2026年度 12月　　学校給食献立一覧表

豊田特別支援学校
豊田市教育委員会

日	曜日	献立名	主に体の組織をつくる食品群		主に体の調子を整える食品群		主にエネルギーになる食品群		給食回数 17回
			１群	２群	３群	４群	５群	６群	
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 骨ごと食べる魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	穀類・いも・砂糖	油脂・種実	
1	火	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		
		だいこんのそぼろ煮	生揚げ・ぶた肉 けずりぶし		にんじん	だいこん・しょうが	砂糖 じゃがいもでん粉		あじフリッター 小１個 中・高・職２個
		れんこんとブロッコリーのサラダ			ブロッコリー	キャベツ・れんこん スイートコーン	砂糖	マヨネーズ風ドレッシング	
		あじフリッター	あじ	あおさ			小麦粉・米粉・砂糖 とうもろこしでん粉	大豆油・米ぬか油	
2	水	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		
		のっぺい汁	ちくわ・けずりぶし	こんぶ	にんじん	だいこん・根深ねぎ こんにゃく・ごぼう	さといも じゃがいもでん粉	ごま油	
		こまつなのおひたし			こまつな・にんじん	キャベツ・もやし	砂糖		
		レバーと大豆のみそがらめ	大豆・とりレバー とり肉・豆みそ			しょうが	じゃがいもでん粉 とうもろこしでん粉 砂糖	米ぬか油・ごま	
3	木	麦ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん		
		ハヤシライス	ぶた肉		にんじん・トマト	たまねぎ グリンピース	じゃがいも	ハヤシルウ	
		コールスローサラダ			にんじん	キャベツ・きゅうり		コールスロードレッシング	
		チーズオムレツ	鶏卵	チーズ			キャッサバでん粉 砂糖	大豆油・なたね油	
4	金	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		
		豆腐とチンゲンサイのスープ	豆腐 ショルダーベーコン		チンゲンサイ にんじん	もやし	じゃがいもでん粉		
		はるさめサラダ				キャベツ・きゅうり スイートコーン	はるさめ	マヨネーズ風ドレッシング	
		えびのチリソース煮	えび		にんじん	たまねぎ・しょうが グリンピース にんにく	じゃがいもでん粉 砂糖	ごま油	
		ヨーグルト		ヨーグルト					
7	月	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		
		いりどり	とり肉・はんぺん けずりぶし		にんじん	こんにゃく・ごぼう れんこん	砂糖	ごま油・米ぬか油	
		アーモンドあえ			ほうれんそう にんじん	キャベツ・もやし	砂糖	アーモンド	
		厚焼き卵	鶏卵				キャッサバでん粉 砂糖	なたね油	
8	火	米粉パン・飲用牛乳		飲用牛乳			米粉パン		たべまるの おすすめ
		焼きそば	ぶた肉・えび	あおのり	にんじん	キャベツ	中華めん	米ぬか油	
		ナムル	とり肉（蒸）		チンゲンサイ にんじん	もやし・きゅうり	砂糖	ごま・ごま油	
		ぎょうざ	大豆・とり肉 ぶた肉		にら	キャベツ・たまねぎ	小麦粉 とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉	ラード	ぎょうざ 小１個 中・高・職２個
9	水	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		
		粕汁	豆腐・米みそ けずりぶし		にんじん	だいこん・こんにゃく 根深ねぎ			
		きんぴらごぼう			にんじん	ごぼう	砂糖	ごま・米ぬか油 ごま油	
		とり肉のから揚げ	とり肉			しょうが	じゃがいもでん粉	米ぬか油	
10	木	ツイストパン・飲用牛乳		飲用牛乳			ツイストパン		
		根コーンシチュー	ショルダーベーコン	牛乳	にんじん・パセリ	だいこん・たまねぎ スイートコーン		ベシャメルソースの素	
		サワーキャベツ			にんじん	キャベツ・きゅうり レモン果汁	砂糖		
		えびカツ	大豆・えび すけとうだら			たまねぎ	小麦粉 とうもろこしでん粉 じゃがいもでん粉	なたね油・米ぬか油	
		コーヒー牛乳の素					コーヒー牛乳の素		
11	金	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		
		肉じゃが	ぶた肉		にんじん	たまねぎ・しらたき	じゃがいも・砂糖		
		甘酢あえ			にんじん	キャベツ・きゅうり 切干しだいこん	砂糖		
		納豆あえ	納豆	チーズ	パセリ		砂糖		
14	月	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		
		ふだま汁	豆腐・けずりぶし		にんじん・みつば	しめじ	焼きふ		
		ひじきの炒め煮	大豆・ぶた肉 けずりぶし	ひじき	にんじん		じゃがいも・砂糖	米ぬか油	
		さばのゆずみそ煮	米みそ・さば			ゆず	米粉・砂糖		
15	火	ソフトめん・飲用牛乳		飲用牛乳			ソフトめん		
		野菜あんかけめん	ぶた肉・けずりぶし		にんじん	たまねぎ・はくさい もやし・根深ねぎ しょうが	じゃがいもでん粉	ごま油	
		ごぼうサラダ			にんじん	キャベツ・ごぼう きゅうり		ごまドレッシング ごま	
		れんこんサンドフライ	大豆・とり肉			たまねぎ・れんこん しいたけ	小麦粉 じゃがいもでん粉	米ぬか油	
16	水	麦ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん		
		中華飯	ぶた肉・うずら卵 えび		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ・はくさい もやし	じゃがいもでん粉		
		華風あえ				キャベツ・きゅうり	はるさめ・砂糖	ごま油	
		春巻き	ぶた肉		にんじん	キャベツ・たまねぎ	小麦粉・米粉 粉あめ	大豆油・ラード ショートニング 米ぬか油	

日	曜日	献立名	主に体の組織をつくる食品群		主に体の調子を整える食品群		主にエネルギーになる食品群		給食回数 17回
			１群	２群	３群	４群	５群	６群	
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 骨ごと食べる魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	穀類・いも・砂糖	油脂・種実	
17	木	スライスパン・飲用牛乳		飲用牛乳			スライスパン		
		ポークビーンズ	大豆・ぶた肉 ベーコン		にんじん	たまねぎ グリンピース	じゃがいも・砂糖		
		コーンサラダ				キャベツ・きゅうり スイートコーン		フレンチドレッシング	
		ウインナー	ウインナー						
		メープルジャム					メープルジャム		
18	金	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		豊田ブランドの日
		キムチ入りみそ汁	豆腐・ぶた肉 豆みそ・けずりぶし		にんじん・葉ねぎ	キムチ・だいこん			
		和風サラダ	まぐろ（油漬）			キャベツ・きゅうり 切干しだいこん	砂糖	和風ドレッシング ごま	
		豊田市産じゃがいもコロッケ	ぶた肉			たまねぎ	小麦粉・砂糖 とうもろこしでん粉 じゃがいも	米ぬか油	
21	月	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		
		親子煮	鶏卵・とり肉 けずりぶし		にんじん	たまねぎ	じゃがいも・砂糖		
		青菜あえ			にんじん・菜めし粉	キャベツ・はくさい もやし			
		豆腐しんじょ	大豆・いとよりだい すけとうだら		かぼちゃ・にんじん	たまねぎ・えだまめ	やまいも キャッサバでん粉	なたね油	
22	火	麦ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん		
		冬至の運盛りカレー	ぶた肉	チーズ・脱脂粉乳	かぼちゃ・にんじん	たまねぎ・れんこん グリンピース		カレールウ（甘口）	冬至献立
		グリーンサラダ			ブロッコリー	キャベツ・きゅうり		フレンチドレッシング	
		ミックスフルーツ				パインアップル 黄桃			
23	水	麦ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん		
		マカロニと野菜のスープ	とり肉		にんじん・パセリ	たまねぎ・キャベツ	マカロニ	米ぬか油	クリスマス献立
		エビピラフ	えび ショルダーベーコン		ピーマン	たまねぎ			
		ハンバーグ	大豆・とり肉 ぶた肉			たまねぎ	とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉	なたね油・パーム油 ひまわり油 とうもろこし油	
		ガトーショコラ					ガトーショコラ		

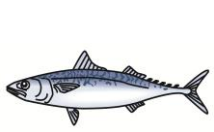
12月の目標「寒さに負けない食事をしよう」

豊　田　の　農　産　物

●米「大地の風」…米粉パン
●小麦「きぬあかり」…スライスパン、ツイストパン
●大豆「フクユタカ」…水煮大豆、豆腐、生揚げ、納豆
●キャベツ　●はくさい
●はくさい…キムチ
●じゃがいも …豊田市産じゃがいもコロッケ



＜今月の季節の食材＞


さば


はくさい

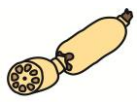

ねぎ


だいこん


ブロッコリー


ほうれんそう


こまつな


れんこん

冬至献立　22日（火）

冬至の運盛りカレー



　１年の中で一番、昼が短く、夜が長くなる日を「冬至」と呼びます。
　冬至の日は、ゆずを浮かべた「ゆず湯」に入って体を温め、栄養のある「かぼちゃ」を食べるとかぜをひきにくいといわれています。

今年の冬至は
12月22日（火）です。



クリスマス献立　23日（水）

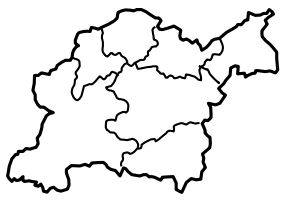


エビピラフ
ハンバーグ
マカロニと野菜のスープ
ガトーショコラ

今月の平均栄養量

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維	食塩相当量
	kcal	g	g	mg	mg	A μgRAE	B_1 mg	B_2 mg	C mg	g	g
小学部	582	23.2	20.4	331	2.6	329	0.48	0.50	27	4.1	2.1
中学部	675	26.4	22.9	350	3.1	388	0.58	0.54	33	4.9	2.5
高等部	733	28.3	24.0	360	3.2	419	0.63	0.55	35	5.3	2.7

18日（金）　豊田ブランドの日



豊田市でとれた食材を使用した献立です。

●キムチ入りみそ汁…豆腐・キムチ
●和風サラダ…キャベツ
●豊田市産じゃがいもコロッケ…じゃがいも



自然栽培 じゃがいも

肥料や農薬を一切使わない、「自然栽培」という方法で育てられたじゃがいもが給食に登場します。

生産者の方々は、農産物を一生懸命作っています。
感謝の気持ちを込めて給食を食べましょう。

たべまるのおすすめ

　今月は、8日（火）の 【ナムル】まる。
　作り方や写真は、下の二次元コードを読み込むか、たべまるをタップしてレシピの検索画面に「たべまる給食」と入れるとすぐに見つかるまる。

たべまる給食　検索

▲豊田市クックパッド公式キッチンはこちらから



※牛乳の表記については、2種類になります。毎日つく「飲用牛乳」と調理に使用する「牛乳」です。
　飲用牛乳とは200mLパック入りの牛乳です。

※天候など、やむを得ない事情により、産地や献立が変更される場合があります。
※食物アレルギーの原因食品の使用については「食物アレルギー原因食品一覧表」で御確認ください。

●安全・安心・おいしい給食をお届けします●