2026年度　12月　　学校給食献立一覧表　　小学校



足助給食センター
豊田市教育委員会

日	曜日	献立名	赤のグループ 主に体をつくるもとになる食品 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	緑のグループ 主に体の調子を整えるもとになる食品 色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	黄のグループ 主にエネルギーのもとになる食品 米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類	エネルギー（kcal） たんぱく質（g）
1	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	664 28.4
		かきたま汁	鶏卵・かまぼこ・けずりぶし	はくさい・にんじん・葉ねぎ・しいたけ	じゃがいもでん粉	
		豚キムチ炒め	ぶた肉	たまねぎ・キムチ・にら	砂糖・米ぬか油	
		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	
2	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	674 26.6
		肉だんごの酢豚風	肉だんご	たまねぎ・にんじん・ピーマン・たけのこ しいたけ	砂糖・じゃがいもでん粉	
		春雨サラダ	とり肉	キャベツ・水菜	はるさめ・砂糖・ごま油	
		えびしゅうまい	えび・すけとうだら	たまねぎ	小麦粉・じゃがいもでん粉・砂糖・パーム油	
3	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	658 25.7
		だいこんのそぼろ煮	生揚げ・ぶた肉・けずりぶし	だいこん・にんじん・しょうが	砂糖・じゃがいもでん粉	
		れんこんとブロッコリーのサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング		キャベツ・ブロッコリー・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	
		わかさぎの唐揚げ	わかさぎ		じゃがいもでん粉・米ぬか油	
4	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	684 29.2
		かみなり汁	豆腐・けずりぶし	はくさい・にんじん・ごぼう・葉ねぎ しいたけ	ごま油	
		昆布あえ	まぐろ（油漬）・こんぶ	キャベツ・にんじん・こまつな	砂糖	
		レバーとさつまいもの甘辛煮	とり肉・とりレバー		とうもろこしでん粉・さつまいも じゃがいもでん粉・米ぬか油・砂糖	
		乾燥小魚	いわし		水あめ・砂糖	
7	月	米粉パン・飲用牛乳	飲用牛乳		米粉パン	615 28.8
		焼きそば　たべまるのおすすめ	ぶた肉・いか・あおのり	キャベツ・にんじん	中華めん・米ぬか油	
		ナムル	とり肉	もやし・チンゲンサイ・きゅうり・にんじん	ごま・砂糖・ごま油	
		みかん（生）		みかん（生）		
8	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	675 27.3
		白みそ汁	豆腐・米みそ・けずりぶし・わかめ	だいこん・にんじん	じゃがいも	
		ほうれんそうとツナのあえ物	まぐろ（油漬）	キャベツ・もやし・ほうれんそう	砂糖	
		とり肉の唐揚げ	とり肉	しょうが	小麦粉・じゃがいもでん粉・米ぬか油	
9	水	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	701 24.5
		かぼちゃのハヤシライス	ぶた肉・脱脂粉乳	たまねぎ・かぼちゃ・にんじん マッシュルーム・トマトピューレー	ハヤシルウ	
		ビーンズサラダ	大豆	キャベツ・にんじん・スイートコーン	コールスロードレッシング	
		れんこんチップス		れんこん	米ぬか油	
10	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	674 26.1
		豆腐の中華煮	豆腐・ぶた肉	はくさい・たまねぎ・にんじん	じゃがいもでん粉・砂糖・ごま油	
		中華あえ		キャベツ・チンゲンサイ・にんじん	はるさめ・ごま・砂糖・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	
11	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	692 28.9
		肉じゃが	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん	じゃがいも・砂糖	
		甘酢あえ		キャベツ・にんじん・きゅうり 切干しだいこん	砂糖	
		納豆巻き	納豆・チーズ	パセリ	砂糖	
		手巻きのり	のり			
14	月	スライスパン・飲用牛乳	飲用牛乳		スライスパン	689 27.6
		キャベツスープ	ショルダーベーコン	キャベツ・たまねぎ・にんじん・パセリ		
		チリコンカン	大豆・ぶた肉	たまねぎ・にんにく		
		あじフリッター	あじ・あおさ		小麦粉・とうもろこしでん粉・米粉・砂糖 大豆油・米ぬか油	
		コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素	
15	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	659 27.5
		ぶた肉と野菜のうま煮	ぶた肉・はんぺん・けずりぶし	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・砂糖	
		のり酢あえ	まぐろ（油漬）・のり	キャベツ・もやし・にんじん・レモン果汁	ごま・砂糖	
		厚焼き卵	鶏卵		キャッサバでん粉・砂糖・なたね油	
16	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	636 26.4
		ちゃんこ汁	肉だんご・ミックスみそ・油揚げ	だいこん・はくさい・にんじん・根深ねぎ	じゃがいもでん粉	
		野菜のねりごまあえ	とり肉	キャベツ・にんじん・ほうれんそう	ごま・砂糖	
		いわしのしょうが煮	いわし	しょうが	じゃがいもでん粉・砂糖	
17	木	白玉うどん・飲用牛乳	飲用牛乳		白玉うどん	734 26.3
		カレーなんばん	とり肉	にんじん・はくさい・根深ねぎ・しいたけ	カレールウ・じゃがいもでん粉	
		ひじきサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	まぐろ（油漬）・ひじき	キャベツ・きゅうり・スイートコーン	マヨネーズ風ドレッシング	
		わんぱくじゃこ天	ウインナー・ちりめんじゃこ	たまねぎ・にんじん・葉ねぎ	小麦粉・米ぬか油	
18	金	ごはん（ミネアサヒ）・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	645 22.3
		豚汁　豊田ブランドの日	豆腐・ぶた肉・豆みそ・油揚げ・けずりぶし	はくさい・だいこん・にんじん・根深ねぎ		
		和風サラダ		キャベツ・きゅうり・切干しだいこん	和風ドレッシング・ごま・砂糖	
		豊田市産じゃがいもコロッケ	ぶた肉	たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉・じゃがいも 砂糖・米ぬか油	

日	曜日	献立名	赤のグループ 主に体をつくるもとになる食品 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	緑のグループ 主に体の調子を整えるもとになる食品 色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	黄のグループ 主にエネルギーのもとになる食品 米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類	エネルギー（kcal） たんぱく質（g）	
21	月	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	616 24.7	
		炒めビーフン	ぶた肉	キャベツ・にんじん・さやいんげん	ビーフン・砂糖・米ぬか油		
		中華サラダ	まぐろ（油漬）	もやし・チンゲンサイ・にんじん	中華ドレッシング		
		パオズ	ぶた肉・ぶたレバー・大豆	キャベツ・根深ねぎ・しょうが	小麦粉・とうもろこしでん粉・ラード		
22	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	670 27.7	
		かぼちゃのみそ汁	豆腐・米みそ・油揚げ・けずりぶし	かぼちゃ・たまねぎ・根深ねぎ			
		いり大豆あえ	大豆	はくさい・もやし・ほうれんそう・にんじん	砂糖		
		ぶりのゆずあんかけ	ぶり	ゆず・しょうが	じゃがいもでん粉・米ぬか油・砂糖		
23	水	ツナピラフ・飲用牛乳	飲用牛乳・まぐろ（油漬）	たまねぎ・にんじん・しめじ	麦ごはん	ガトーショコラ 693 24.6	いちごのスティックケーキ 679 24.5
		星のパスタスープ	ショルダーベーコン	たまねぎ・はくさい・にんじん・パセリ	マカロニ		
		グリルチキン	とり肉		オリーブ油		
		セレクトデザート（ガトーショコラまたはいちごのスティックケーキ）			セレクトデザート（ガトーショコラまたはいちごのスティックケーキ）		

冬至献立





クリスマス献立

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」
「特別栽培米ミネアサヒ(赤とんぼ米)」
…ごはん、麦ごはん、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、油揚げ
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＞


ぶり


わかさぎ


はくさい


ねぎ

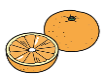

だいこん


ブロッコリー

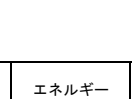

ほうれんそう


こまつな


れんこん

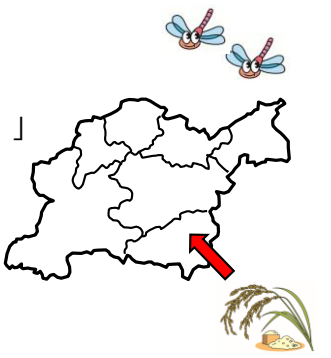

みかん

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。

●ごはん（ミネアサヒ）
…米「特別栽培米ミネアサヒ
（赤とんぼ米）」
●豚汁
…豆腐・油揚げ
●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


下山地区

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。

冬至献立

22日（火）

かぼちゃのみそ汁
ぶりのゆずあんかけ



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）

ツナピラフ
星のパスタスープ
グリルチキン
セレクトデザート
（ガトーショコラまたは
いちごのスティックケーキ）



自然栽培 じゃがいも



１８日（金）　豊田市産じゃがいもコロッケ

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。

たべまるのおすすめ

今月は、7日（月）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



※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。
※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。

※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。
※献立名にある◇のついたドレッシング・ソースは、学級で配膳する時に使用します。

足助給食センター　　●安全・安心・おいしい給食をお届けします●