

2025年(令和7年)12月分 学校給食献立表(小学校)第2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 ピビンバ	ごはん ぎゅうにゅう もずくじる みずなとだいこんのにも しらすふりかけ	まるがたパン ぎゅうにゅう はくさいともやしのスープ まぐろカツ ソース	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	コッペパン ぎゅうにゅう ちゅうかみスープ さけとじゃがいものバジルソース おとうかん	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 こんふとけずりぶしのふりかけ	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 チキンクリームシチュー フレンチサラダ	ひじきごはん ぎゅうにゅう おたじろ ぶりだいこん
材料名および使用量(g)	鶏肉 20.0 酒 0.5 わかめ(塩蔵) 3.5 にんじん 10.0 だいこん 20.0 えのきたけ 8.0 ねぎ 3.0 うすくちしょうゆ 4.0 こいくちしょうゆ 0.1 塩 0.01 けずり節 2.0 水 120.0 牛肉 35.0 酒 0.5 ぜんまい(水煮) 10.0 にんにく 0.1 しょうが 0.2 砂糖 2.0 こいくちしょうゆ 3.0 コチュジャン 0.03 鶏実油 0.2 鶏実油 0.5 大豆もやし 20.0 ほうれんそう 15.0 うすくちしょうゆ 0.5 ごま 1.0 ごま油 0.5	鶏肉 20.0 酒 0.5 豆腐 3.0 もずく 12.0 にんじん 10.0 かまぼこ 5.0 しめじ 6.0 みつば 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 けずり節 0.5 水 100.0 豚肉 20.0 酒 0.5 みずな 20.0 にんじん 10.0 だいこん 30.0 鶏実油 1.0 うすくちしょうゆ 2.5 砂糖 0.2 本みりん 0.3 でんぶん 0.5 だし汁 5.0 しらすばし 5.0 酒 0.2 鶏実油 0.2 かつお節 0.5 あおのり 0.1 こいくちしょうゆ 0.1 本みりん 1.0 ごま 1.0	鶏肉 20.0 酒 0.5 にんじん 10.0 たまねぎ 20.0 はくさい 30.0 もやし 10.0 たまねぎ 3.0 干しいたけ 0.3 しょうが 4.0 うすくちしょうゆ 0.2 こいくちしょうゆ 0.1 砂糖 2.0 塩 0.1 けずり節 2.0 水 110.0 まぐろ 1切れ 酒 0.1 塩 0.1 こしょう 0.02 小麦粉 5.0 砂糖 10.0 パン粉 12.0 鶏実油 7.0 コーン油 0.5 ウスターソース 4.0 とんかつソース 4.0	味付けのり 1袋 鶏肉 22.0 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 15.0 チンゲンサイ 7.0 うすくちしょうゆ 4.0 こいくちしょうゆ 0.1 さけ 3.0 塩 0.1 しょうが 0.6 こいくちしょうゆ 3.5 本みりん 3.0 酒 12.0 昆布 0.5 けずり節(R) 2.0 酒 0.5 砂糖 1.0 こいくちしょうゆ 1.5 本みりん 0.5 だし汁 4.0 ごま 1.5	鶏肉 22.0 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 15.0 チンゲンサイ 7.0 うすくちしょうゆ 4.0 こいくちしょうゆ 0.1 さけ 3.0 塩 0.1 しょうが 0.6 こいくちしょうゆ 3.5 本みりん 3.0 酒 12.0 昆布 0.5 けずり節(R) 2.0 酒 0.5 砂糖 1.0 こいくちしょうゆ 1.5 本みりん 0.5 だし汁 4.0 ごま 1.5	そうめん 7.0 かまぼこ 4.0 うす揚げ 4.0 にんじん 10.0 たまねぎ 15.0 じゃがいも 30.0 干しいたけ 0.3 ねぎ 7.0 うすくちしょうゆ 4.0 こいくちしょうゆ 0.1 だし昆布 0.5 けずり節(R) 2.0 水 120.0 たい 40.0 ごぼう 15.0 しょうが 0.6 こいくちしょうゆ 3.5 本みりん 3.0 酒 12.0 昆布 0.5 けずり節(R) 2.0 酒 0.5 砂糖 1.0 こいくちしょうゆ 1.5 本みりん 0.5 だし汁 4.0 ごま 1.5	牛肉 40.0 酒 0.5 豆腐 4.0 はくさい【西谷産】 60.0 にんじん 10.0 たまねぎ 25.0 じゃがいも 6.0 パセリ 0.5 鶏実油 1.0 小麦粉 5.0 バター 3.0 鶏実油 2.0 生クリーム 3.0 塩 0.7 こしょう 0.03 チキンブイヨン 5.0 水 60.0 ハム 10.0 調理ワイン 0.5 鶏実油 0.5 キャベツ 15.0 かきわり 15.0 パンアッパル(シロップ漬) 1.0 しょうが 2.0 鶏 1.0 砂糖 0.2 塩 0.2 こしょう 0.01	鶏肉 30.0 調理ワイン 1.0 たまねぎ 15.0 じゃがいも 5.0 パセリ 0.5 鶏実油 0.5 小麦粉 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 こしょう 0.01	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 豚肉 20.0 酒 0.5 にんじん 10.0 たまねぎ 20.0 じゃがいも 30.0 もやし 10.0 うす揚げ 4.0 ねぎ 3.0 みそ 1.0 いりこ 3.0 水 100.0 ぶり 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
エネルギー ／蛋白質	533kcal／20.6g	524kcal／22.5g	590kcal／27.6g	575kcal／23.8g	588kcal／23.2g	559kcal／21.9g	572kcal／20.7g	591kcal／22.4g	570kcal／23.4g

物資配合表
令和7年度
(2025年度)
12月改訂版
発布のお知らせ

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

①チキンスープ

[原材料]
ガラスープ(鶏骨)、
酵母エキス
※特定アレルゲン:鶏肉

②かつお
(オイル漬)

[原材料]
かつお、食用大豆油、
食塩
※特定アレルゲン: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)」
の使用はありません。)

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	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	 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	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	こがたパン ぎゅうにゅう やさしいスープ フライドチキン みかん	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	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 かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい	ごはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ わかめあえ	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	
材 料 名 お よ び 使 用 量 (g)	ピーマン(平めん) 8.0 鶏肉 15.0 酒 0.5 にんじん 10.0 たまねぎ 20.0 もやし 15.0 干しいたけ 0.3 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 スープベース(鶏ガラ) 10.0 水 100.0 きびなご 30.0 酒 1.0 塩 0.3 こしょう 0.03 でんぶん 3.5 コーン油 3.5 りんご 30.0 砂糖 4.0 水あめ 1.0 ワイン(白) 0.8 ゆず 0.5	精白米 65.0 おおむぎ 10.0 水 94.0 牛肉 30.0 調理ワイン 1.0 にんじん 20.0 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 鶏実油 0.5 カレー粉 0.8 小麦粉 7.0 バター 2.0 鶏実油 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 0.2 塩 1.0 こしょう 0.01 水 90.0 わかめ(乾燥) 1.0 さば(オイル漬) 15.0 だいこん 30.0 酢 2.0 砂糖 0.5 うすくちしょうゆ 1.0 ごま油 0.5 すりごま 1.0 ごま 0.5	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 30.0 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 1.0 砂糖 2.5 けずり節 1.0 水 60.0 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) 10.0	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 10.0 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(骨付き) 1.0 塩 0.1 けずり節 1.5 水 60.0 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 鶏実油 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	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 にら 5.0 もやし 10.0 鶏実油 0.5 みそ 10.0 こいくちしょうゆ 0.5 本みりん 0.5 こしょう 0.5 けずり節 1.5 水 60.0 ほうれんそう 5.0 たまねぎ 15.0 砂糖 0.5 調理ワイン 10.0 ホールコーン 4.0 鶏実油 1.0 うすくちしょうゆ 2.5 こしょう 0.2 塩 0.5	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 4.0 うす揚げ 2.0 つきこんにゃく 10.0 ねぎ 3.0 酒かす 0.3 みそ 8.0 甘みそ 2.0 うすくちしょうゆ 0.2 けずり節 0.2 塩 0.1 こしょう 0.1 水 110.0 牛肉 30.0 酒 0.5 たまねぎ 20.0 にんじん 10.0 糸こんにゃく 15.0 ベーコン 1.0 鶏実油 0.5 こいくちしょうゆ 3.0 砂糖 2.0 本みりん 0.5 はくさい 27.0 ゆず 1.3 酢 1.5 砂糖 0.7 塩 0.1	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 じゃがいも 3.0 しょうが 1.0 鶏実油 0.5 塩 2.0 砂糖 1.0 こしょう 0.01 豚肉ミンチ 25.0 調理ワイン 1.0 たまねぎ 20.0 でんぶん 7.0 わかめ(乾燥) 1.0 ツナ(オイル漬) 10.0 砂糖 30.0 鶏実油 0.5 酢 2.0 うすくちしょうゆ 0.5 砂糖 0.1	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 1.0 トウバンジャン 0.2 塩 0.1 鶏肉ミンチ 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 鶏実油 0.5 塩 0.3 こしょう 0.01 カレー粉 0.4 トマトピューレ 7.0 ウスターソース 1.0 とんかつソース 1.0 砂糖 0.5		
	エネルギー ／蛋白質	534kcal／21.1g	652kcal／19.7g	589kcal／23.1g	635kcal／25.5g	547kcal／23.0g	564kcal／21.2g	561kcal／21.5g	611kcal／23.6g	551kcal／24.9g