



令和7年12月分 献立予定表



今年度は町で1食小学生50円、中学生60円を負担して子育て世帯を応援します。

毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるものになる食品		体の調子をととのえるものになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実		
1月		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		668	833
		コロッケ	豚肉 牛肉		にんじん パセリ	玉ねぎ	じゃがいも パン粉 小麦粉	油		
		おかかあえ	ツナ かつお節		小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖		24.5	29.3
		ぼかぼかじる	豚肉 油揚げ 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	ねぎ はくさい 大根	酒かす			
2火		むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		616	800
		レバーいりつくね(小2中3こ)	鶏肉			玉ねぎ	でんぶん 砂糖			
		かんとうに	揚げボール 生揚げ うずら卵	昆布	にんじん	大根 こんにゃく	里いも		24.0	29.5
		アーモンドあえ	ツナ		小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖	アーモンド		
3水		ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん		683	846
		ミートソース	豚肉 大豆		にんじん	玉ねぎ エリンギ	砂糖	油		
		れんこんとみずなのサラダ	ツナ		水菜	れんこん キャベツ とうもろこし		ドレッシング	25.9	31.5
		みかん				みかん				
4木		むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		693	872
		はるまき	豚肉		にんじん にら	キャベツ もやし エリンギ	小麦粉	油		
		なまあげのちゅうかに	生揚げ 豚肉		にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ たけのこ 干し椎茸 生姜	砂糖 でんぶん		25.7	30.9
		きりぼしだいこんのちゅうかあえ	ツナ		にんじん	切り干し大根 キャベツ	砂糖	ごま油		
5金		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		657	817
		さわらのゆずみそかけ	さわら みそ			ゆず	砂糖 でんぶん	油		
		かぶのあまずあえ	鶏肉		にんじん	かぶ	砂糖	油	27.6	33.0
		けんちんじる	豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 大根 ごぼう 干し椎茸	里いも でんぶん			
		ヨーグルト		ヨーグルト						
8月		むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		661	839
		にくだんごのあんかけ (小4～6こ、中7～8こ)	豚肉 鶏肉			玉ねぎ	でんぶん 砂糖	油		
		れんこんきんぴら	鶏肉 ちくわ		にんじん さやいんげん	れんこん	砂糖	油	27.3	33.1
		とうにゅういりぶたじる	豆乳 豚肉 豆腐 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ねぎ 大根	里いも			
9火		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		689	869
		チキンライスのぐ <small>ごはんにまぜて 食べましょう</small>	鶏肉		にんじん トマト	玉ねぎ		油		
		さばのカレーやき	さば			にんにく	小麦粉 でんぶん	油	28.0	33.8
		やさいスープ	ソーセージ		にんじん	はくさい もやし エリンギ とうもろこし				
10水		むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		629	812
		マーボーだいこん	豆腐 豚肉 大豆 みそ		ねぎ にんじん	ねぎ 大根 玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぶん			
		おからしゅうまい(小2中3こ)	豚肉 大豆 おから			玉ねぎ	小麦粉 でんぶん		25.6	32.0
		りんご				りんご				
11木		ロールパン 牛乳		牛乳			パン		656	827
		ハムステーキ	ハム					油		
		ブロッコリーサラダ	ツナ		ブロッコリー	キャベツ とうもろこし		ドレッシング	29.5	36.5
		ほうれんそうのポタージュ	ベーコン	牛乳	にんじん ほうれんそう	玉ねぎ エリンギ				
12金		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		642	810
		たらぎんがみやき	たら みそ				砂糖	油		
		にくじゃが	豚肉 さつま揚げ		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖	油	30.5	36.4
		ささみとこまつなのあえもの	鶏肉		小松菜	もやし	砂糖	油		
15月		わかめごはん 牛乳		牛乳 わかめ			ごはん		637	802
		キャベツいりメンチカツ	牛肉 豚肉			キャベツ 玉ねぎ	パン粉 小麦粉	油		
		ちぐさあえ	ツナ		小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖		24.7	30.8
		かきたまじる	鶏肉 卵 豆腐		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ えのきたけ	でんぶん			
16火		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		638	809
		いわしのしょうがに	いわし			生姜	砂糖			
		ぶたにくとだいこんのもの	豚肉 さつま揚げ		にんじん さやいんげん	大根 こんにゃく 干し椎茸	砂糖	油	25.1	30.3
		ひじきのごまずあえ	ハム	ひじき		キャベツ とうもろこし	砂糖	ごま ごま油		



令和7年12月分 献立予定表



今年度は町で1食小学生50円、中学生60円を負担して子育て世帯を応援します。

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日」

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるものになる食品		体の調子をととのえるものになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実		
17	水	むぎごはん	牛乳	牛乳			麦ごはん		645	808
		カレー	豚肉		にんじん	玉ねぎ エリンギ にんにく りんご	じゃがいも	油		
		ココアめ	大豆 きな粉				砂糖		23.4	27.8
		コーンサラダ	ツナ		にんじん	とうもろこし キャベツ		ドレッシング		
18	木	ごはん	牛乳	牛乳			ごはん		637	818
		ピピンバ <small>ごはんにまぜて食べましょう</small>	豚肉 みそ		にんじん チンゲンサイ	にんにく はくさい 大豆もやし	砂糖 でんぷん	ごま油		
		いかフライのレモンソースかけ	いか			レモン	パン粉 小麦粉 砂糖	油	24.8	32.0
		ワンタンスープ	ベーコン		にんじん ねぎ	ねぎ たけのこ 玉ねぎ とうもろこし	ワンタン皮			
19	金	むぎごはん	牛乳	牛乳			麦ごはん		635	806
		とりにくのしおこうじやき	鶏肉				でんぷん	油		
		ひじきのいために	豚肉 さつま揚げ	ひじき	にんじん		砂糖	油	26.5	35.0
		さといもとだいこんのみそしる	豆腐 油揚げ みそ	わかめ	にんじん ねぎ	ねぎ 大根 玉ねぎ	里いも			
22	月	クロワッサン	牛乳	牛乳			パン		708	825
		ハンバーグのケチャップソースかけ	鶏肉			玉ねぎ	砂糖 でんぷん	油		
		かぼちゃサラダ	ツナ		かぼちゃ	枝豆	砂糖	ノンエッグマヨネーズ		
		ABCスープ	鶏肉		にんじん	玉ねぎ とうもろこし エリンギ	マカロニ じゃがいも			
		セレクトデザート							25.7	31.0
		A:2つのプチシュー	卵	牛乳			小麦粉			
		B:カップケーキ	豆乳 大豆				砂糖 米粉	油		
		C:いちごゼリー			いちご		砂糖			

※物資の都合により、献立を変更する場合があります。 ※加工食品の食材は、主な原料を表記しています。

給食予定回数 16回

給食だより

寒さに負けず、冬を元気に過ごそう！

いよいよ冬本番を迎え、朝晩の冷え込みが厳しくなりました。寒いと手を洗うのが億劫になりがちですが、風邪や胃腸炎などの感染症を防ぐには、せっけんを使った丁寧な手洗いが肝心です。また、食事や睡眠をしっかりとして抵抗力を高め、風邪をひきにくい丈夫な体をつくりましょう。



風邪予防に とりたい栄養素と食べ物

丈夫な体をつくる

たんぱく質



強い抗酸化作用で体を守る

ビタミンA



ビタミンC



ビタミンE



【12月に使う地元産の食材】

〈武豊町〉 みそ キャベツ 大根 白菜

〈知多半島〉 小松菜

〈愛知県〉 豚肉 うずら卵 にんじん 里いも かぶ れんこん みかん ブロッコリー チンゲンサイ

新給食センターを建設中です！

給食センターの老朽化に伴い、旧大高保育園跡地に新給食センターを建設中です。

令和8年9月から新給食センターでの調理開始予定です。工事の途中経過の写真は、随時武豊町のホームページに掲載していきます。



今年の冬至は
12月22日

冬至は1年のうちで最も太陽が低い位置に来るため、昼が短く、夜が長くなります。昔は、太陽の力が最も弱くなる日とされ、この日を境に太陽が生まれ変わり、運が向いてくると考えられていたことから、ゆず湯で身を清め、邪気を払う小豆や、「ん」のつく食べ物を食べて「運」を呼び込む風習があります。

「ん」のつく食べ物で「運」を呼び込もう！

