



令和7年度

12月分

献立一覧表（小学校）



蒲郡市学校給食センター

実施日	除去対応給食	献立名	食 べ 物 の は た ら き				栄養価	お知らせ
			① おもに体をつくる食品	② おもに体の調子を整える食品	③ おもにエネルギーになる食品			
			肉類、魚介類、乳類 卵類、豆、大豆製品 かいそう類	緑黄色野菜	その他の野菜、 きのこ類、くだもの	こく類、いも類 さとう、油脂類 種実類		
1 ／ 月		ごはん 牛乳	牛乳			米	590	わかさぎのあまずづけ（3～5コ）：わかさぎは稀に魚卵を持っている可能性があります。
		白みそ汁	油揚げ とうふ 白みそ	にんじん	だいこん しめじ 白ねぎ			
		わかさぎのあまずづけ	わかさぎ			米粉 でんぶん なたね油 さとう	23. 6	
		じゃがいもの煮付け	豚もも肉		たまねぎ グリンピース	じゃがいも 米サラダ油 さとう		
2 ／ 火		ごはん 牛乳	牛乳			米	625	蒲郡みかん：ビニール手袋で配りましょう。皮はビニール袋に入れて返しましょう。
		ひき肉と生揚げのいため煮	豚もも肉 大豆 厚揚げ	チンゲンサイ にんじん	にんにく しょうが たまねぎ	米サラダ油 さとう ごま油 でんぶん		
		キャベツ入り平つくね	とり肉		キャベツ		23. 1	
		蒲郡みかん			蒲郡みかん			
3 ／ 水		ごはん 牛乳	牛乳			米	661	マヨネーズドレッシング（クラス1本）
		ぶた肉とじゃがいものせん切りいため	豚もも肉 揚げはん	にんじん さやいんげん	しょうが たまねぎ こんにゃく	じゃがいも 米サラダ油 さとう		
		さばのたつた揚げ	さば			でんぶん なたね油	24. 5	
		カリフラワーのサラダ			カリフラワー キャベツ きゅうり とうもろこし	マヨネーズドレッシング		
4 ／ 木		ごはん 牛乳	牛乳			米	575	のっぺい汁：蒲郡産のめひかりの魚しょうを使用しています。 肉だんごのあまずあん（2コ）
		のっぺい汁	生揚げ		えのきたけ こんにゃく 白ねぎ	さといも でんぶん		
		肉だんごのあまずあん	とり肉		たまねぎ	さとう	23. 9	
		れんこんのいためもの	とりむね肉 揚げはん	にんじん さやいんげん	れんこん	米サラダ油 さとう		
5 ／ 金		くろロールパン 牛乳	牛乳			くろロールパン	699	ごまドレッシング（クラス1本）
		白いんげん豆のチャウダー	とりむね肉 牛乳 スキムミルク	にんじん パセリ	たまねぎ	じゃがいも 白いんげん豆 ホワイトルウ 米サラダ油		
		オムレツのトマトソースかけ	卵			さとう	29. 4	
		水菜のサラダ	まぐろ	みずな	もやし きゅうり	ごまドレッシング		
8 ／ 月		ごはん 牛乳	牛乳			米	614	
		とり肉と豆とやさいのうま煮	とりむね肉 大豆 すり身ボール	にんじん さやいんげん	ごぼう こんにゃく	米サラダ油 さとう		
		銀ひらすのてりやき	銀ひらす			米サラダ油 さとう でんぶん	29. 4	
		こまつなのごまあえ		こまつな 蒲郡の葉ねぎ	キャベツ	白すりごま		
9 ／ 火	卵	ごはん 牛乳	牛乳			米	658	
		うずら卵ともやしのスープ	とりむね肉 うずら卵	にんじん チンゲンサイ	もやし	米サラダ油		
		はるまき	豚肉		キャベツ もやし	はるまきの皮 なたね油	23. 5	
		ホイコーロー	豚もも肉 赤みそ		しょうが キャベツ 白ねぎ	米サラダ油 さとう でんぶん		
10 ／ 水		麦ごはん 牛乳	牛乳			米 麦	575	ぶたどんの具：ごはんにのせて食べましょう。 和風ドレッシング（クラス1本）
		ふだま汁	とりむね肉 かまぼこ	にんじん ほうれん草	干しいたけ	白玉ふ		
		ぶたどんの具	豚もも肉		しょうが こんにゃく たまねぎ グリンピース	さとう 米サラダ油	25. 6	
		ブロッコリーのサラダ		ブロッコリー	キャベツ とうもろこし	和風ドレッシング		
11 ／ 木		(アジア・フレンドシップ給食：ベトナム) ごはん 牛乳	牛乳			米	574	えびのつつみ揚げ（2コ） フォー、チンゲンサイとじゃがいもの塩いため：蒲郡産のめひかりの魚しょうを使用しています。 蒲郡みかん：ビニール手袋で配りましょう。皮はビニール袋に入れて返しましょう。
		フォー	とりむね肉		たまねぎ もやし 白ねぎ	フォー		
		えびのつつみ揚げ	えび いとよりだい		たまねぎ	米粉 なたね油	19. 9	
		チンゲンサイとじゃがいもの塩いため 冷凍カットマンゴー	まぐろ	にんじん チンゲンサイ		じゃがいも 米サラダ油		
12 ／ 金		五穀ごはん 牛乳	牛乳			米 麦 発芽玄米 黒米 もちきび 赤米	618	米粉の子キンカレー：乳・小麦不使用です。 マヨネーズドレッシング（クラス1本）
		米粉の子キンカレー	とりむね肉	にんじん	たまねぎ	じゃがいも 米サラダ油 米粉のカレールウ		
		ひじきサラダ	ひじき		ごぼう えだ豆 とうもろこし	マヨネーズドレッシング	19. 1	
		フルーツの瀬戸内レモンゼリーあえ			パインアップル おうとう アロエ	瀬戸内レモンゼリー		
15 ／ 月	卵	ごはん 牛乳	牛乳			米	642	こうやどうふの卵とじ：蒲郡産のめひかりの魚しょうを使用しています。 蒲郡みかん：ビニール手袋で配りましょう。皮はビニール袋に入れて返しましょう。
		こうやどうふの卵とじ	とりむね肉 高野豆腐 白はん 卵	にんじん さやいんげん	たまねぎ	米サラダ油 さとう		
		れんこんサンドフライ（カレー味）	とり肉		れんこん	パン粉 小麦粉 なたね油	25. 6	
		蒲郡みかん			蒲郡みかん			
16 ／ 火		ごはん 牛乳	牛乳			米	675	バオズ（2コ）
		とうふの中華煮	豚もも肉 とうふ	にんじん	しょうが たまねぎ グリンピース 干しいたけ	米サラダ油 さとう でんぶん		
		バオズ	豚肉 とり肉		キャベツ たまねぎ	バオズの皮	23. 7	
		もやしのナムル			もやし きゅうり	ごま油		
17 ／ 水		ごはん のむヨーグルト	ヨーグルト			米	612	のむヨーグルトの空き容器は、ふたを取って重ね、ビニール袋に入れて返しましょう。
		とりだんごみそ汁	とり肉だんご とうふ 赤みそ 白みそ		だいこん えのきたけ 白ねぎ			
		和風コロッケ			れんこん	じゃがいも パン粉 なたね油	20. 3	
		ごぼうとぶた肉のいため煮	豚もも肉	にんじん さやいんげん	しょうが ごぼう こんにゃく	米サラダ油 さとう		
18 ／ 木		中華めん 牛乳	牛乳			中華めん	601	揚げぎょうざ（2コ）
		とんこつラーメンのスープ	豚もも肉 なんと巻き		にんにく とうもろこし キャベツ メンマ もやし 白ねぎ	米サラダ油		
		揚げぎょうざ	豚肉		キャベツ	ぎょうざの皮 なたね油	22. 0	
		エリンギのソテー	ウインナー	にんじん チンゲンサイ	エリンギ	じゃがいも 米サラダ油		
19 ／ 金		ごはん 牛乳	牛乳			米	611	
		オニオンスープ	とりむね肉	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ	じゃがいも 米サラダ油		
		ハンバーグのデミグラスソースかけ	豚肉 とり肉		たまねぎ	さとう ブラウンルウ	22. 1	
		スパゲティナポリタン	ベーコン		キャベツ	スパゲティ さとう 米サラダ油		
22 ／ 月		(冬至給食) ごはん 牛乳	牛乳			米	558	中濃ソース（クラス1本）
		ほうとう汁	とりむね肉 かまぼこ 合わせみそ	かぼちゃ	干しいたけ はくさい	ほうとう さといも		
		たらのフライ	たら			パン粉 小麦粉 なたね油	22. 8	
		大根サラダ	まぐろ		だいこん きゅうり			
23 ／ 火		(クリスマス給食) りんごパン 牛乳	牛乳			パン	622	いちご布林
		コンソメスープ	ベーコン	にんじん チンゲンサイ	りんご キャベツ たまねぎ エリンギ	米サラダ油		
		とり肉のオープン焼き	とりもも肉					
		ポテトソテー	ウインナー		えだ豆 とうもろこし	じゃがいも 米サラダ油	24. 9	
		いちご布林				いちご布林		



たべたくんマークは蒲郡の日給食です。



カミちゃんマークはカミカミ給食です。
よく噛んで食べましょう。

※食材の太文字は愛知県産の予定です。

※材料は都合により変更することがあります。

※食材の安全を確認して使用しています。

※は業者配送です。

アジア・フレンドシップ給食

“アジア版オリンピック”とも言われるアジアで1番大きなスポーツイベント「アジア競技大会」(全41競技)と「アジアパラ競技大会」(全18競技)が、令和8年9月～10月に愛知県で開催されます。蒲郡市でも「セーリング」「トライアスロン」の2競技を開催予定で、アジアの国からたくさんの選手がやってきます。

大会の前にアジアの国のことを知ってもらうため、アジア料理の給食を計画しました。今月は「ベトナム」の料理を実施します。



セーリング



トライアスロン



～12月11日（木）ベトナム料理～

『ごはん、牛乳

フォー

えびのつつみ揚げ

チンゲンサイとじゃがいもの塩いため

冷凍カットマンゴー』



えびと魚のすり身をライス
ペーパーで包んで揚げました。

ベトナムは雨が多く降り、
米作りがさかんな国です。生春巻きなど
米を使った料理が豊富です。

フォーは、米粉で作られた
平たいめんが入ったベトナム
を代表するめん料理です。
給食では、米粉のめんその他
にとり肉やもやし、玉ねぎ等
を入れて、さっぱりとした味
のスープに仕上げます。

※今月の卵アレルギー対応給食の実施日は卵マークの日です。提供を受ける方は、「蒲郡市卵アレルギー対応給食承諾書」を確認してから食べましょう。

12月22日（月）は冬至です。

冬至とは、一年で最も昼が短く、夜が長くなる日です。

昔から、ゆず湯に入って身を清め、かぼちゃを食べて邪気をはらい、
無病息災を祈る風習があります。

給食では、「ほうとう汁」の実として、かぼちゃを使用します。



朝ごはんを食べて学校へ行こう

しっかり勉強！ 元気に運動!! 笑顔で友達とも仲良しに!!!

毎月19日は食育の日です ～ おうちでごはんの日 ～



※給食のお米は設楽町産米を使用しています。

給食費納入のご案内

口座振替日は12月15日（月）です。振替口座残高不足にご注意ください。

28品目のアレルギーを含む食品の情報は、対象者に配布するアレルギー一覧表に表示
しています。28品目以外のアレルギーを含む食品の情報が必要な場合は、学校給食セン
ターにてご確認ください。

蒲郡市学校給食センター ☎66-1800

※この献立一覧表は、すべての食品や調味料が表示されているわけではありません。
(加工食品で配合割合が少ない食品は表示されていません。)