



令和6年12月 学校給食献立表



甲賀市西部学校給食センター TEL：62-0743

日	曜日	主 食	牛乳	献立名	主 な 使 用 材 料					
					血や肉になるもの（赤）		体の調子を整えるもの（緑）		エネルギーになるもの（黄）	
					1群	2群	3群	4群	5群	6群
					魚肉卵豆類	牛乳小魚海藻	緑黄色野菜	その他の野菜果物	穀類芋類砂糖	油脂類
		市制20周年記念特別献立		近江牛ハンバーグ	牛肉	牛乳	にんじん	茶 たまねぎ	米 さとう	
2	月	ごはん	牛乳	手裏剣かまぼこのすまし汁 土山茶プリン	手裏剣かまぼこ 豆乳		ねぎ	キャベツ だいこん しいたけ	パン粉 でんぷん	
3	火	ごはん	牛乳	あげさばの韓国風 ごぼうとしいたけのチャプチェ わかめスープ	さば 牛肉 とり肉 とうふ	牛乳 わかめ	ねぎ にんじん ほうれんそう	にんにく ごぼう 干しいたけ たまねぎ	米 米粉 さとう えんどうはるさめ	油 ごま ごま油
4	水	うすまきパン 【対応食：ごはん】	牛乳	メンチカツ こまつなのサラダ パンプキン米粉豆乳ポタージュ	とり肉 ぶた肉 豆乳	牛乳	こまつな にんじん かぼちゃ	たまねぎ キャベツ とうもろこし	パン でんぷん 米粉 さとう パン粉 小麦粉	油 青じそ ドレッシング
5	木	ごはん	牛乳	焼きぎょうざ（小2こ 中3こ） 花野菜の中華あえ 八宝菜	ぶた肉 だいず みそ なた	牛乳	ねぎ ブロッコリー にんじん なら チンゲンサイ	キャベツ たまねぎ はくさい にんにく しょうが しいたけ カリフラワー	米 パン粉 でんぷん さとう 小麦粉 水あめ	豚脂 油 中華 ドレッシング
6	金	ごはん ふりかけ	牛乳	ぶた肉のしょうが炒め わかめととうふのみそ汁 りんごゼリー	かつおぶし ぶた肉 油あげ とうふ みそ	牛乳 のり わかめ	ねぎ にんじん	抹茶 たまねぎ もやし しょうが だいこん	米 さとう でんぷん りんごゼリー	油
9	月	ごはん	飲むヨーグルトミニ	ししゃも米粉フライ（小2こ 中2こ） 切り干しだいこんの煮物 こまつなとしめじのみそ汁	ちくわ ぶた肉 油あげ みそ	飲むヨーグルトミニ ししゃも	にんじん さやいんげん こまつな	切り干しだいこん しめじ たまねぎ	米 米粉パン粉 でんぷん さとう	油
10	火	ごはん	牛乳 液体コーヒー	オムレツ 【対応食：ぶた肉とたまねぎの炒め物】 海そうサラダ カレー	たまご 牛肉 （ぶた肉） 白杉のり 茎わかめ 赤つのまた こんぶ	牛乳 わかめ	にんじん	だいこん たまねぎ にんにく しょうが	米 液体コーヒー さとう でんぷん じゃがいも 米粉	油 和風 ドレッシング
11	水	鉄ちゃんの日 黒糖パン 【対応食：ごはん】	牛乳	とりとレバーのオーロラ煮 にんじんのサラダ いろいろ豆のスープ	とり肉 とりレバー まぐろ ウィンナー だいず 大福豆 金時豆	牛乳	にんじん	たまねぎ だいこん えだまめ	黒糖パン でんぷん さとう	油 イタリアン ドレッシング
12	木	ごはん ～福岡県～	牛乳	高菜まんじゅう（小2こ 中2こ） こまつなのあえ物 水炊き	ぶた肉 とり肉 だいず とうふ	牛乳	高菜 しゅんぎく こまつな にんじん	キャベツ たけのこ はくさい しょうが もやし えのきたけ 白ねぎ 干しいたけ ゆず	米 でんぷん 小麦粉 さとう こんにゃく粉	豚脂 油
13	金	ソフトめん 【対応食：ごはん】	牛乳	ウィンナー（小2こ 中3こ） キャベツのコールスロー トマトスープパスタ	ウィンナー とり肉	牛乳	トマト にんじん	とうもろこし たまねぎ グリーンピース キャベツ マッシュルーム にんにく	ソフトめん さとう	フレンチ ドレッシング 油
16	月	ごはん	飲むヨーグルトミニ	いかフライ 赤こんと牛肉のしぐれ煮 根菜のみそ汁	いか だいず 牛肉 油あげ みそ	飲むヨーグルトミニ	にんじん ねぎ	しょうが だいこん れんこん	米 パン粉 小麦粉 でんぷん さとう さといも 赤こんにゃく こんにゃく	油
17	火	ごはん ふりかけ	牛乳	さけのゆうあん焼き かぼちゃのいとこ煮 はくさいのすまし汁	かつおぶし さけ あすき とり肉 とうふ	牛乳 のり	かぼちゃ にんじん ねぎ	抹茶 ゆず はくさい	米 さとう でんぷん	油
18	水	丸型横切りパン 【対応食：ごはん】 液体ココア	牛乳	ハンバーグ照り焼きソースがけ ブロッコリーのフレンチサラダ ミネストローネ	ぶた肉 とり肉 ベーコン	牛乳	にんじん ブロッコリー パセリ トマト	たまねぎ しめじ	パン でんぷん さとう 液体ココア じゃがいも 星米粉マカロニ	豚脂 フレンチ ドレッシング
19	木	ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	ホキのお茶あげ キャベツのおかかあえ とりのじゅんじゅん	ホキ とり肉 かつおぶし 焼きとうふ	牛乳	にんじん	茶 キャベツ たまねぎ もやし はくさい しいたけ 葱ねぎ うめぼし	米 でんぷん さとう 赤こんにゃく 丁字ふ	油
20	金	クリスマス献立 キャロットピラフ	飲むヨーグルト	チキンハーブ焼き クリスマスデザート 米粉のホワイトシチュー	とり肉 ベーコン だいず	飲むヨーグルト	にんじん バジル 赤ピーマン ブロッコリー	とうもろこし レモン たまねぎ はくさい	米 じゃがいも 米粉 さとう チョコレート でんぷん ココナッツミルク ホワイトソルガム粉	油

※ソフトメン・中華めん・近江うどんの製造工場では、そばを含む製品を製造しています。
 ※使用食材などご質問があれば、甲賀市西部学校給食センターまで、お問い合わせください。
 ※材料の都合により献立の一部を変更することがあります。＊米飯工場のごはんは、2、9、16日です。
 ＊給食の放射線測定は、不検出でした。（～11月20日）＊下線がついているものは、冷たいおかずです。

★12月2日は、市制施行20周年記念特別献立です★

甲賀市は、平成16年(2004年)10月1日に甲賀郡の5町が合併して誕生し、今年で20周年をむかえました。

献立は、近江牛を使用した「近江牛ハンバーグ」、甲賀市特産の忍忍にんじんなどの甲賀市産野菜をたっぷり使用した「手裏剣かまぼこのすまし汁」、甲賀市産のお茶を使用した「土山茶プリン」です！お楽しみに☆



※こんにゃくは5群ですが、エネルギーにはなりません。

保護者の皆様から、いただいております給食費は全て子どもたちの給食食材の購入費です。毎月の給食費は必ずお支払くださいますようお願いいたします。
 12月の口座振替日は12月26日(木)です。

物価高騰の影響を受けている学校給食の食材費について、不足する食材費を公費で負担することで、多彩な食材を用い充実した給食の提供に努めています。

※毎月の一人当たり公費負担額・・・約1,200円



発行日 令和6年 11月20日発行