

日 (曜)	献立名	献立材料名 太字:小城の食材						栄養価	給食に関する行事	
		(赤) 主に体を作るものになる		(緑) 主に体の調子を整えるものになる		(黄) 主にエネルギーのもとになる				
		1群 卵・肉・魚・大豆	2群 牛乳・海藻・小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜・果物・きのこ	5群 穀類・いも類	6群 油脂類			調味料等
1 火	小型黒糖パン 牛乳		ぎゅうにゅう			こくとうパン		620	アレルギー特定原材料7品目を 含む食品表示 (えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生)	
	焼きちゃんぽん	ぶたにく、 かまぼこ		にんじん ねぎ	たまねぎ、 キャベツ もやし、きくらげ コーンしょうが	ちゃんぽんめ ん	あぶら			ポーク&チキンスープ、 ちゅうかあじ、しょうゆ、 けいとんたん、さけ、しお こしょう
	揚げ餃子	ぎょうざ					あぶら			
2 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		655	牛乳(乳)	
	さばのみそ煮	さば あかみそ			しょうが	さとう	さけ しょうゆ みりん			
	白菜とほうれん草の 煮浸し	あぶらあげ、 かつおぶし		ほうれんそう にんじん	はくさい	さとう				しょうゆ、みりん かつおだし、
3 木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		683	牛乳(乳)	
	きなこバター					きなこバター				
	ハンバーグ	ハンバーグ				さとう	デミグラスソース、 ケチャップ、ソース ワイン、			
4 金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		690	岩松小なし 牛乳(乳) 小麦粉(小麦)	
	鶏の甘酢あん	とりにく			りんご しょうが	こむぎこ、 でんぶん	あぶら			しお、こしょう、さけ ケチャップ、しょうゆ、 す、みりん、
	大豆とひじきのごま煮	だいず さつまあげ	ひじき	きぬさや	ごぼう	さとう	ごま あぶら			さけ、かつおだし、 しょうゆ、みりん、しお
7 月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		674	三日月幼なし 牛乳(乳)	
	おでん煮	とりにく、 あつあげ、 ちくわ、つくね うずらたまご		にんじん、 きぬさや	だいこん 、 こんにやく	さといも 、 じゃがいも、 さとう	あぶら			さけ、しょうゆ、 みりん、 しお、 かつおこんぶだし、
	小城市ゆず昆布和え		しおこんぶ	にんじん	はくさい 、 きゅうり 、 ゆず		ごま			しょうゆ
8 火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		650	牛乳(乳)	
	ロールパン					ロールパン				
	ミートスパゲティ	ぶたにく、		にんじん、 ピーマン、 トマト	たまねぎ、 エリンギ にんにく	スパゲッティ	オリーブ あぶら			しお、ワイン、 ケチャップ ソース、こしょう
9 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		697	小麦粉(小麦)	
	鶏肉の味噌かけ	とりにく、 むぎみそ			にんにく しょうが	こむぎこ、 さとう	あぶら			しお、みりん さけ、しょうゆ
	青菜とこんにやく のおから炒め	おから かまぼこ		こまつな	こんにやく えだまめ	さとう	あぶら			しょうゆ みりん かつおだし
10 木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		613	牛乳(乳)	
	背割りコッペパン					せわり コッペパン				
	白身魚の香草フライ	しるみぎかな こうそう、フライ					あぶら			
11 金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		615	牛乳(乳)	
	高菜さけごはんの具	さけ		たかなづけ		さとう	ごま、 ごまあぶら			しょうゆ、みりん、
	里芋のそぼろあんかけ	とりにく みそ		にんじん	ごぼう れんこん えだまめ しょうが	さといも でんぶん	あぶら			さけ、 みりん、 かつおだし しょうゆ
14 月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		696	牛乳(乳)	
	白菜鍋	ぶたにく かまぼこ とうふ		にんじん ねぎ	はくさい だいこん しいたけ ゆず	はるさめ				しょうゆ、さけ、しお にぼしだし、す
	ハヤシライス	ぶたにく		にんじん、 トマト	たまねぎ、 エリンギ	じゃがいも	あぶら			ハヤシルウ、ケチャップ、 ワイン、ソース、 しお、こしょう、
12 月	りっちゃんの元気サラダ	ベーコン かつおぶし	きざみこんぶ	にんじん	キャベツ、 きゅうり 、 きピーマン おぎみかん	さとう		わふうドレッシング		
	果物 (小城みかん)									

※アレルギー表示について

アレルギー特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)を表示しています。

調味料のしょうゆ・酢の原料に小麦が使用されていますが、表示していません。コンタミネーション等についても表示していません。

小城産の食材を**太字**
紹介しています。

12月

地場産物の紹介

小城産

・ごはん(夢しずく) ・きゅうり ・だいこん ・さつまいも ・みかん
・ねぎ ・さといも ・れんこん ・はくさい ・にんじん ・かぼちゃ



★毎月19日は「食育の日」

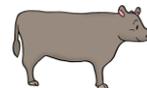
令和2年度 12月 給食献立表

小城市学校給食センター

日(曜)	献立名	献立材料名 太字:小城の食材						栄養価 エネルギー (小学校) エネルギー (中学校)	給食に関する行事 アレルギー特定原材料7品目 を含む食品表示 (えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生)		
		(赤) 主に体を作るものとなる		(緑) 主に体の調子を整えるものとなる		(黄) 主にエネルギーのもととなる					
		1群 卵・肉・ 魚・大豆	2群 牛乳・海藻・ 小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜・ 果物・ きのこ	5群 穀類・いも類	6群 油脂類			調味料等	
15 火	ロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう				ロールパン		647 866	ロールパン(小麦 乳) 牛乳(乳) スパゲティ(小麦)	
	ジャージャー麺	ぶたにく あかみそ むぎみそ		にんじん こまつな	にんにく しょうが たまねぎ たけのこ きくらげ		スパゲティ	あぶら ごまあぶら			しょうゆ トウバンジャン みりん さけ しお ポーク&チキンスープ ちゅうかあじ
	いわしのかりかり焼き ひき肉とチンゲンサイの 炒め物	いわしの かりかりやま とりにく		にんじん チンゲンサイ	もやし にんにく		じゃがいも	あぶら ごまあぶら			しお さけ こしょう しょうゆ
16 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				ごはん		636 780	牛乳(乳)	
	食べて応援！佐賀ん魚学校給食						だいこん しょうが				しょうゆ みりん さけ かつおこんぶだし
	佐賀のぶい大根	ぶい					きゅうり もやし たくあん				ねりごま ごま
17 木	食パン 牛乳		ぎゅうにゅう				しょくパン		640 882	食パン(小麦 乳) 牛乳(乳) イタリアンドレッシング(小麦 乳) 牛乳(乳) 生クリーム(乳) ホワイトルウ(小麦 乳) コンソメ(小麦 乳)	
	食べて応援！佐賀牛学校給食						さとう	あぶら			ワイン しょうゆ、みりん
	佐賀牛焼肉サンドの具	さがぎゅう あかみそ			たまねぎ しょうが にんにく		じゃがいも				こしょう イタリアンドレッシング
	イタリアンサラダ			あかピーマン	きゅうり キャベツ						ホワートルウ コンソメ ポーク&チキンスープ、 しお、こしょう、ワイン、
18 金	パンPKンスープ	とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん かぼちゃ さやいんげん	たまねぎ		いんげんまめ	あぶら なまクリーム			
	デザート(幼稚園のみ)										
	「日本の味めぐり」★福島県			ぎゅうにゅう				ごはん			牛乳(乳)
21 月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				ごはん		620 785	晴田幼なし 牛乳(乳)	
	ソースかつ(福島県)	とんかつ					さとう	あぶら			ソース、ケチャップ、 しょうゆ、さけ、
	白菜のレモン漬			しおこんぶ	にんじん	はくさい きゅうり レモン		ごま			しょうゆ
22 火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				ごはん		684 825	幼稚園なし ロールパン(小麦 乳) 食パン(小麦 乳)牛乳(乳) パン粉(小麦) デミグラスソース(小麦) ベーコン(乳)	
	食べて応援！佐賀牛学校給食提供事業の取り組みです。						だいこん しらたき しいたけ				さけ、しお、しょうゆ かつおこんぶだし
	佐賀牛の ミートローフ	さがぎゅう ぶたにく ベーコン			たまねぎ		パンこ さとう	あぶら			しお、こしょう、 ナツメグ ケチャップ、ソース デミグラスソース ワイン
23 水	ジャーマンポテト			パセリ	にんにく たまねぎ		じゃがいも	あぶら	しお こしょう		
	野菜スープ	とりにく		にんじん、 ほうれんそう	はくさい たまねぎ			あぶら	とりがらだし、しょうゆ しお、こしょう、ワイン、		
	デザート						クリスマス ケーキ				
23 水	麦ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう				おぎごはん		670 823	幼稚園・桜岡小・三里小 晴田小なし 牛乳(乳) カレールウ(小麦 乳) 小麦粉(小麦) チーズ(乳) バター(乳) コンソメ(小麦 乳)	
	キーマカレー	ぶたにく	チーズ	にんじん トマト	たまねぎ にんにく しょうが		こむぎこ いんげんまめ	あぶら バター			カレールウ、ソース ワイン、しお、こしょう カレールウ コンソメ チャツネオールスパイス ローリエ
	チキンと三色野菜サラダ	とりにく	わかめ		きゅうり キャベツ もやし きピーマン りんご						かんきつドレッシング こしょう

★★「食べて応援！佐賀牛・佐賀ん魚 学校給食提供事業」とは…★★ 12/16 12/17 12/22 実施します。

新型コロナウイルス感染症の流行により、低迷している県産牛や佐賀の魚の消費を増やし、生産者を応援するため、国の助成事業と県の助けあいキャンペーンの一環として、学校給食へ佐賀牛や佐賀の魚が無償提供されます。



※アレルギー表示について
アレルギー特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)を表示しています。
調味料のしょうゆ・酢の原料に小麦が使用されていますが、表示していません。
コンタミネーション等についても表示してありません。

佐賀でとれる野菜には、大地の恵みがたくさんつまっているよ。栄養満

12月

地場産物の紹介
佐賀県産

・パン ・牛乳 ・大豆 ・チンゲン菜 ・赤黄ピーマン
・にら ・小麦粉 ・みそ ・しょうゆ

