

令和5年度



12月分献立表

(16回)

Bブロック(桜幼 手代木南幼 松代幼 栄小 九重小 手代木南小 松代小 谷田部小 柳橋小 谷田部中 桜中 手代木中) つくばほがらか給食センター谷田部

日	曜	献立名	主な材料と食品分類						栄養価			
			ち、にく、ほねになるもの		からだのちょうしをととのえるもの		ちからやねつになるもの		調味料他	エネルギー (kcal)	食塩 相当量 (g)	
			1群 たんぱく質	2群 無機質	3群 カロテン	4群 ビタミンC・その他	5群 炭水化物	6群 脂質				
1 金	ごはん 牛乳		牛乳				ごはん					
	しおだれチキン	とり肉					さとう	油 ごま	塩焼肉のたれ 酒 レモン果汁	幼 524	2.1	
	はるさめサラダ (ちゅうかドレッシング)	ハム		にんじん	きゅうり とうもろこし		はるさめ	ドレッシング		小 593	2.4	
	わかめスープ	なると	わかめ	にんじん	たまねぎ ひらたけ ねぎ ほししいたけ かんぴょう			ごま油	しょうゆ 中華だし 塩 こしょう	中 741	3.0	
4 月	ごはん 牛乳		牛乳				ごはん					
	いわしのみそに	いわし			しょうが		さとう		みそ みりん			
	わふうサラダ (げんえんわふうドレッシング)	かつおぶし	こんぶ	にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし			ドレッシング		546	1.2	
	とりとやさいのぐだくさんじる	とり肉	匂の味 「ごぼう」	にんじん	はくさい ねぎ ごぼう なめこ			油	しょうゆ 塩 かつお節 煮干し	609	1.5	
	ラ・フランスゼリー						ラ・フランスゼリー			734	1.8	
5 火	スパゲッティミートソース	ぶた肉 だいす		トマト にんじん	たまねぎ マッシュルーム にんにく	スパゲッティ さとう	油	ケチャップ ソース コンソメ 塩 こしょう				
	ミニテーブルロール						ミニテーブルロール			563	1.9	
	牛乳		牛乳									
	チキンナゲット (幼:1こ、小中職:2こ)	とり肉 だいす			にんにく	パンこ こむぎこ とうもろこしこ	ラード 油	しょうゆ 塩 こしょう		708	2.4	
	イタリアンサラダ (イタリアンドレッシング)			プロッコリー にんじん	キャベツ カリフラワー		ドレッシング			834	2.9	
6 水	サンマーメン (ソフトちゅうかめん)	ぶた肉 なると		にんじん こまつな	たまねぎ もやし ねぎ きくらげ	ソフトちゅうかめん でんぶん	油 ごま油	醤油ラーメンスープの素 がらスープ 塩 こしょう				
	牛乳		牛乳							504	2.6	
	しゅうまい (幼:1こ、小中職:2こ)	ぶた肉			たまねぎ しょうが	パンこ でんぶん さとう こむぎこ みずあめ		塩 こしょう	659	3.3		
	きりぼしだいこんのサラダ (わふうクリーミードレッシング)	ツナ		にんじん	きゅうり きりぼしだいこん		ドレッシング			833	4.3	
7 木	くろパン 牛乳		牛乳				くろパン					
	チーズオムレツ	たまご	チーズ				でんぶん こむぎこ さとう	油	塩	478	2.1	
	ポテトサラダ (ノンエッグマヨネーズ)			にんじん	きゅうり とうもろこし	じゃがいも	ノンエッグマヨネーズ			599	2.6	
	ヤーコンのコンソメスープ	ワインナー		にんじん プロッコリー	たまねぎ ひらたけ	ヤーコン		コンソメ しょうゆ 塩 こしょう		769	3.4	
8 金	ごはん 牛乳		牛乳				ごはん					
	とうふステーキそぼろあんかけ	とうふ、とり肉 だいす		あかバブリカ ピーマン	たまねぎ きバブリカ しょうが	さとう でんぶん	油 ごま油	しょうゆ オイスターソース		525	2.0	
	やさいのこんぶあえ		しおこんぶ	ほうれんそう にんじん	はくさい					572	2.2	
	おことじる			にんじん	だいこん こんにゃく ごぼう	さといも あずき	油	みそ かつお節 煮干し		733	2.8	
11 月	ごはん 牛乳		牛乳				ごはん					
	あじフライ(ソース)	あじ					パンこ こむぎこ 油	ソース 塩		561	1.8	
	れんこんのガーリックいため	ペーコン		にんじん	れんこん エリンギ えだまめ にんにく		油	コンソメ 塩 こしょう		641	2.1	
	のりととうふのみそしる	とうふ	のり	にんじん みずな	ねぎ	さといも		みそ かつお節 煮干し		779	2.7	
12 火	ナン 牛乳		牛乳				ナン					
	キーマカレー	ぶた肉 だいす		にんじん トマト ピーマン	たまねぎ えだまめ しょうが にんにく		油	カレールウ カレー粉 ソース 塩		523	2.3	
	フレンチサラダ (フレンチしろドレッシング)	とり肉		にんじん	匂の味 「みかん」	キャベツ とうもろこし みかん	ドレッシング			621	2.7	
	みかん									772	3.6	
13 水	ごはん 牛乳		牛乳				ごはん					
	わふうハンバーグ	とり肉 ぶた肉 だいす		教科連携メニュー 「4年国語 ふるさとの食を広めよう」 (県の郷土料理)		たまねぎ	でんぶん さとう じゃがいも	ラード 油	しょうゆ みりん 醋 ケチャップ こしょう 塩		536	1.5
	みずなのごまサラダ (ごまドレッシング)	ツナ	のり	みずな	にんじん	キャベツ		ドレッシング		609	1.9	
	ぬっぺじる	するめ		にんじん	だいこん れんこん ごぼう ほししいたけ	さといも		しょうゆ みりん 酒 塩 かつお節 煮干し		759	2.2	
14 木	しょくパン (ブルーベリージャム)				つくば地産池消の日 「やさいのクリーム煮」	しょくパン ブルーベリージャム						
	牛乳		牛乳									
	トマトグラタン	だいす		トマト にんじん	なす たまねぎ にんにく	じゃがいも おから こめこ みずあめ さとう でんぶん	油	りんご果汁 しょうゆ 塩 こしょう		527	2.0	
	アスパラガスのカラフルサラダ (たまねぎドレッシング)			アスパラガス にんじん	キャベツ きバブリカ		ドレッシング			693	2.7	
15 金	やさいのクリームに	とり肉	牛乳	にんじん	はくさい ねぎ マッシュルーム えだまめ	じゃがいも しろいんげんまめ	油	ホワイトシチューの素 コンソメ 塩 こしょう		820	3.4	
	むぎごはん 牛乳		牛乳									
	はるまき	ぶた肉		にんじん	たまねぎ キャベツ しょうが ほししいたけ					584	2.0	
	ナムル (かんこくナムルドレッシング)	かまぼこ		にんじん	もやし きゅうり		ドレッシング			674	2.5	
	くきわかめのちゅうかスープ	とり肉 ぶた肉 だいす	くきわかめ	にんじん	はくさい ねぎ たまねぎ たけのこ えのきたけ	でんぶん みずあめ	ごま油 油	塩ラーメンスープの素 塩 こしょう		803	2.8	

日	曜	献立名	主な材料と食品分類						栄養価		
			ち、にく、ほねになるもの 1群 たんぱく質	からだのちょうしをととのえるもの 2群 無機質	3群 カロテン	4群 ビタミンC・その他	ちからやねつになるもの 5群 炭水化物	6群 脂質	調味料他	エネルギー (kcal)	食塩 相当量 (g)
18 月	むぎごはん 牛乳	牛乳	牛乳				むぎごはん			551 614 778	2.0 2.3 2.9
	ふっくらやきかまぼこ	たら だいす		にんじん いんげん	たまねぎ とうもろこし		でんぶん さとう じゃがいも	ラード 油	塩		
	たくあんあえ			こまつな にんじん	もやし たくあん						
	すきやきふうに	ぶた肉 とうふ	つくば地産池消の日 「すき焼き風煮」	にんじん	はくさい しらたき ねぎ えのきだけ ほしいたけ		さとう	油	しょうゆ 酒		
19 火	ごはん 牛乳		旬の味 「ぶり」	牛乳			ごはん			610 706 887	2.4 2.9 3.8
	ぶりのゆずソース	ぶり			冬至給食（かぼちゃ・ゆず）		でんぶん さとう	油	しょうゆ ゆず果汁 みりん 酢		
	ひじきのいりに	さつまあげ	ひじき	にんじん	えだまめ とうもろこし ほしいたけ		さとう	油	しょうゆ みりん 酒		
	かぼちゃのみそしる	あぶらあげ		かぼちゃ にんじん こまつな	たまねぎ				みそ かつお節 煮干し		
20 水	カレーうどん (ソフトめん)	とり肉 あぶらあげ		にんじん こまつな	たまねぎ ねぎ ほしいたけ		ソフトめん	油	カレールウ 減塩しょうゆ 和風だし 塩 かつお節	542 655 825	2.9 3.6 4.4
	牛乳		牛乳								
	おこのみやき (おこのみソース)	ぶた肉 だいす			キャベツ		こむぎこ こめこ でんぶん さとう	油	おこのみソース 塩 かつおだし こんぶだし		
	ほうれんそうとじゃこのサラダ (わふうフレンドレッシング)		ちりめんじゃこ	ほうれんそう にんじん	もやし			ドレッシング 油			
21 木	つくばこめこパン 牛乳		牛乳				つくばこめこパン			565 706 865	2.5 3.1 3.9
	フライドチキン	とり肉	旬の味 「ブロッコリー」		にんにく しょうが		こむぎこ でんぶん さとう	油	酒 コンソメ 塩 オールスパイス こしょう		
	ブロッコリー・サラダ (コーンクリーミードレッシング)		ブロッコリー にんじん		きゅうり ロマネスクカリフラワー			ドレッシング			
	ミネストローネ	ベーコン		トマト にんじん	たまねぎ		じゃがいも こめこマカロニ		コンソメ 塩 こしょう		
	こめこのクリスマスケーキ		クリスマス給食				クリスマスケーキ				
22 金	ごはん 牛乳		牛乳				ごはん			596 660 850	1.8 2.1 2.7
	えびかつ	えび たら だいす			たまねぎ		でんぶん パンこ こむぎこ	油	塩 みりん こしょう		
	ごしきサラダ (こうみしょドレッシング)	ハム	ひじき		もやし えだまめ		おおむぎ	ドレッシング			
	ユイミータン	たまご	とり肉	にんじん チングンサイ	とうもろこし たまねぎ		でんぶん		中華だし 塩 こしょう		

※材料の都合により、献立内容が変更になる場合もあります。

※鶏卵は「たまご」と表記します。

※小学校の栄養価は、中学年(3年生および4年生)の値を表記しています。※この献立表には微量の食品及び調味料は記載されておりません。

※食材の高騰分については、つくば市が負担し、給食の量及び質を保ち提供しています。

《今月の地場産物》ヤーコン、大根、ねぎ、なめこ、水菜、小松菜、キャベツ、にんじん、白菜
ひらたけ、ごぼう、れんこん

つくばの恵みをおいしく

いただきましょう！



<12月の給食目標> 伝統的な食文化について理解しよう

日本には昔から、家族の幸せや健康を願う祭事や行事があり、季節や旬の食材を使った行事食が作られ、伝えられてきました。

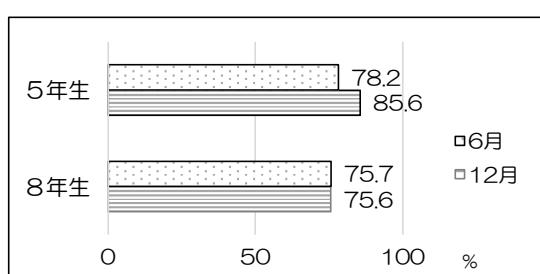
給食だより

地域でどんな食材がとれるか知っていますか？



みなさんは普段食卓にあがる食べ物が、「どこで、どんな人の手によって作られたか」意識したことはありますか？令和4年度に実施した「食生活に関する調査」から次のような結果になりました。

《給食に地元食材が使われているのを知っている割合》

【つくば市で作られている農作物について
知っているものランキング】【12月】

<5年生>	<8年生>
1位 れんこん	れんこん
2位 米	ねぎ
3位 ねぎ	米
4位 にんじん	白菜
5位 メロン	ブルーベリー

実際に給食に提供されているつくば市産の食材がたくさんありました。その他にも市内でさまざまな食材がつくられています。

令和4年度実施 食生活に関する調査（市内5年児童・8年生徒
より地区ごとに抽出）

★お知らせ★

学校給食レシピを配信しています。
こちらのQRコードから、ご覧ください。

つくば市の給食では、JAや地元の生産者と連携し、地域でとれる新鮮でおいしい食材を給食に積極的に取り入れ、献立表で紹介しています。また、給食時の放送や掲示資料での紹介、地産地消の食育授業など地元食材の魅力を子どもたちに伝える活動を行っています。

