



給食センターHP

食育メールマガジン
登録案内

令和7年12月分予定献立表



Aコース(小平第二中学校、小平第四中学校、小平第五中学校、上水中学校)

日 曜	献立名	飲物	主な材料						エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
			1群 魚・肉・卵・豆・豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂		
1 月	青大豆の炊き込みごはん じゃが芋の味噌汁 鰯のおろしソースかけ おかか和え	牛乳 	青大豆、鶏肉、油揚げ、みそ、まあじ、かつお節	昆布、牛乳 わかめ	にんじん、だいこん 葉、こまつな	ごぼう、たまねぎ、長ねぎ、しょうが、だいこん、もやし	米、じゃがいも、薄力粉、片栗粉	油	754	33.5
2 火	ホットドッグ (コッペパン・ワインナー) えびのチャウダー キャベツ炒め	牛乳 	鶏肉、えび、 ワインナー	牛乳 生クリーム	ほうれんそう、にんじん、こまつな	たまねぎ、しめじ、キャベツ、どうもろこし	コッペパン、じゃがいも、薄力粉、三温糖、片栗粉	油 バター	713	32.3
3 水	ごはん 大根の味噌汁 揚げ豆腐のそぼろあんかけ ゆかり和え	牛乳	みそ、豆腐、豚肉	牛乳 わかめ	にんじん	だいこん、長ねぎ、しいたけ、キャベツ、きゅうり	米、片栗粉、三温糖	油 ごま	824	31.5
4 木	チキンとキャベツの和風スパゲティ ポテトチーズオムレツ フルーツゼリーポンチ	牛乳	鶏肉、卵、 ベーコン	牛乳 チーズ	こまつな、 にんじん	しょうが、にんにく、たまねぎ、キャベツ、マッシュルーム、えだまめ、黄桃缶、りんご缶	スパゲティ、じゃがいも、ぶどうダイスゼリー	油	713	33.9
5 金	ごはん 八宝菜 鬼まんじゅう 大豆もやしのナムル	牛乳	豚肉、えび、 うずら卵	牛乳	にんじん、 チンゲンサイ、ほうれんそう	しょうが、たまねぎ、たけのこ、白菜、しいたけ、大豆もやし、だいこん	米、片栗粉、ケーキミックス粉、さつまいも、三温糖	油、ごま油 ごま	781	28.3
8 月	きつね丼 (ごはん・具) 白菜と小松菜の豚汁 レンコンの金平	牛乳 	豚肉、豆腐、 みそ、鶏肉、 油揚げ、さつま揚げ	牛乳	こまつな、 にんじん、 さやいんげん	白菜、えのきたけ、長ねぎ、たまねぎ、れんこん、ごぼう	米、三温糖、片栗粉、こんにゃく	油、ごま油 ごま	809	33.4
9 火	味噌ラーメン (めん・つけ汁) わかさぎのフライ 大根サラダ	牛乳	豚肉、大豆、 みそ	牛乳 わかさぎ	にんじん	しょうが、にんにく、たまねぎ、どうもろこし、長ねぎ、もやし、だいこん、キャベツ	中華めん、薄力粉、パン粉、三温糖	油、ごま	749	33.1
10 水	チキン豆カレー (麦ごはん・ルー) 青菜とハムのソテー みかん	牛乳 	鶏肉、大豆、 ひよこまめ、ハム	牛乳	にんじん、 トマト、こまつな	にんにく、しょうが、たまねぎ、りんご、チャツネ、キャベツ、みかん	米、押麦、じゃがいも、薄力粉、片栗粉	油、バター	748	25.7
11 木	五穀ごはん 肉豆腐 切干大根のツナ和え りんご	牛乳 	豚肉、豆腐、 ツナ	牛乳	にんじん、 こまつな	にんにく、しょうが、長ねぎ、たまねぎ、えのきたけ、切干大根、きゅうり、りんご	米、雑穀米、三温糖、片栗粉	油、ごま油 ごま	765	32.1
12 金	ごはん 小平冬野菜煮だんご ほっけの唐揚げ 辛子和え	牛乳 	鶏肉、ほっけ	牛乳	にんじん、 こまつな、 チンゲンサイ	だいこん、白菜、長ねぎ、しいたけ、もやし	米、地粉、薄力粉、さといも、片栗粉、三温糖	油	752	32.0
15 月	ごはん みぞれ汁 鯖の味噌だれ焼き 野菜のじゃこ和え	牛乳	豚肉、さば、 みそ	牛乳 じゃこ	にんじん、 こまつな	ごぼう、だいこん、長ねぎ、なめこ、しょうが、ににく、きゅうり	米、さといも、三温糖、片栗粉	ごま油 油	728	33.3
16 火	黒砂糖パン キャロットポタージュ ひじきサラダ カレービーンズ	牛乳	ベーコン、 豆乳、大豆	牛乳、生クリーム ひじき	キャロット ジュース、 にんじん	たまねぎ、キャベツ、きゅうり、だいこん	黒砂糖パン、薄力粉、三温糖、片栗粉、じゃがいも	バター油	717	28.2
17 水	コーンライス ジュリエンヌスープ 鮭と南瓜のグラタン (一中生徒作品) オニドレサラダ	牛乳	鶏肉、さけ、 みそ、豆乳	牛乳 チーズ	にんじん、 かぼちゃ、 ほうれんそう	とうもろこし、ににく、たまねぎ、キャベツ、きゅうり	米、薄力粉、パン粉、三温糖	油 バター	736	29.9

日 ・ 曜	献 立 名	飲 物	主 な 材 料						エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
			魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂		
18 木	わかめごはん 豚肉とレタスのすまし汁 筑前煮 ごま和え	牛 乳	豚肉, 豆腐, 鶏肉	わかめ 牛乳	にんじん, さやいんげ ん, こまつ な	しょうが, レタス, ごぼ う, れんこん, キャベツ	米, こんにゃ く, 三温糖	ごま 油	677	29.7
19 金	しっぽくうどん(めん・つけ汁) さつま芋と竹輪の天ぷら まんばのけんちゃん	牛 乳	鶏肉, 油揚 げ, ちくわ, 生揚げ, 豆 腐	牛乳	にんじん, こまつな	だいこん, しいたけ, 長 ねぎ, 白菜	うどん, こん にゃく, さと いも, 三温糖, さつまいも, 薄力粉, 上新 粉	油 ごま油	723	27.1
22 月	ごはん ほうとう風味噌汁 鰯の香味焼き 白菜の柚子昆布和え	牛 乳	油揚げ, み そ, さわら	牛乳 塩昆布	にんじん, かぼちゃ	だいこん, ごぼう, 長ね ぎ, にんにく, 白菜, きゅうり, ゆず果汁	米, さといも, ワンタン皮, 三温糖	ごま油 ごま	729	29.0
23 火	じゃこ入りチャーハン 春雨スープ 青椒肉絲 りんごゼリー	牛 乳	豚肉, なる と, 鶏肉	じゃこ 牛乳	にんじん, だいこん 葉, にら, ピーマン, 赤パプリカ	長ねぎ, しょうが, しい たけ, 白菜, にんにく, たまねぎ, たけのこ	米, はるさめ, 三温糖, 片栗 粉, りんごゼ リー	油 ごま油	697	31.3
24 水	ピザトースト 麦入り野菜スープ フライドチキン	牛 乳	ツナ, ベー コン, 鶏肉	チーズ 牛乳	ピーマン, トマト, に んじん, こ まつな	にんにく, たまねぎ, マッシュルーム, しょ うが, セロリー, キャベ ツ	無塩食パン, 押麦, 片栗粉	油	714	35.3

小平市立学校給食センター Tel 042-345-2821

※都合により献立内容が変更になる場合があります。

※献立表には、調味料等細かい材料は記載されていませんので、ご注意ください。

平均 741 31.1

食塩相当量 3.0g

12月の献立紹介



★12日(金) 小平冬野菜煮だんご

小平の郷土料理である煮だんご(すいとん)を手作りします。小平産の地粉を使ってだんごを作り、地粉以外にも大根・白菜・にんじんなど小平産の冬野菜をたっぷり使用した温かい汁です。

★19日(金) 香川県郷土料理

「しっぽくうどん」は、煮干しで取った出汁が特徴のうどんです。具には鶏肉と季節の野菜を使います。「まんばのけんちゃん」は、まんばという高菜の仲間を豆腐と一緒に煮た料理です。まんばは給食では手に入らないため、小松菜と白菜で代用します。

★22日(月) 冬至献立

冬至に食べると風邪をひかないといわれるかぼちゃを使ったほうとう風味噌汁と、ゆずが香る和え物を提供します。

★生徒のレシピ紹介★

【さつま芋のタルト】

食材名	タルト台1つ分	単位
タルト台(18cm)	1	個
さつま芋	中2本(600g)	
バター	30	g
砂糖	50	g
牛乳	60	g
食塩	少々	
卵黄	1	個

この献立は、1中の生徒さんが「給食の献立をリクエストしよう」という課題で作成したメニューです。

「食物繊維を多く摂ることができる」という献立のポイントだそうです。

【作り方】

- さつま芋の皮をむき、5mm程度の厚さにカットして水に5分ほどさらし、たっぷりのお湯で柔らかくなるまでゆでる
- さつま芋をボールに取り出し、卵黄以外の材料を加えて、つぶしながら混ぜる。
- タルト台に②を入れる
- 卵黄を表面に塗る
- 170°Cに予熱したオーブンで、35分ほど焼く

今月の小平産



「みんなの健康展」のご案内



【日時】	12月13日(土)午前10時～午後4時、	12月14日(日)午前10時～午後3時		
【場所】	小平市中央公民館 1階ギャラリー			
★同時開催★				
～絵の展示「広げよう、元気のわ！やさいのわ！」～				
展示期間12月13日(土)午前9時～12月19日(金)午後3時30分				