



# 12月学校給食予定献立表



令和6年

福岡県立築城特別支援学校

日	曜	献立名			おもな食品とその働き			栄養価 (エネルギー:kcal)	
		主食	牛乳	おかず・デザート	体を作る(赤)	働く力になる(黄)	体の調子をよくする(緑)	小学部 低学年	中学部 高等部
2	月	ごはん のりかつお ふりかけ		いわしの梅煮 キャベツのサラダ もやしのみそ汁	のり、かつお、ハム いわし、油揚げ みそ、牛乳	米、砂糖、油	梅、キャベツ、人参 玉ねぎ、もやし、ねぎ	480	637
3	火	ごはん 		カレーライス 海藻サラダ ヨーグルト	牛肉、海藻 ハム、ヨーグルト 粉チーズ、牛乳	米、じゃがいも 小麦粉、油 砂糖	人参、玉ねぎ、にんにく グリンピース、コーン 大根、キャベツ	491	700
4	水	ごはん 		トンカツ(小1枚、中高2枚) キャロットサラダ 豆腐のみそ汁	豚肉、ツナ、豆腐 油揚げ、みそ 牛乳	米、小麦粉、パン粉 油、ごま ノンエッグマヨネーズ	人参、コーン、玉ねぎ ねぎ	479	721
5	木	ごはん 		里芋のそぼろ煮 納豆 ごぼう団子のすまし汁	豚肉、納豆 魚すり身、牛乳	米、里芋 砂糖	玉ねぎ、人参、生姜 いんげん、ごぼう、えのき ねぎ	476	664
6	金	パン メープル& マーガリン		チリコンカン 野菜スープ キウイフルーツ	豚肉、大豆 ベーコン、牛乳	パン、マーガリン 砂糖、じゃがいも	玉ねぎ、人参、にんにく トマト、キャベツ、パセリ キウイフルーツ	480	681
9	月	ごはん 		玄米入りつくね アスパラガスのサラダ さつまいものみそ汁	鶏肉、ツナ 油揚げ、みそ 牛乳	米、さつまいも 油	人参、アスパラガス コーン、えのき、玉ねぎ ねぎ	511	676
10	火	ごはん 		豚肉の生姜炒め アーモンド和え コーン入り卵スープ	豚肉、ベーコン 卵、牛乳	米、ごま、砂糖 でんぷん	生姜、コーン、玉ねぎ もやし、ほうれん草 人参、ねぎ	456	676
11	水	キムチごはん 		ホキフライ ブロッコリーのごま酢和え 大根のみそ汁、ほうれん草ムース	豚肉、ホキ みそ、油揚げ 牛乳	米、砂糖、ごま 小麦粉、パン粉 油、ごま	キムチ漬、人参、大根 ブロッコリー、ほうれん草 大根、玉ねぎ、ねぎ	512	721
12	木	ごはん のり佃煮		みそおでん 豆腐のすまし汁 みかん	のり、鶏肉、みそ 天ぷら、厚揚げ 豆腐、牛乳	米、里芋、砂糖	大根、人参、いんげん 糸こんにゃく、玉ねぎ えのき、ねぎ、みかん	467	664
13	金	ミルク 背割り パン		ウインナー(小4まで1本、小5より2本) 野菜のドレッシング和え、ケチャップ 白菜のシチュー	ウインナー、鶏肉 ホタテ、粉チーズ 牛乳	パン、じゃがいも 小麦粉	トマト、人参、キャベツ 白菜、玉ねぎ	454	694
16	月	ごはん 		さばの煮付 ひじきの炒め煮 えのきのみそ汁	さば、ひじき 鶏肉、天ぷら 油揚げ、みそ、牛乳	米、砂糖、油	生姜、人参、干椎茸 いんげん、えのき、玉ねぎ ねぎ	507	679
17	火	ごはん 		ささみカツ オニオンサラダ けんちん汁	鶏肉、ハム 豆腐、牛乳	米、じゃがいも ノンエッグマヨネーズ 油	玉ねぎ、人参、ごぼう 干椎茸、ねぎ	467	663
18	水	スパゲティー		スパゲティーミートソース フレンチサラダ さつまポテト	牛肉、豚肉 ハム、粉チーズ 牛乳	スパゲティー バター、油 小麦粉、さつまいも	玉ねぎ、人参、にんにく ピーマン、マッシュルーム キャベツ	500	702
19	木	ごはん 		しゅうまい(小4まで2個、小5より3個) 切干大根の煮物 わかめのみそ汁	豚肉、鶏肉 わかめ、油揚げ みそ	米、小麦粉 砂糖、油	切干大根、干椎茸、人参 いんげん、玉ねぎ、ねぎ	474	691
20	金	ミルク ロール パン		トマトオムレツ ツナサラダ かぼちゃのスープ	卵、鶏肉 ツナ、ベーコン 牛乳	パン、ごま、小麦粉 ノンエッグマヨネーズ バター	トマト、人参、玉ねぎ キャベツ、かぼちゃ、パセリ	514	710
23	月	ごはん 		照焼チキン キャベツの柚の香和え クリームスープ、クリスマスデザート	鶏肉、ベーコン スキムミルク 牛乳	米、砂糖、小麦粉 バター	キャベツ、人参、ゆず 玉ねぎ、コーン、パセリ	539	744

※ 食材料の入荷等の都合により、献立や食材料の一部を変更することがあります。

※いちごケーキで計算