

令和 7年 12月 学校給食献立表(12/3~)
中学校

吉野ヶ里町教育委員会

日	献立名	牛乳	あかのなかま 赤の仲間 ちやにくになる 血や肉になる	きのなかま 黄の仲間 ねつやちからのもとになる 熱や力の元になる	みどりのなかま 緑の仲間 からだのちょうし、まととのえる 体の調子を整える	ちょうみりょう 調味料	エネルギー kcal
3 水	ごはん	○		米			842
	豚肉の赤みそ焼		豚にく			みそたれ	
	ピーフン野菜炒め		天ぷら、卵	ピーフン、さとう、あぶら、ごま油	キャベツ、ピーマン、たまねぎ、にんじん	ガラスープ、しょうゆ、しお	
	プロッコリーサラダ		ツナ	和風中華ドレッシング	プロッコリー、きゅうり、れんこん		
4 木	ごはん	○		米			812
	あげぎょうざ		ぎょうざ	てんぶら粉、あぶら			
	豆乳みそ坦々スープ		豆乳、合ひき肉、みそ	はるさめ、ごま	ちんげんさい、はくさい、にんじん、しめじ、にんにく、たまねぎ	トウバンジャン、しょうゆ、 ガラスープ	
	韓国風のり和え		ちくわ、のり	さとう、ごま油	ごまつな、もやし、にんじん	しょうゆ	
	さがみかん				みかん		
5 金	ごはん	○		米			814
	鶏肉のチリソースかけ		とりにく			チリソース	
	クリームベンネ		ウィンナー、牛乳	ベンネマカロニ	キャベツ、たまねぎ、プロッコリー、にんじん、マッシュルーム	コンソメ、シチュールウ、しお	
	れんこん炒め			ごま油、ごま	にんじん、れんこん、ごまつな	ガラスープ	
8 月	ごはん	○		米			817
	チーズタッカルビ		とりにく、チーズ		たまねぎ	ヤンニヨムソース	
	ほうとう汁		豚にく、油あげ、みそ	めん、さといも	だいこん、にんじん、しいたけ、かぼちゃ	だし	
	ごぼうサラダ		ちくわ	マヨネーズ	ごぼう、にんじん、きゅうり		
9 火	ごはん	○		米			846
	なすのはさみ揚げ		ミンチ肉	てんぶら粉、あぶら	なす		
	肉団子シチュー		肉団子	油、じやがいも	たまねぎ、にんじん、プロッコリー	コンソメ、シチュールウ	
	春雨の酢の物		わかめ、卵	はるさめ、さとう	にんじん	す、しお	
10 水	ごはん	○		米			885
	佐賀県産の鶏からあげ		有明とり肉	かたくり粉、あぶら	しょうが	塩こうじ	
	高野豆腐と卵煮		高野豆腐、卵、天ぷら	さとう	にんじん、はくさい、たまねぎ、枝豆	だし、しょうゆ	
	白和え		白和え、みそ	さとう	ほうれんそう、れんこん		
11 木	ごはん	○		米			799
	魚の利休焼		さば	ごま		塩こうじ	
	しづく豆腐の味噌汁		豆腐、煮ぼし、みそ	さといも、こんにゃく	ごぼう、だいこん、にんじん		
	切り干し大根煮			さとう	切り干し大根、にんじん、きくらげ、れんこん	だし、しょうゆ	
	りんご				りんご		
12 金	ナン	○		ナン			838
	キーマカレー		合ひき肉		たまねぎ、にんじん、れんこん、トマト	カレールウ、コンソメ	
	ソーセージカツ		ソーセージ	てんぶら粉、あぶら			
	ツナサラダ		ツナ	マヨネーズ	キャベツ、ほうれんそう、にんじん		