

12月予定献立表



2025年12月

幕別町幕別学校給食センター

	月	火	水	木	金
	【1日】 牛乳 ごはん はるさめスープ 焼きぎょうざ（ひとり2こ） 炒めナムル	【2日】 牛乳 ミートスパゲティ （スパゲティ） フルーツナタデココ	【3日】 牛乳 ごはん 味付けのり 豚汁 たまご焼き きんぴらごぼう	【4日】 牛乳 さけごはん みそ汁 肉じゃが ごまドレ海藻サラダ	【5日】 牛乳 黒糖パン コーンスープ コロッケ ウインナーのケチャップ炒め
主食	ごはん	スパゲティ	ごはん	ごはん さけ	黒糖パン
汁物	はるさめ わかめ 鶏肉 椎茸		豚肉 豆腐 じゃがいも 白菜 こんにゃく	油揚げ 大根 豆腐	ベーコン コーン 玉ねぎ
主菜	キャベツ にら 鶏肉 豚肉 小麦粉	豚ひき肉 大豆 玉ねぎ 人参 トマト	鶏卵	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 こんにゃく	じゃがいも 鶏肉 パン粉
副菜	豚肉 玉ねぎ もやし 人参	ナタデココ バイン缶詰 黄桃缶詰	ごぼう 人参 さやいんげん	こんぶ レタス きゅうり	ウインナー マカロニ 枝豆
	【8日】 牛乳 ごはん みそ汁 白身魚フライ なめたけあえ	【9日】 牛乳 有機じゃじゃめん （有機焼きそば） 有機ぜんざい	【10日】 牛乳 ごはん 中華たまごスープ ミートボール酢豚 はるさめサラダ	【11日】 牛乳 ポークカレーライス （麦入りごはん） チーズサラダ	【12日】 牛乳 ブランパン ジュリアンスープ ポークチャップ ツナマカロニサラダ
主食	ごはん	有機焼きそば麺	ごはん	ごはん 大麦	ブランパン
汁物	玉ねぎ わかめ 人参 白菜	牛ひき肉（HOBAN） 大豆 人参 玉ねぎ 白菜	鶏卵 もやし わかめ	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 白いんげん豆	ベーコン キャベツ 人参
主菜	白身魚 パン粉 小麦粉		肉だんご 玉ねぎ 人参 ピーマン		豚肉 玉ねぎ 枝豆
副菜	小松菜 もやし なめたけ	いももち 小豆	はるさめ ハム きゅうり	キャベツ きゅうり チーズ	マカロニ まぐろ水煮 きゅうり コーン
	【15日】 牛乳 ごはん 実だくさん汁 いわしの梅煮 3色きんぴら	【16日】 牛乳 具でカッ! カレーラーメン★★★★★ （ラーメン） プチ揚げパン	【17日】 牛乳 中華ちらし丼 （ごはん） 塩ワタンスープ 白玉いちごソースかけ	【18日】 牛乳 ごはん みそ汁 どろ豚オニオンハンバーグ 和風ドレッシングサラダ	【19日】 牛乳 コッペパン ABCトマトスープ チキンのレモン焼き（ひとり2こ） ポテトチーズ煮
主食	ごはん	ラーメン	ごはん	ごはん	コッペパン
汁物	ごぼう 白菜 じゃがいも わかめ 油揚げ	豚肉 人参 玉ねぎ 白菜 油揚げ 長ねぎ	ワタンスープ 椎茸 ほうれん草	じゃがいも 豆腐 人参 えのき茸	マカロニ ベーコン 人参 玉ねぎ キャベツ
主菜	いわし 梅		豚肉 鶏卵 玉ねぎ 人参 白菜 もやし きくらげ	どろ豚ひき肉 玉ねぎ パン粉	鶏肉 レモン
副菜	こんにゃく 人参 枝豆 ごま	豆腐パン	白玉もち いちご	キャベツ きゅうり コーン	じゃがいも ハム コーン チーズ
	【22日】 牛乳 ごはん かぼちゃだんご汁 豚肉の生姜炒め キャベツの梅あえ	【23日】 牛乳 五目うどん （うどん） ちくわ磯辺天ぷら	【24日】 牛乳 チキンカレーライス （麦入りごはん） コールスローサラダ クリスマスケーキ	<div data-bbox="957 1232 1484 1478"> <p>クリスマス献立は24日です！ 学校でもクリスマス気分を味わい ましょう！今年はイチゴのケーキです！ 元気に登校してね！！</p> </div> <div data-bbox="989 1500 1484 1702"> <p>【札内北小学校献立】</p> <p>札内北小学校の6年生が食に関する授業の中で 「バランスの良い献立」について学び、栄養バ ランスや旬を考えながら立ててくれた献立です。 3日と4日に提供されますのでお楽しみに♪</p> </div> <div data-bbox="989 1713 1484 1971"> <p>【幕別中学校 ふるさと給食】</p> <p>幕別中学校の1年生が総合的な学習の時間で幕別 町の特産品を使用した給食メニューを考えました。 幕別小学校3年生に試食をしてもらったり、栄養 教諭にプレゼンを行った結果、高評価だった2 チームのメニューを16日と18日に提供しま す！ネーミングも考えてくれましたよ！ お楽しみに♪</p> </div>	
主食	ごはん	うどん	ごはん 大麦		
汁物	かぼちゃもち 油揚げ ごぼう 人参	鶏肉 わかめ 白菜 人参 長ねぎ	鶏肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 白いんげん豆		
主菜	豚肉 玉ねぎ こんにゃく		キャベツ きゅうり コーン		
副菜	キャベツ きゅうり 梅	魚肉すりみ 小麦粉 あおさ	米粉 大豆 いちご		

12月8日は
「有機農業の日」です
「有機農業の日」にあわせて今年は、
9日（火）に有機食材をたっぷり使っ
た給食を提供します。
今年は麺給食です！どのような食材が
使われているかは、学級に配布される
「給食のお知らせ」で確認してくだ
さいね！

12月22日は「冬至」です
1年のうち、昼の時間が最も短く、夜の
時間が最も長い日です。寒さに負けず元気に
過ごすため、ゆずを入れたお風呂に入ったり、
かぼちゃを食べるといいとされています。
かぼちゃは体を温めてくれる食べ物で、
風邪の予防にも効果があります。
※給食ではカボチャ団子汁を
提供します！



主食：穀類を中心にした献立 主菜：肉・魚・卵・豆のメインのおかず 副菜：野菜のおかずや果物、デザート 汁物：みそ汁
やスープなどの献立 飲み物：牛乳やオレンジジュースなど

※材料の都合で、献立の一部を変更する場合があります。

※献立に含まれるアレルギーの詳細については、学校より配布される「アレルギーを使用した献立について」をご確認ください。

必要な場合は学校にお問い合わせください。