



令和4年12月 学校給食予定献立表

※ 給食には、毎日「牛乳(2群)」がつきます。
※ 都合により献立を変更する場合があります。



時津町学校給食公社第一調理場

中学校

日	曜	献立	主な働きと材料名						栄養価	
			体をつくるものになる		体の調子を整えるものになる		エネルギーのもとになる		エネルギー	たんぱく質
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
1	木	おやこどんぶり 親子丼 ゆで干し大根の炒めもの	とりにく たまご はんぺん		にんじん	たまねぎ ししいたけ ぶかねぎ	こめ むぎ さとう でんぷん		759	29.1
2	金	ごはん ポトフ デミグラスハンバーグきのこソース	とりにく ウィンナー		にんじん	だいこん キャベツ たまねぎ	こめ じゃがいも		791	26.6
5	月	ハヤシライス キャベツとツナのソテー	ぶたにく	脱脂粉乳	にんじん トマト	たまねぎ グリンピース マッシュルーム	こめ むぎ さとう こむぎこ	油 バター	839	28.4
6	火	ごはん 肉みそおでん 白菜のしそひじき和え	ぶたにく こめみそ あつあげ ほうてん		にんじん	こんにゃく グリンピース	こめ じゃがいも さとう		821	29.3
7	水	小コッペパン カレーうどん いんげんとベーコンの炒めもの	ぶたにく ちくわ		にんじん ほうれんそう	たまねぎ	小コッペパン うどん	油 カレールウ	775	30.9
8	木	ごはん うずら卵のスープ 酢豚	とりにく はんぺん うずらのたまご		にんじん	ぶかねぎ たまねぎ しめじ	こめ		921	33.9
9	金	ごはん すいとん さんまのみぞれ煮 にんじんのきんぴら	とりにく はんぺん うすあげ		にんじん	ぶかねぎ はくさい	こめ しらたまこ こむぎこ		821	28.4
12	月	ごはん じゃがいものそぼろ煮 浦上そぼろ	とりにく ほうてん		にんじん	たまねぎ グリンピース	こめ じゃがいも さとう でんぷん	油	800	27.0
13	火	キムチチャーハン わかめスープ キャベツとハムのソテー	ぶたにく		にんじん	はくさいキムチ たまねぎ えだまめ	こめ	油	732	30.7
14	水	黒砂糖パン ラビオリスープ れんこんチップス大豆入り チーズ	ぶたにく		にんじん パセリ	たまねぎ マッシュルーム	こめ ラビオリ		801	31.8
15	木	ごはん 牛肉と大根のべっこう煮 厚焼きたまご いんげんとにんじんの炒めもの	ぎゅうにく あつあげ		にんじん	だいこん グリンピース	こめ さとう	油	844	30.7
16	金	ごはん 野菜スープ 鶏肉のワイン焼きソースかけ ゆでもやしとほうれんそう	ぶたにく ベーコン		にんじん	セロリ キャベツ たまねぎ	こめ じゃがいも		848	33.6
19	月	ごはん チャーチャン豆腐 温野菜のナムル	ぶたにく あつあげ あかみそ		にんじん	にんにく たまねぎ だけのこ ぶかねぎ ししいたけ しょうが	こめ さとう でんぷん	油	808	31.1
20	火	ごはん すき焼き きゅうりとわかめの酢のもの	ぶたにく とうふ		にんじん	こんにゃく たまねぎ はくさい ぶかねぎ	こめ マロニー さとう	油	829	29.7
21	水	米粉パン ABCマカロニスープ 手作りミートローフ コーンと枝豆のソテー	ベーコン とりにく		にんじん	キャベツ セロリ たまねぎ	こめ こパン		957	46.0
22	木	チキンライス パンプキンスープ カラフルソテー クリスマスゼリー	とりにく		にんじん	たまねぎ マッシュルーム グリンピース	こめ	油	864	28.4
23	金	終業式								





令和4年度12月 食物アレルギー原因食品一覧表

※牛乳は、毎日つきます。



中学校

日	曜	献立	使用されている原因食品 ()は加工品に含まれる原因食品				アレルギー表示	
			乳製品類	卵・肉・魚介・甲殻類・豆類	穀類・雑穀類	果物・野菜・他	特定7品目	その他21品目
1	木	おやこどんぶり 親子丼 ゆで干し大根の炒めもの		卵、はんぺん(魚のすりみ)、 だし(かつお節) あげかまぼこ(魚のすりみ)	ごま		卵	ごま
2	金	ごはん ポトフ デミグラスハンバーグきのこソース		ハンバーグ(大豆)	デミグラスソース(小麦粉)		小麦	大豆
5	月	ハヤシライス キャベツとツナのソテー	バター、脱脂粉乳		小麦粉		乳、小麦	
6	火	ごはん 肉みそおでん 白菜のしそひじき和え		樺天(魚のすりみ)				
7	水	小コッペパン カレーうどん いんげんとベーコンの炒めもの	(マーガリン、脱脂粉乳)		(小麦粉) ちくわ(魚のすりみ)、 だし(かつお節)	うどん(小麦粉)、 カレールウ(小麦粉)	乳、小麦	小麦
8	木	ごはん うずら卵のスープ 酢豚		うずらの卵、 はんぺん(魚のすりみ)		たけのこ	卵	
9	金	ごはん すいとん さんまのみぞれ煮 にんじんのきんぴら		はんぺん(魚のすりみ)、 だし(煮干し) (さんま)	小麦粉		小麦	ごま
12	月	ごはん じゃがいものそぼろ煮 浦上そぼろ		樺天(魚のすりみ) あげかまぼこ(魚のすりみ)				
13	火	キムチチャーハン わかめスープ キャベツとハムのソテー		キムチ(さばエキス)		キムチ(りんご)、 えだまめ たけのこ		さば、りんご、 (えだまめ)
14	水	黒砂糖パン ラビオリスープ れんこんチップス大豆入り チーズ	(マーガリン、脱脂粉乳)		(小麦粉) ラビオリ(粒状植物性たん白(大豆)) ラビオリ(小麦粉) 大豆		乳、小麦	小麦 大豆 大豆
15	木	ごはん 牛肉と大根のべっこう煮 厚焼きたまご いんげんとにんじんの炒めもの		(卵)、(さばエキス)			卵	さば
16	金	ごはん 野菜スープ 鶏肉のワイン焼きソースかけ ゆでもやしとほうれんそう	牛乳、生クリーム				乳	
19	月	ごはん シャーチャン豆腐 温野菜のナムル				たけのこ		
20	火	ごはん すき焼き きゅうりとわかめの酢のもの			ごま			ごま
21	水	米粉パン ABCマカロニスープ 手作りミートローフ コーンと枝豆のソテー	(マーガリン、脱脂粉乳)		(小麦粉)	ABCマカロニ(小麦粉) パン粉(小麦粉)、 デミグラスソース(小麦粉)	乳、小麦	小麦 乳、卵、 小麦 乳 (えだまめ)
22	木	チキンライス パンプキンスープ カラフルソテー クリスマスゼリー		(豆乳加工食品)		(いちご果汁)		(豆乳)
23	金	終業式						

※ 時津中、鳴北中および時津東小において、食物アレルギーの原因として報告された食品について抜き出しています。
なお、アレルギー表示28品目についても同様に報告された分について記入しています。

※ コンタミの資料が必要な場合は、時津町学校給食公社第1調理場(☎095-882-2326)まで、ご連絡ください。
(コンタミとは、製造工程等の管理食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終製品に混入してしまう
場合があることをいいます。アレルギーとしては、極微量です。)



毎月「食物アレルギー原因食品一覧表」(この表)と「献立表」の両方を見て、
食物アレルギーの原因となる食品をまちがって食べないように注意しましょう。

