
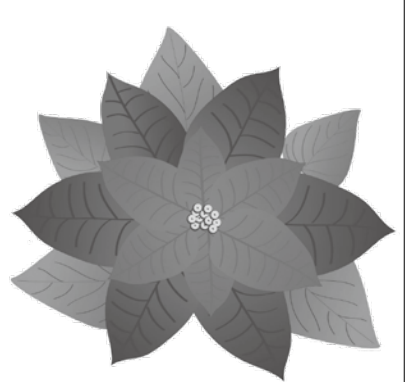


<h1>令和5年12月</h1> <p>(2023年12月)</p> <h1>献立表</h1> <p>(特別支援学校)</p> <h2>給食回数 15回</h2>	学校給食費の口座振替日(納期限) ・第6期 令和5年11月30日(木) (11月分) ・第7期 令和6年1月4日(木) (12月分) *前日までに、登録口座残高の確認、入金をしていただきますようお願いいたします。	加工食品に含まれるアレルギーの原因物質について			1 (金) ブルコギどん(むぎごはん) きゅうにゅう わかめとコーンのスープ フルーツポンチ																																																								
	学校給食レシピと レシピ動画を公開中! *がついた料理は  レシピを紹介しています。	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">献立名</th> <th rowspan="2">加工食品名</th> <th colspan="3">アレルギーの原因物質</th> </tr> <tr> <th>卵</th> <th>乳</th> <th>小麦</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ポテトグラタン</td><td>パン粉</td><td></td><td>○</td><td></td></tr> <tr><td>揚げしゅうまい</td><td>しゅうまい</td><td></td><td></td><td>○</td></tr> <tr><td>ヨーグルト</td><td>ヨーグルト</td><td></td><td>○</td><td></td></tr> <tr><td>はっこう乳</td><td>はっこう乳</td><td></td><td>○</td><td></td></tr> <tr><td>ホキフライ</td><td>ホキフライ</td><td></td><td></td><td>○</td></tr> <tr><td>ハンバーガー</td><td>ハンバーグ</td><td></td><td></td><td>○</td></tr> <tr><td>ワンタンスープ</td><td>ワンタンの皮</td><td></td><td></td><td>○</td></tr> <tr><td>ラガー・アツラ・ポロネーゼ</td><td>デミグラスソース</td><td></td><td></td><td>○</td></tr> <tr><td></td><td>スバゲッティ</td><td></td><td></td><td>○</td></tr> <tr><td></td><td>各種パン</td><td></td><td></td><td>○</td></tr> </tbody> </table>	献立名	加工食品名		アレルギーの原因物質			卵	乳	小麦	ポテトグラタン	パン粉		○		揚げしゅうまい	しゅうまい			○	ヨーグルト	ヨーグルト		○		はっこう乳	はっこう乳		○		ホキフライ	ホキフライ			○	ハンバーガー	ハンバーグ			○	ワンタンスープ	ワンタンの皮			○	ラガー・アツラ・ポロネーゼ	デミグラスソース			○		スバゲッティ			○		各種パン			○
献立名	加工食品名	アレルギーの原因物質																																																											
		卵	乳	小麦																																																									
ポテトグラタン	パン粉		○																																																										
揚げしゅうまい	しゅうまい			○																																																									
ヨーグルト	ヨーグルト		○																																																										
はっこう乳	はっこう乳		○																																																										
ホキフライ	ホキフライ			○																																																									
ハンバーガー	ハンバーグ			○																																																									
ワンタンスープ	ワンタンの皮			○																																																									
ラガー・アツラ・ポロネーゼ	デミグラスソース			○																																																									
	スバゲッティ			○																																																									
	各種パン			○																																																									

4 (月) ロールパン いちごジャム きゅうにゅう ポテトグラタン ようふうスープ	5 (火) ぶたどん(むぎごはん) きゅうにゅう きりぼしだいこんのはりはりつけ みぞしる	6 (水) ごはん きゅうにゅう あげしゅうまい さんしょくナムル はくさいスープ	7 (木) チキンクリームライス(ターメリックライス) きゅうにゅう キャベツとじゃこのいために	8 (金) ごはん きゅうにゅう さばのおやき もやしいため とうふとだいこんのどろみじる
●ロールパン 50: ●洋風スープ 4.8 ●いちごジャム 20: 水 150 ●ポテトグラタン 30: たまねぎ 30 油 15 油 0.6: 大根 25 ベーコン 2.4: 塩 0.8 とり肉(皮なし) 36: こしょう 0.02 たまねぎ 30: スープの素 1.2 にんじん 12: パセリ 0.3 塩 0.6: こしょう 0.04: チーズ 7.2: 油 4.8: 小麦粉 4.8: 牛乳 70: ジャガイモ 84: ゆで塩 粉チーズ 3.5: パン粉 0.8:	●麦ごはん 85: ●切り干し大根の 3 精白米 10: はりはりつけ 0.9 米粒麦 3: しょうゆ 2.3 ●豚丼 1: ごま油 1 油 45: 豆板醤 0.04 豚肉(もも) 45: 豚肉(肩ロース) 45: 切り干し大根 6 酒 4: きゅうり 10 油 0.5: たまねぎ 60: 砂糖 3: 水 150 しょうゆ 4: こんぶ 0.65 みりん 4: 厚けずり節(かつお) 6.5 片栗粉 0.4: たまねぎ 24 水 豆腐 24 さやいんげん(冷) 5: 赤みそ(減塩) 5.4 ゆで塩 白みそ(減塩) 5 (ゆで塩) 小松菜 12	●ごはん 90: ●白菜スープ 0.5 精白米 0.5: ベーコン 2.4 ●揚げしゅうまい 20: 油 20 揚げ油 適量: しょうゆ 13 しゅうまい 72: しめじ 6.5 水 150 ●三色ナムル 0.5: 白菜 65 ごま油 0.3: 塩 0.8 にんにく 0.03: こしょう 0.03 もやし 35: 中華スープの素 1.5 にんじん 15: しょうゆ 0.4 ゆで塩 15: 片栗粉 1.3 ほうれん草 15: ゆで塩 塩 0.6: 塩 0.1: みりん 0.5: ごま油 0.5: 白いりごま 1.5:	●ターメリックライス 90: ●キャベツとじゃこの 0.36 精白米 0.05: ターメリック 0.05: 炒め煮(じゃこ) 4.8 (ごま油 0.36 しらす干し(ちりめん) 4.8) ●チキンクリームライス 0.8: 油 50: ●キャベツとじゃこの 0.8 とり肉(皮つき) 65: 炒め煮(キャベツ) 60 たまねぎ 15: キャベツ 60 にんじん 1.3: (にんじん 6 塩 6: ゆで塩 0.2 こしょう 0.07: しょうゆ 0.8 水 30: しょうゆ 0.8 しめじ 15: エリンギ 7 エリンギ 7: 油 7 小麦粉 7: 小麦粉 75 パセリ 0.4:	●ごはん 90: ●豆腐と大根のどろみ汁 150 精白米 0.65: 水 6.5 ●さばの塩焼き 60: (厚けずり節(かつお) 15 塩さば(切り身) 大根 30 ●もやし炒め 8: しょうゆ 1.5 油 0.4: ベーコン 4 油 12: たまねぎ 0.8 (にんじん 6: 片栗粉 1.8 ゆで塩 塩 0.2 もやし 50: 長ねぎ 12 塩 0.01: 小松菜 6 こしょう 0.6: しょうゆ 0.6:
中等部エネルギー777 kcal 中等部たんぱく質 30.5 g 小学部エネルギー621 kcal 小学部たんぱく質 24.4 g	中等部エネルギー808 kcal 中等部たんぱく質 35.1 g 小学部エネルギー646 kcal 小学部たんぱく質 28.1 g	中等部エネルギー752 kcal 中等部たんぱく質 25.0 g 小学部エネルギー601 kcal 小学部たんぱく質 20.0 g	中等部エネルギー765 kcal 中等部たんぱく質 29.1 g 小学部エネルギー612 kcal 小学部たんぱく質 23.3 g	中等部エネルギー747 kcal 中等部たんぱく質 30.0 g 小学部エネルギー597 kcal 小学部たんぱく質 24.0 g

11 (月) ごはん てっかみそ きゅうにゅう かんこくふうにくじゃが* やさいスープ ヨーグルト	12 (火) むぎごはん ポークカレー ひじきのサラダ* はっこうにゅう	13 (水) ごはん きゅうにゅう ホキフライ キャベツのおかかあえ さわにわん	14 (木) マーボーどん(むぎごはん) きゅうにゅう はるさめとチンゲンさいのいために わらたまスープ	15 (金) きなごパン(コッペパン)* きゅうにゅう かぶのクリームシチュー ボイルやさい わらたまおドレッシング
●ごはん 90: しょうゆ 7.6 精白米 0.3: にんにく 0.3 ●鉄火みそ 2: コチジャン 2 油 0.7: ごま油 0.7 ごぼう 4: 長ねぎ 4 蒸し大豆 8: 水 1: 赤みそ(減塩) 4: ●野菜スープ 0.6 砂糖 2: 油 12 酒 1: しょうゆ 12 ●韓国風肉じゃが 15: 油 15 油 0.6: 豚肉(もも) 20: 豚肉(肩) 20: 中華スープの素 1.2 つきこんにやく 30: しょうゆ 1.2 にんじん 24: 片栗粉 1.2 たまねぎ 36: 水 1.2 水 4: ジャガイモ 72: じゃが芋 4 酒 0.5: 油 0.6 砂糖 4: ●ヨーグルト 70	●麦ごはん 85: 精白米 10: 米粒麦 10: ●ポークカレー 0.6: 油 0.36: にんにく 0.18: しょうが 0.18: 豚肉(もも) 27: 豚肉(肩) 27: 塩 0.1: こしょう 0.01: 水 96: たまねぎ 72: にんじん 36: 塩 1.4: ウスターソース 3.6: ジャガイモ 60: カレー粉 1: 油 5.4: 小麦粉 5.4:	●ごはん 90: ●漬煮椀 150 精白米 3.6: 水 150 ●ホキフライ 10: 厚けずり節(かつお) 10 揚げ油 豚肉(もも) 10 ホキフライ 80: 豚肉(肩) 6 しょうゆ 10 ●中濃ソース 6: にんじん 12 大根(市内産) 18 えのきたけ 6 ●キャベツのおかかあえ 0.36 キャベツ(市内産) 40: 塩 0.84 もやし 10: こしょう 0.02 (ゆで塩) 5: しょうゆ 1.8 塩 0.2: 片栗粉 0.6 しょうゆ 2: けずり節(かつお) 0.5:	●麦ごはん 80: 精白米 10: 米粒麦 10: ●マーボー丼 0.5: 油 0.2: にんにく 0.3 しょうが 0.3: しょうゆ 0.3 豆板醤 0.3: 豚ひき肉(もも) 30 砂糖 1.6: しょうゆ 3.8 トマトケチャップ 13: ●にらたまスープ 150 水 11: とり肉(皮なし) 20 赤みそ(減塩) 3.3: たまねぎ 20 豆腐(冷) 85: たまねぎ 20 大豆ミート 3: 塩 0.8 長ねぎ 15: 中華スープの素 1 片栗粉 2: しょうゆ 2.4 水 1.2: ジャガイモ 4 ラー油 0.2: 水 12 ●春雨とチンゲン菜の炒め物 0.7: こま油 0.6 (にんじん) 8:	●きなごパン 揚げ油 適量 コッペパン 60: きなごパン 3: 砂糖 5: 塩 0.03: ●かぶのクリームシチュー 0.6: 油 0.6: ベーコン 2.4 水 36: とり肉(皮なし) 36 たまねぎ 30: ごま油 0.5 にんじん 12: けずり節(かつお) 0.2 塩 0.84: 片栗粉 0.1 水 0.01: ●ボイル野菜 24: (ホールコーン(冷) 24 もやし 16: キャベツ 30 塩 30: ●和風かつおドレッシング 1.5: 水 3: 酢 4: しょうゆ 1.5: 砂糖 0.5: ごま油 0.5: (片栗粉) 0.2: 水 0.1: 『おおきなかぶ』より
中等部エネルギー789 kcal 中等部たんぱく質 30.9 g 小学部エネルギー631 kcal 小学部たんぱく質 24.7 g	中等部エネルギー789 kcal 中等部たんぱく質 27.3 g 小学部エネルギー631 kcal 小学部たんぱく質 21.8 g	中等部エネルギー754 kcal 中等部たんぱく質 28.2 g 小学部エネルギー603 kcal 小学部たんぱく質 22.6 g	中等部エネルギー738 kcal 中等部たんぱく質 34.3 g 小学部エネルギー590 kcal 小学部たんぱく質 27.4 g	中等部エネルギー726 kcal 中等部たんぱく質 32.0 g 小学部エネルギー581 kcal 小学部たんぱく質 25.6 g

18 (月) ごはん きゅうにゅう ぎんひらすのゆずみそかけ ごもきんぴら* はるさめスープ	19 (火) ハンバーガー (サンドパン・ハンバーグ) きゅうにゅう パンプキンシチュー* やさいソテー	20 (水) むぎごはん きゅうにゅう ユーリンチー しおだれキャベツ* ワンタンスープ	21 (木) ラガー・アツラ・ポロネーゼ きゅうにゅう ベジタブルスープ アップルケーキ	22 (金) ラガー・アツラ・ポロネーゼ きゅうにゅう ベジタブルスープ アップルケーキ
●ごはん 90: (にんじん 24 精白米 0.3: ゆで塩 2.6 砂糖 4.4: しょうゆ 4.4 ●銀ひらすのゆずみそかけ 60: 銀ひらす(切り身) 1: 酒 1: しょうが 1: 水 6: 赤みそ(減塩) 2.25: とり肉(皮なし) 24 白みそ(減塩) 2.25: にんじん 15 砂糖 1.8: たまねぎ 15 みりん 1.4: 塩 0.96 ゆずビュレ(冷) 1: こしょう 0.02 (片栗粉) 0.3: しょうゆ 1.2 水 7.2: 春雨 0.6 ●五目きんぴら 6: 油 0.6: (ほうれん草 6 豚肉(もも) 12: ゆで塩 6 豚肉(肩) 12: ごぼう 18: つきこんにやく 24:	●サンドパン 50: 生クリーム 7.2 精白米 0.3: パセリ 0.3 ●ハンバーグ 80: ●野菜ソテー 0.5 ハンバーグ 0.5: 油 2 たまねぎ 12: ベーコン 10 水 5: (にんじん 2 デミグラスソース 5: ゆで塩 25 トマトケチャップ 7: ホールコーン(冷) 20 ウスターソース 1.5: (ほうれん草 20 ゆで塩 0.2 ●パンプキンシチュー 0.01: 油 0.6: たまねぎ 0.6 ベーコン 2.4: しょうゆ 2.4 とり肉(皮なし) 35: たまねぎ 0.9: 塩 0.9: こしょう 0.04: ジャガイモ 70: 水 60: パンプキンペースト(冷) 35: 油 3.6: 小麦粉 3.6:	●麦ごはん 80: 精白米 10: 米粒麦 10: ●ユーリンチー 適量: 揚げ油 42: (とり肉(皮つき) 42: とり肉(皮なし) 42: 塩 0.3: しょうゆ 0.05: 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 にんじん 10 たまねぎ 10 もやし 15 塩 0.7 こしょう 0.03 中華スープの素 1 しょうゆ 2.5 ワンタンの皮 8 チンゲン菜 5	●ラガー・アツラ・ポロネーゼ 24: 油 1: たまねぎ 25 ベーコン 2.4: にんじん 12 にんにく 0.8: 水 150 豚ひき肉(もも) 40: 塩 0.7 たまねぎ 20: こしょう 0.02 にんじん 60: スープの素 1 セロリ 8: ジャガイモ 40 塩 0.8: 片栗粉 0.6 こしょう 0.04: 水 5 赤ワイン 5: パセリ 0.5 トマト水煮(缶) 60: ウスターソース 4: スープの素 0.8: 砂糖 1.6: デミグラスソース 2: 粉チーズ 3: スバゲッティ 45: ゆで塩 1: 油 1: ●ベジタブルスープ 0.6: 油 0.6: ベーコン 2.4: ●アップルケーキ 7.2: バター 7.6: 砂糖 18: 卵 18: 生クリーム 2.4: 牛乳 6.2: (りんご 26.5 砂糖 0.8 小麦粉 24 (ベーキングパウダー) 1	●ラガー・アツラ・ポロネーゼ 24: 油 1: たまねぎ 25 ベーコン 2.4: にんじん 12 にんにく 0.8: 水 150 豚ひき肉(もも) 40: 塩 0.7 たまねぎ 20: こしょう 0.02 にんじん 60: スープの素 1 セロリ 8: ジャガイモ 40 塩 0.8: 片栗粉 0.6 こしょう 0.04: 水 5 赤ワイン 5: パセリ 0.5 トマト水煮(缶) 60: ウスターソース 4: スープの素 0.8: 砂糖 1.6: デミグラスソース 2: 粉チーズ 3: スバゲッティ 45: ゆで塩 1: 油 1: ●ベジタブルスープ 0.6: 油 0.6: ベーコン 2.4: ●アップルケーキ 7.2: バター 7.6: 砂糖 18: 卵 18: 生クリーム 2.4: 牛乳 6.2: (りんご 26.5 砂糖 0.8 小麦粉 24 (ベーキングパウダー) 1
中等部エネルギー727 kcal 中等部たんぱく質 35.2 g 小学部エネルギー581 kcal 小学部たんぱく質 28.1 g	中等部エネルギー795 kcal 中等部たんぱく質 35.3 g 小学部エネルギー636 kcal 小学部たんぱく質 28.2 g	中等部エネルギー796 kcal 中等部たんぱく質 36.6 g 小学部エネルギー637 kcal 小学部たんぱく質 29.2 g	中等部エネルギー789 kcal 中等部たんぱく質 35.2 g 小学部エネルギー631 kcal 小学部たんぱく質 28.1 g	中等部エネルギー726 kcal 中等部たんぱく質 32.0 g 小学部エネルギー581 kcal 小学部たんぱく質 25.6 g



12月は、以下の食材について県内産のものを学校給食に取り入れます。

- 米
- 牛乳
- 大根
- 小松菜

12月は、以下の食材について市内産のものを学校給食に取り入れます。

- 大根(13日)
- キャベツ(13日・20日)

※天候の影響により、県内産・市内産の食材が納入できない場合もあります。

12月13日(水)の「かながわ産品学校給食デー」とは・・・

神奈川県内産の食材の活用を通して、県内の農林水産物への理解を深めるとともに、食べ物の成り立ちを理解し、大切に作る心を育てることに繋げ、食育の推進を図ることを目的として実施する献立です。この日の、神奈川県内産の食材は、米・牛乳・大根・キャベツです。

◇◇◇ 県内産食材について ◇◇◇

米：品種は、はるみの予定です。平塚市・伊勢原市・小田原市・南足柄市・海老名市・藤沢市・綾瀬市・座間市・茅ヶ崎市・大和市・大磯町・二宮町・中井町・大井町・松田町・山北町・開成町・箱根町・寒川町などが主な産地です。

牛乳：県内(主に相模原市・伊勢原市・秦野市・平塚市)産の生乳を優先的に使用しています。他に、千葉県・静岡県・栃木県・群馬県・宮城県・山形県・秋田県・岩手県・北海道産のものを使用する場合があります。
※「県内産」の考え方について：主な原料の産地が県内であるものとしています。

大根：令和3年の生産量は、全国5位(令和2年は5位)で、県内全域で栽培されています。特に、一大産地として三浦半島が有名です。県内の他の主な産地は、三浦市、横浜市・藤沢市・横須賀市です。今回は川崎市産の大根を漬煮椀に使用します。

キャベツ：令和3年の生産量は、全国7位(令和2年は6位)で、県内全域で栽培されています。年間では、横浜市、横須賀市、三浦市と産地をリレーしながら晩秋から初夏までの長期にわたって生産しています。今回は川崎市産のキャベツをキャベツのおかかあえに使用します。