

15	水			ごはん	スキージ	とり肉、とうふ、ごぼう、 だいこん 、 さつまいも 、にんじん、こんにやく、ながねぎ、かつお節、みそ、しょうゆ、みりん、米油	674	772
					ほっけのいちやぼし	ほっけ、塩、しょうゆ		
					そぼろごはんのぐ	ぶた肉、ねしょうが、にんじん、短冊卵、えだまめ、米油、酒、みりん、三温糖、しょうゆ、ごま		
16	木			じごなうどん	きつねうどん	油揚げ、三温糖、しょうゆ、ぶた肉、にんじん、 むがねぎ 、こんぶ、かつお節、みりん、塩	635	789
					とりにくのてんぷら	とり肉、米油、しょうゆ、酒、ねしょうが、にんにく、でん粉、小麦粉		
					小:あおなとちくわのごまいため	もやし、こまつな、にんじん、ちくわ、糸こんにやく、ごま油、ごま、ねりごま、三温糖、しょうゆ、みりん、塩		
					中:あおなとちくわのごまあえ	みりん、塩		
★ 17	金			ごはん	とりだんごじる	とり肉だんご、とうふ、 はくさい 、にんじん、ごぼう、ながねぎ、ねしょうが、かつお節、みそ、しょうゆ	714	860
					しろみざかなのかりかりあげ	しろみざかなのかりかりあげ(ホキ、じゃがいも、玄米粉、でん粉、米粉パン粉、還元水あめ、魚醤、食塩、酵母エキス、香辛料、なたね油、パーム油)、米油、小:中濃ソース		
					きりぼしだいこんのピリからいため	ぶた肉、ゆでぼしだいこん、にんじん、にんにく、ながねぎ、ねしょうが、米油、トウバンジャン、三温糖、しょうゆ、みそ、塩		
					中:ちゅうのうソース	トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、でん粉、酵母エキス、香辛料		
★ 20	月			ごはん	ほうれんそうカレー	とり肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、 にんじん 、じゃがいも、ほうれんそう、ねしょうが、にんにく、米油、カレーパウダー、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ	706	799
					やきウインナー	豚肉、砂糖、食塩、香辛料		
					りんご	りんご、塩		
21	火			まるパン スライス	ふゆやさいのこめこまカロニスープ	とり肉、にんじん、かぶ、だいこん、米粉マカロニ(米粉)、チキンブイヨン、米油、こしょう、しょうゆ、塩	630	754
					ハンバーグのてりやきソースがけ	ハンバーグ(とり肉、ぶた肉、たまねぎ、粒状大豆たん白、豚脂、でん粉、乾燥マッシュポテト、砂糖、トマトケチャップ、野菜ペースト、食塩、香辛料、オニオンエキスパウダー、酵母エキス、大豆油、加工でん粉、炭酸カルシウム、焼成カルシウム、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸カルシウム)、みりん、砂糖、しょうゆ、でん粉		
					小:ツナとブロッコリーのソテー	ツナ、ブロッコリー、キャベツ、にんじん、とうもろこし、米油、しょうゆ、塩、こしょう		
					中:ツナとブロッコリーのサラダ	ツナ、ブロッコリー、キャベツ、にんじん、とうもろこし、米油、砂糖、りんご酢、しょうゆ、塩、こしょう		
					クリスマスケーキ	豆乳、砂糖、加工油脂、米粉、水あめ、ココアパウダー、植物油、調整豆乳粉末、清涼飲料水、粉砂糖、発酵調味料、加工でん粉、トレハロース、増粘剤、カラメル色素、乳化剤、炭酸カルシウム、膨張剤、安定剤、香料、凝固剤、ピロリン酸第二鉄、メタリン酸ナトリウム		
					まるパンスライス	小麦粉、イースト、イーストフード、食塩、ショートニング、砂糖		

15回	○:牛乳が付きます。 小:小学校 中:中学校 の献立です。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては小骨が入っていることがあります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。	基準栄養価	650	830
			21~32	26~41

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

なると	魚肉すり身(たら、イトヨリダイ、タチウオ)、馬鈴薯でん粉、食塩、砂糖、発酵調味料、トマト色素
さつま揚げ	魚肉すり身(すけそうたら、いとよりだい、えそ、ヒメジ、きんときだい他)、馬鈴薯でん粉、なたね油、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖
焼きちくわ	魚肉(すけそうたら、いとよりだい)、馬鈴薯でん粉、食塩、なたね油、砂糖、ぶどう糖、加工でん粉
ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス
ささかまぼこ	魚肉すり身(スケソウダラ)、でん粉、砂糖、食塩、みりん、清酒
焼きぶた	豚肉、しょうゆ、砂糖、水あめ、食塩、醸造酢、しょうが
フランクフルト	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、ビタミンC
オイスターソース	かき、食塩、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、食塩、加工でん粉、酒精
レバー入りフランクフルト	豚肉、豚レバー、食塩、砂糖、香辛料
カレールウ	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンブキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢
お魚豆乳団子	魚肉(たら)、大豆油、コーン油、調整豆乳、粉末状大豆たん白、乾燥マッシュポテト、でん粉、砂糖、食塩、魚介エキス、加工でん粉、グルコノラクトン、乳化剤
短冊卵	鶏卵、砂糖、醸造酢、でん粉、トレハロース、食塩、なたね油
白菜キムチ	白菜、大根、唐辛子、にんにく、にんじん、長ねぎ、しょうが、食塩、砂糖、昆布、酵母エキス
コチュジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、香辛料、ポークエキス、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物
とり肉だんご	とり肉、たまねぎ、粒状大豆たん白、粉末状大豆たん白、砂糖、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料、食塩、しょうがペースト、なたね油、加工でん粉、セルロース、ピロリン酸第二鉄



《給食費について》

①納期 12月分の納期限は1月4日(火)です。口座振替の方は、12月30日(木)までに入金してください。

②還付

※月の途中で転出した場合は給食費が還付(又は減額)になることがあります。

※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。

また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。

※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。

給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を還付(又は減額)いたします。

※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を還付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご承ください。

※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に還付いたします。

※学校での給食費の取扱いについては校長先生が出納員となりご協力をいただいております。

