br>三温糖<br>ウスターソース<br>チキンコンソメ<br>トマトケチャップ<br>オリーブ油<br>もみの木型ハンバーグ |
| はくさい<br>白菜とベーコン<br>のスープ<br>クリスマスプリン | はくさい<br>玉葱<br>にんじん<br>ベーコン<br>食塩<br>黒こしょう<br>濃口醤油<br>鶏がらスープ<br>パセリ(乾)<br>水<br>なたね油  |

12月22日(月)

| こんだてめい<br>献立名   | しょうざいりょう<br>使用材料   |
|---|--|
| とうじ<br>冬至カレー<br>(ルウ)<br>トリ<br>から揚げ<br>パリパリサラダ<br>カミカミ<br>こんだて<br>献立 | 金賞健康米<br>豚肉モモ<br>なたね油<br>にんにく<br>玉葱<br>冷凍かぼちゃ<br>にんじん<br>カレールウ<br>ウスターソース<br>トマトピューレ<br>濃口醤油<br>とんかつソース<br>赤ワイン<br>水 |
| ぎゅうにゅう<br>牛乳  | 鶏肉モモ(皮付き)<br>しょうが<br>にんにく<br>濃口醤油<br>食塩<br>酒<br>ごま油<br>かたくり粉<br>揚げ油  |

小学部1・2・3年生はこの献立の7割の量、4・5・6年生は8割の量です。

献立は材料の都合により変更することがあります。

◆給食で使用しているエッグケアは卵不使用のマヨネーズです。

◆1つのメニューで配缶が分かれている場合は、( )で表記しています。