今月の主題:寒さに負けない食事をしよう。 令和7年度 **12月 献立表** 食事のほかにも、適度な運動をすること、十分な睡眠をとることを心がけましょう。

福島市 東部学校給食センター

וזערו	/ 午は		IΉJΛ	业表 (取事	サッパながってい、	、旭文は建刻で	ェすること、十分な! 		_ ~ (1) (1) (1)		東部学校	な給食セ.	ンター
	献立名			赤の食品						主な	エネルギー (kcal)		
日		名	45.50	~血や肉や 骨になる~		~体の調子を整える~		~働く力に なる~ %		調味料	たんぱく質 (g)		家庭で
曜	(前半)		牛乳	さかな にく	 牛乳 乳製品		色のうすいやさい	ごはん パン	油種実		塩分	(g)	補って欲 しい食品
PE				たまご まめ類	小魚海そう	色のこいやさい	きのこ くだもの	めん いも類 さとう	マヨネーズ	(A) 2	//\	中	
	♪かみオ	かみこんだて♪			よく噛むこ	L ことで、あご周り	 の筋肉が刺激を受け		」 ります。	9		'	
1月	ご飯		1		牛乳			ご飯			1		卵類
	<u></u> さばのみそ煮		1	さばのみそ煮	1 10								
	茎わかめのきんぴら			さはのので気					1/14 - "-		624 27.1 2.9	749 32.0	
				さつまあげ	茎わかめ	にんじん	ごぼう,れんこん	 三温糖	米油,ごま油,いりご	輪切り唐辛子、 しょうゆ		3.4	
									ま	しょうゆ			
	かみなり	汁		とり肉,とうふ		にんじん	しいたけ,だいこん,え のきたけ,きょうな		米油	みそ			
2 火	切り日え	りコッペパン			牛乳		0)27217,2373	コッペパン					
	90000	.919/1/2		ぶたひき肉,大豆	<u> </u>						-		
	ミートサンドの具 条野菜のポトフ			<u>ミート</u> ,クラッシュ 大豆,県産大豆		にんじん	にんにく,玉ねぎ,マッシュ ルーム,オニオンソテー	三温糖,でんぷん	米油	ケチャップ,中濃 ソース	586 27.4 2.7	703 32.9	魚類
			0			にんじん,ブ	14 / 4 1 1 1 1 1 1 1 1	18 481.14					
	冬野采 0.	ハトノ		ウインナー		ロッコリー	はくさい,しめじ	じゃがいも		コンソメ,しょうゆ	2.7	3.2	
	いもけん	ぴパリッシュ						いもけんぴパ リッシュ					
	カルシウ				牛乳			ご飯 ,カルシウ			654 24.5 2.3	781 29.1 2.7	肉類
		納豆		 納豆	1 20			ム米		しょうゆ			
3	おかかマヨあえ おでん		0	かつお節		にんじん	キャベツ,コーン		たまご不使用マ	ドレッシング			
水				カ・フの即 豆ちくわ,さつま		ICNON	キャベク,コーク		ヨネーズ	トレッシング			
				あげ,うずら卵,が	結び昆布	にんじん	だいこん	里芋,三角こん にゃく,三温糖		しょうゆ			
	りんご			んもどき			りんご	1					
	ご飯				牛乳		JAC .	ご飯					
	<u>きょうざ</u>		1	ぎょうざ	<u> </u>			と取			-		
4	小1~小3:1個	固、小4~中学:2個				1- / 1 % /	+ 151		1.11-"+	1"1 > .> . 6"	660	794 28.4	海藻類
4 木	バンバンジーサラダ 中華風そぼろ煮			サラダチキン		にんじん	<u>もやし</u> ,きゅうり		いりごま	ドレッシング		2.0	/呼/米块
				<u>ぶたひき肉</u> ,え びボール		にんじん,グリ ンピース	しょうが,しいたけ, 玉ねぎ	じゃがいも,三 温糖,でんぷん		ガラスープ,しょ うゆ,オイスター			
	ソフトめん			071 70	牛乳	<i>7</i>	上140	ソフトめん		ソース	Shinour.	CE, DESTR.	+
	ちくわ磯辺あげ		0	ちくわ磯辺あげ	<u> </u>			7 71 03/0	米油		694 28.3 3.8	816 33.0 4.7	豆類
5 金	ごぼうとコーンのサラダ					ブロッコリー,	だいこん,フライドご		УГУЩ	1°1			
				サラダチキン		にんじん	ぼう			ドレッシング			
	きつねうどんかけ汁			<u>とり肉</u> ,油あげ, うずなると		にんじん	ごぼう,しいたけ,玉 ねぎ,ねぎ	里芋		輪切り唐辛子, しょうゆ			
	<u></u> ご飯		l I	79800	<u> </u> 牛乳		140,140	<u></u> ご飯		08 7.9			
	ほたてハンバーグ		1	ほたてハン	130			三温糖,でん		ドレッシング,	642 28.3 2.0		海藻類
	おろしソース			バーグ			大根おろし	ぷん		しょうゆ			
8 月	枝豆サラダ		0	サラダチキン		にんじん	コーン,むき枝豆,キャ ベツ			ドレッシング		771 33.8	
月月				えびボール,		にんじん,小松		18.5 481.14		ガラスープ,しょ		2.6	
	エビボールスープ			とうふ		菜	しめじ	じゃがいも	いりごま	うゆ			
	ヨーグルト				ヨーグルト								
								+			+	+	
	麦ご飯		0		牛乳			ご飯 ,おおむぎ			674 - 21.9 1.3	803	
	キャベツサラダ			サラダチキン,	すき昆布	にんじん	きゅうり,キャベツ,	三温糖	米油	 米酢			
9				かつお節 ぶたひき肉,大豆	7 2 25 1		コーン にんにく,セロリー,玉			カレールウ,中濃		25.9	
	ほうれん草と豆のカレー			ミート,クラッシュ 大豆,県産大豆		にんじん,ほうれ ん草,トマト	ねぎ,カーネルコーン,	じゃがいも	米油,生クリーム	ソース,ガラスー プ		1.8	
	りんご			人立,宗座人立			チャツネ りんご)			
					41-51		7/00	ご飯 ,カルシウ				SERVICE STATE OF THE SERVICE S	
10 水	カルシウムご飯 		1		生乳			ム米				725	緑黄色 野菜
	いわしの梅煮			いわしの梅煮							608		
	五目豆		0	ぶた肉,県産	こんぶ	にんじん	ごぼう,むき枝豆	つきこんにゃ	米油	しょうゆ	26.1 2.3	31.1 2.6	
				大豆	_, 5.5.			<,三温糖	71 VP4			2.0	
	玉ねぎのみそ汁		<u> </u>	油あげ,とうふ		にんじん	玉ねぎ,えのきたけ	じゃがいも		みそ		<u></u> _	
11 木					12	 月は1中、2中、	3中、渡利中があけ	 げパンです。					
	1中 2中 3中 渡利 中中中 長 場 学	++>-+1-11,10-	0	+ + \\\\ / _! \	I			コッペパン,グ	不许		,		<u>無類</u>
		きなこあげパン		きな粉(大豆)	牛乳		<u> </u>	ラニュー糖	米油		/	752	
		ツナマヨサラダ		ツナ		プロッコリー, にんじん	キャベツ,レモン果 汁		いりごま,たまご 不使用マヨネー ズ	しょうゆ	/	752 27.1 3.0	
		じゃがいものコ		Δ"			<u>/ 1</u> 玉ねぎ,マッシュルー	10,0401.4	<u> </u>	7501011 - 50	1/		
		ンソメ煮		ベーコン		にんじん	ム,キャベツ,むき枝豆	じゃがいも	オリーブ油	コンソメ,しょうゆ	617 21.6 2.5		
		コッペパン			牛乳			コッペパン				740 25.6 3.0	
		マーシャルビーン ズ	1	マーシャルビーンズ									
		ツナマヨサラダ		ツナ		ブロッコリー,	キャベツ,レモン果		いりごま,たまご 不使用マヨネー	しょうゆ			
						にんじん	エカギラッジ・ニリ	-	ズ				
		じゃがいものコ ンソメ煮		ベーコン		にんじん	玉ねぎ,マッシュルー ム,キャベツ,むき枝豆	じゃがいも	オリーブ油	コンソメ.しょうゆ			
		,	1	I	L	I.		I.		l .			<u> </u>

◎福島市は給食費を1食あたり小学生175円、中学生180円補助しています。

◎都合により献立が変更になることがあります。ご了承ください。

◎下線は県内産、太字は市内産の予定です。

◎塩分量が小・中ともに基準値以下の日には

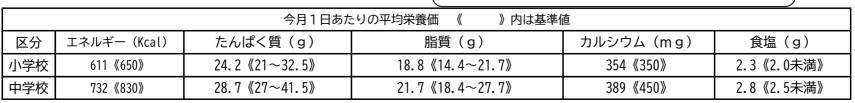
◎業者から学校へ直接配送になるもの

「適しおマーク」がついています。

3日(水)納豆、8日(月)ヨーグルト

献立表には、料理ごとの材料のほか、家庭で補ってほしい食 品を載せています。ご家庭での朝食や夕食づくりにご活用く ださい。

18日(木)はちみつゆずゼリー、22日(月)クリスマスデザート





令和7年度 12月 献立表

福島市 東部学校給食センター

1- 1-	/ 千汉 2月	扒八								東部字核	(加及じ)	
日			赤の食品~血や肉や		緑の食品 ~体の調子を整える~		黄の食品 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一		主な 調味料	エネルギー(kcal)		
	献立名(後半)	牛乳	骨になる~	\$300	で体の調子を整えるで		~働く力に なる~ 総			たんぱく質 (g)		家庭で
曜			さかな にく	 牛乳 乳製品		色のうすいやさい	ごはん パン	油種実	(A)	塩分(g)		─ 補って欲 しい食品
FE			たまご まめ類	小魚海そう	色のこいやさい	きのこくだもの	めん いも類 さとう	マヨネーズ	177.5	小	中	1
	ご飯			<u>牛乳</u>			ご飯			-		
12 金	えびしゅうまい		えびしゅうまい							611 23.2 1.8	731 27.2 2.3	海藻類
	小1~小3:1個、小4~中学:2個	0	~*+ rb		にんじん,カ	しょうが,たけのこ,	 三温糖,でん	>-	豆板醤,ガラスープ,			
	ホイコーロー		ぶた肉		ラーピーマン	キャベツ [´] 玉ねぎ,しいたけ,きくら	ぷん	ごま油	しょうゆ,甜面醤			
	中華スープ(卵なし)		<u>とり肉</u> ,とうふ		にんじん,小松菜	げ,カーネルコーン,えのき	じゃがいも	ごま油	ガラスープ,しょ うゆ		Y	
	♡だいすきふくしまの日♡			かつては、		_{たけ} ってきた鮭を使って	いた、とされて	います。		St. St.		+
15 月	ご飯			牛乳			ご飯			628 26.5 2.1	754 31.2 2.6	肉類
	いかメンチかつ パックソース	0	いかメンチ					米油	ソース			
	大根とツナのサラダニュ		ツナ		にんじん	きゅうり ,だいこん,むき			ドレッシング			
						<u>枝豆</u> だいこん,はくさい,						
	あぶくま汁		鮭,凍豆腐		にんじん	ねぎ,ごぼう	里芋		みそ,酒粕			
	米粉コッペパン			牛乳			米粉 コッペパ			673 28.5 2.5	808 34.1 3.2	魚類
	はちみつりんごジャム						はちみつりん					
1			チーズインハ				ごジャム					
16 火	チーズインハンバーグ	0	ンバーグ									
	ブロカリサラダ		サラダチキン		ブロッコリー, にんじん	カリフラワー			ドレッシング			
	10 61 11 2 -11		ぶた肉,ベー		にんじん,トマ	にんにく,玉ねぎ,マッ	じゃがいも,三		ガラスープ,ケ			
	ポークビーンズ		コン, <u>県産大</u> 豆		F	シュルーム,パセリ	温糖	米油	チャップ,しょう ゆ,中濃ソース			
	☆ふくしま健康応援メニュー☆		37									
17 水	 カルシウムご飯			牛乳			ご飯 ,カルシウ				745 28.8 2.0	緑黄色 野菜
	肉しゅうまい	0	1 > +1 \	1.20			ム米					
	小1~小3:1個、小4~中学:2個 切干大根とひじきの		しゅうまい			 きゅうり,切干大根,						
	サラダ		ツナ	ひじき	にんじん	<u>もやし</u> ,レモン果汁			ドレッシング			
	野菜たっぷり ミルクみそ汁		油あげ	牛乳	にんじん	だいこん,玉ねぎ,ねぎ			みそ			
	☆冬至献立☆				今年の冬	至は、「12月22日」	<u>.</u> です。			*Bic.	18.24	
	ご飯			牛乳			ご飯		7	596 26.4 - 1.8	713 31.0 2.0	海藻類
	ほっけの塩焼き	0	ほっけの塩焼 き					:(::(
18	—————————— 冬至かぼちゃ				西洋かぼちゃ		ゆで小豆,さ	冬	至 ()			
木			とり肉,とう			ごぼう,だいこん,えの	つまいも) The 2 7			
	あったか粕汁		ふ、油あげ		にんじん	きたけ、ねぎ	じゃがいも		酒粕,みそ			
	はちみつゆずゼリー						はちみつゆず ゼリー					
19 金	中華ソフトめん			<u>牛乳</u>			中華ソフトめん				848 32.6 4.9	豆類
	中華ラビオリ		中華ラビオリ		ほうれん草,に			米油		701		
	中華あえ	0	中華くらげ		んじん	もやし	春雨	いりごま	ドレッシング	27.4		
	みそラーメンかけ汁		ぶたひき肉		にんじん,にら	にんにく,しょうが, <u>もやし</u> , はくさい,ねぎ,メンマ,し			豆板醬,ガラスー	3.9		
		<u> </u>				いたけ	\	4.0	プ,みそ,しょうゆ			
22 月	☆クリスマス献立☆		₹**		ヽデザートです♪	みなさんはどのデザ	_	ው? 👯 ⋆				魚類
	チキンライス(減量飯)		タンドリーチキ	<u>牛乳</u>			ご飯		チキンライスの素	(10	731 28.6 4.4	
	タンドリーチキン	0	<u> </u>							610 24.1 3.4		
	もみの木サラダ		ツナ		ブロッコリー, にんじん	カリフラワー,レモン果 汁			ドレッシング			
	マカロニスープ		ベーコン		にんじん	玉ねぎ,しめじ,セロ	じゃがいも,シェ		しょうゆ,ガラ スープ			
	セレクトデザート		-			リー,パセリ	ルマカロニ ゼリー,ケーキ		λ ⁻ /			
23 火	カルシウムご飯			生乳			ご飯,カルシウム					
	ぶりのケチャップソース		 ぶり澱粉付き			にんにく	米 三温糖	米油	ケチャップ,中濃	628 24.7 2.2	758 29.0 2.7	緑黄色 野菜
	かっかり	0	かつお節		にんじん	はくさい,ゆず,きゅうり	—/ш1/G	×17/14	ソース,みそ しょうゆ			
						ばくざい,ゆす, きゅうり だいこん,玉ねぎ,えの						
	油ふのみそ汁		とうふ		にんじん	きたけ,ねぎ	油ふ		みそ			

年越しそば

ねんまつねんし ぎょうじしょく 年末年始の行事食には、

新年への願いがこめられています。























冬至は、1年のうちで最も太陽が低い位置に来る
ため、昼が短く、夜が長くなります。昔は、太陽の力が最も弱くなる日とされ、この日を境に太陽が生まれ変わり、運が向いてくると考えられていたことから、ゆず湯で身を清め、邪気を払う小豆や、「ん」のつく食べ物を食べて「運」を呼び込む風習があります。