

2025年(令和7年)12月分 学校給食献立表(小学校)第1地区

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。
※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食食物資配合表」を配布しております。必要な方は各学校までお申し出ください。

日・曜	1日・月		2日・火		3日・水		4日・木		5日・金		8日・月		9日・火		10日・水		11日・木	
献立名	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ ピビンパ		まるがたパン ぎゅうにゅう はくさいとまやしのスープ まぐろカツ ソース		ごはん ぎゅうにゅう もずくじる みずなどいこんのもの しらすふりかけ		コッペパン ぎゅうにゅう ちゅうかスープ さけとじゃがいものバジルソース ぶどうかん		ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり ◇このはとじ ひじきとだいずのもの		ごはん ぎゅうにゅう そうめんじる たいとごぼうのにつけ こんぶとけずりぶしのふりかけ		コッペパン ぎゅうにゅう チキンクリームシチュー フレンチサラダ		ごはん ぎゅうにゅう すきやき だいこんサラダ		コッペパン ぎゅうにゅう フォー きびなごのからあげ りんごとゆずのジャム	
材 料 名 お よ び 使 用 量 (g)	鶏肉	20.0	鶏肉	20.0	鶏肉	20.0	鶏肉	22.0	味付けのり	1袋	そうめん	7.0	鶏肉	30.0	牛肉	40.0	ビーフン(平めん)	8.0
	酒	0.5	酒	0.5	酒	0.5	酒	0.5			かまぼこ	4.0	調理ワイン	1.0	酒	0.5	鶏肉	15.0
	わかめ(塩蔵)	3.5	にんじん	10.0	豆腐	30.0	にんじん	10.0	卵◆	50.0	うす揚げ	4.0	にんじん	15.0	豆腐	40.0	酒	0.5
	にんじん	10.0	たまねぎ	20.0	もずく	12.0	たまねぎ	20.0	うす揚げ	5.0	にんじん	10.0	たまねぎ	40.0	はくさい【西谷産】	60.0	にんじん	10.0
	だいこん	20.0	はくさい	30.0	にんじん	10.0	干しいたけ	0.3	かまぼこ	7.0	たまねぎ	15.0	じゃがいも	50.0	にんじん	10.0	たまねぎ	20.0
	えのきたけ	8.0	かまぼこ	5.0	もやし	10.0	にんじん	10.0	じゃがいも	15.0	たまねぎ	5.0	マッシュルーム	5.0	もやし	25.0	たまねぎ	15.0
	ねぎ	3.0	ねぎ	3.0	しめじ	6.0	チンゲンサイ	7.0	たまねぎ	45.0	干しいたけ	0.3	パセリ	0.5	しろねぎ【西谷産】	6.0	干しいたけ	0.3
	うすくちしょうゆ	4.0	干しいたけ	0.3	みずば	3.0	うすくちしょうゆ	4.0	ねぎ	3.0	うすくちしょうゆ	4.0	絹実油	1.0	えのきたけ	10.0	ねぎ	3.0
	こいくちしょうゆ	0.2	しょうが	0.2	うすくちしょうゆ	4.0	こいくちしょうゆ	0.2	うすくちしょうゆ	4.0	うすくちしょうゆ	4.0	小麦粉	5.0	糸こんにゃく	30.0	うすくちしょうゆ	4.0
	塩	0.1	うすくちしょうゆ	4.0	こいくちしょうゆ	0.2	塩	0.1	こしょう	0.01	こいくちしょうゆ	2.0	バター	3.0	ふ	2.0	こいくちしょうゆ	0.2
こしょう	0.01	うすくちしょうゆ	0.2	塩	0.1	ごま油	0.5	ごま油	0.5	砂糖	2.0	だし昆布	0.5	絹実油	2.0	塩	0.1	
けずり節	2.0	塩	0.1	本みりん	0.5	けずり節	2.0	けずり節	0.3	塩	0.1	けずり節(R)	2.0	牛乳	40.0	こいくちしょうゆ	6.0	
水	120.0	でんぶん	0.01	けずり節	2.0	水	100.0	水	110.0	でんぶん	0.5	水	120.0	生クリーム	3.0	本みりん	10.0	
牛肉	35.0	けずり節	2.0	水	110.0	豚肉	20.0	さけ	30.0	水	2.0	こしょう	40.0	塩	0.7	水	100.0	
酒	0.5	水	110.0	豚肉	20.0	さけ	30.0	塩	0.1	こしょう	40.0	こしょう	0.03	鶏肉	40.0	きびなご	30.0	
ぜんまい(水煮)	10.0	水	110.0	豚肉	0.5	塩	0.1	こしょう	0.03	こしょう	15.0	わかめ(乾燥)	60.0	調理ワイン	5.0	塩	0.5	
にんにく	0.1	まぐろ	1切れ	みずな	20.0	こしょう	0.03	鶏肉	15.0	さけ	50.0	しょうが	0.6	ハム	60.0	かつお節	0.7	
しょうが	0.2	酒	1	にんじん	10.0	調理ワイン	1.0	酒	0.5	砂糖	15.0	砂糖	3.5	鶏肉	5.0	塩	0.3	
砂糖	2.0	塩	0.1	だいこん	30.0	でんぶん	3.0	大豆(乾燥)	7.0	ひじき(乾燥)	1.5	本みりん	3.0	調理ワイン	10.0	こしょう	0.03	
こいくちしょうゆ	3.0	こしょう	0.02	絹実油	1.0	コーン油	3.0	竹輪(煮込み用)	5.0	にんじん	10.0	水	12.0	絹実油	0.5	でんぶん	3.5	
こしょう	0.03	小麦粉	5.0	うすくちしょうゆ	2.5	じゃがいも	45.0	鶏肉	15.0	砂糖	15.0	水	12.0	キャベツ	15.0	コーン油	3.5	
コチュジャン	0.2	水	5.0	砂糖	0.8	コーン油	3.0	ひじき(乾燥)	1.5	砂糖	7.0	砂糖	3.5	きゅうり	10.0	りんご	30.0	
絹実油	0.5	パン粉	12.0	本みりん	0.3	バジルペースト	0.5	砂糖	0.5	砂糖	10.0	砂糖	0.5	パンアップル(シロップ漬け)	15.0	砂糖	4.0	
大豆もやし	20.0	コーン油	7.0	でんぶん	5.0	にんにく	0.2	砂糖	2.0	昆布	0.5	けずり節(R)	3.0	酢	2.0	水あめ	1.0	
ほうれんそう	15.0	ウスターソース	4.0	だし汁	5.0	調理ワイン	0.5	こいくちしょうゆ	0.5	砂糖	1.0	砂糖	0.5	砂糖	1.0	ワイン(白)	0.8	
うすくちしょうゆ	0.5	とんかつソース	4.0	しらすばし	5.0	酒	0.2	本みりん	10.0	塩	1.5	砂糖	0.2	砂糖	0.2	ゆず	0.5	
ごま	1.0			酒	0.2	寒天	0.3	だし汁	1.0	こしょう	1.5	塩	0.2	塩	0.01			
ごま油	0.5			絹実油	0.2	グレープジュース	30.0	水	27.0	砂糖	4.0	砂糖	0.2	砂糖	0.01			
				かつお節	0.5	砂糖	4.0			水	1.5	砂糖	0.2	砂糖	0.01			
				あおのり	0.1													
				こいくちしょうゆ	1.0													
				本みりん	1.0													
				ごま	1.0													
エネルギー	533kcal/20.6g		590kcal/27.6g		524kcal/22.5g		588kcal/23.2g		575kcal/23.8g		559kcal/21.9g		591kcal/22.4g		572kcal/20.7g		534kcal/21.1g	
たんぱく質																		
たんぱく質																		
たんぱく質																		
たんぱく質																		
たんぱく質																		

物資配合表
令和7年度
(2025年度)
12月改訂版
配布のお知らせ

下記物資を物資配
合表に追加しましたの
でお知らせいたします。
物資配合表の最新
版は、宝塚市のホーム
ページからダウンロード
もしくは、学校までお
申し出ください。

新規食材

日・曜	12日・金	15日・月	16日・火	17日・水	18日・木	19日・金	22日・月	23日・火	24日・水
献立名	ひじきごはん ぎゅうにゅう ふたじり ぶりだいこん	むぎいりごはん ぎゅうにゅう ビーフカレー さばとわかめのあえもの	こがたパン ぎゅうにゅう やさいスープ フライドチキン みかん	ごはん ぎゅうにゅう ◇みそおでん はくさいとこまつなとツナのあえもの	こくとうパン ぎゅうにゅう ワントンスープ ほうれんそうのソテー	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり たらちげ きりばしだいこんのもの	ごはん ぎゅうにゅう きゅうにゅう ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい	コッペパン ぎゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー	ごはん ぎゅうにゅう わかめ(乾燥) かつお節 うすくちしょうゆ しょうが みそ ワイン(白) ゆず
材 料 名 お よ び 使 用 量 (g)	精白米 70.0 水 90.0 角切り昆布 0.5 ひじき(乾燥) 0.5 にんじん 4.0 うす揚げ 3.0 うすくちしょうゆ 5.0 砂糖 0.3 酒 0.5 塩 0.1	精白米 65.0 おおむぎ 10.0 水 94.0 牛肉 30.0 調理ワイン 2.0 たまねぎ 50.0 じゃがいも 50.0 しょうが 0.5 にんにく 0.2 綿実油 0.5 カレー粉 0.8 小麦粉 7.0 バター 2.0 綿実油 5.0 チキンブイヨン 4.5 ウスターソース 5.0 ケチャップ 1.5 こいくちしょうゆ 0.4 砂糖 2.0 塩 1.0 こしょう 0.01 水 90.0	豚肉 15.0 酒 0.5 にんじん 15.0 たまねぎ 20.0 キャベツ 25.0 ホールコーン 15.0 ほうれんそう 5.0 うすくちしょうゆ 4.0 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2.0 水 110.0	鶏肉 20.0 酒 0.5 じゃがいも 50.0 だいこん 30.0 こんにゃく 30.0 厚揚げ 20.0 うすら卵◆ 20.0 竹輪(煮込み用) 10.0 みそ 8.0 うすくちしょうゆ 1.0 本みりん 2.5 砂糖 4.0 けずり節 0.2 水 60.0	コッペパン 1個 黒砂糖 8.8 ワントンの皮 7.0 鶏肉 20.0 酒 0.5 にんじん 10.0 たまねぎ 20.0 干しいたけ 0.3 もやし 10.0 ねぎ 3.0 うすくちしょうゆ 4.0 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 水 120.0	味付けのり 1袋 たら 35.0 酒 0.5 豆腐 40.0 白菜キムチ 15.0 にんじん 10.0 たまねぎ 20.0 干しいたけ 5.0 もやし 8.0 綿実油 0.5 みそ 0.5 こいくちしょうゆ 0.2 けずり節 2.0 水 110.0	さけ 20.0 酒 0.5 にんじん 10.0 だいこん 20.0 ごぼう 10.0 うす揚げ 4.0 つきこんにゃく 10.0 うすくちしょうゆ 3.0 酒かす 3.0 みそ 8.0 甘みそ 2.0 うすくちしょうゆ 0.2 けずり節 2.0 水 110.0	卵◆ 30.0 鶏肉 15.0 酒 0.5 にんじん 10.0 たまねぎ 20.0 はるさめ 5.0 パセリ 0.5 うすくちしょうゆ 4.0 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 でんぶん 1.0 けずり節 2.0 水 100.0	豚肉ミンチ 25.0 酒 0.5 豆腐 120.0 にんじん 10.0 たまねぎ 40.0 干しいたけ 0.3 ねぎ 3.0 しょうが 1.0 綿実油 0.5 こいくちしょうゆ 2.0 砂糖 1.0 みそ 1.0 本みりん 1.0 トウバンジャン 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 ごま油 1.0 でんぶん 2.0 水 10.0
	ふり 35.0 しょうが 0.5 だいこん 50.0 酒 0.5 砂糖 2.0 こいくちしょうゆ 3.0 本みりん 0.5 水 15.0	わかめ(乾燥) 1.0 さば(オイル漬け) 15.0 だいこん 30.0 酢 2.0 砂糖 2.0 本みりん 0.5 ごま油 1.0 すりごま 1.0 こま 0.5	みかん 1個	はくさい 20.0 こまつな 20.0 うすくちしょうゆ 2.0 砂糖 0.7 ツナ(オイル漬け) 10.0	ほうれんそう 40.0 たまねぎ 10.0 ベーコン 17.0 調理ワイン 0.5 ホールコーン 15.0 綿実油 0.5 砂糖 1.0 塩 0.1 こしょう 0.01	切り干し大根 5.0 鶏肉 15.0 酒 0.5 にんじん 10.0 うす揚げ 4.0 綿実油 1.0 砂糖 2.0 うすくちしょうゆ 2.5 こいくちしょうゆ 0.2 本みりん 0.5 だし汁 15.0	はくさい 27.0 ゆず 1.3 酢 1.5 うすくちしょうゆ 0.5 砂糖 0.1	豚肉ミンチ 25.0 調理ワイン 1.0 たまねぎ 20.0 大豆(乾燥) 7.0 ピーマン 5.0 綿実油 0.5 塩 0.3 こしょう 0.01 カレー粉 0.4 トマトピューレ 2.0 ウスターソース 1.0 とんかつソース 0.5 砂糖 0.5	わかめ(乾燥) 1.0 ツナ(オイル漬け) 10.0 だいこん 30.0 綿実油 0.5 酢 2.0 うすくちしょうゆ 0.5 砂糖 0.1
	エネルギー 570kcal/23.4g	エネルギー 652kcal/19.7g	エネルギー 635kcal/25.5g	エネルギー 589kcal/23.1g	エネルギー 564kcal/21.2g	エネルギー 547kcal/23.0g	エネルギー 561kcal/21.5g	エネルギー 551kcal/24.9g	エネルギー 611kcal/23.6g
	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質
	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質
	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質
	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質
	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質	たんぱく質

①チキンスープ

【原材料】
ガラスープ(鶏骨)、
酵母エキス
※特定アレルギー:鶏肉

②かつお
(オイル漬け)

【原材料】
かつお、食用大豆油、
食塩
※特定アレルギー:大豆

変更食材

③スープベースの名称を
「スープベース(鶏ガ
ラ)」に変更しました。
(原材料、特定原材料等
に変更はありません。)

④ぜんまい(水煮)の原
材料から酸化防止剤
の使用がなくなり、コ
ンタミネーションが無
くなりました。
(なお、小学校の12月分
献立での「チキンスープ」
「かつお(オイル漬け)」
の使用はありません。)