

令和 2年 12月 学校給食献立予定表(A)

佐世保市学校給食センター



日付 曜日	献立名	主 な 働 き と 材 料 名						だし類	栄養価(小)	栄養価(中)
		体をつくる基になる		体の調子を整える基になる		エネルギーの基になる			エネルギー	エネルギー
		1 群	2 群	3 群	4 群	5 群	6 群		たんぱく質	たんぱく質
1 (火)	牛乳 ごはん チキンカレー コールスローサラダ ミックスナッツ	鶏肉	牛乳	にんじん	キャベツ たまねぎ	こめ じゃがいも 砂糖 そばめめ ひよこ豆	油 アーモンド		807	861
									21.2	22.1
2 (水)	牛乳 ごはん 豚汁 ブリの照り焼き れんこんのきんぴら	ブリ 厚揚げ 豚肉 天ぷら わかめ 麦みそ	牛乳	にんじん インゲン	れんこん たまねぎ こんにゃく ごぼう しょうが	こめ 里芋 砂糖	ごま油	煮干	850	904
									36.5	37.5
3 (木)	牛乳 パーカーハウスパン 白菜スープ 煮込みハンバーグ ゆでキャベツ スライスチーズ	ハンバーグ 鶏肉	牛乳 スライスチーズ	にんじん パセリ	はくさい キャベツ たまねぎ	パーカーハウスパン マロニー 砂糖			642	782
									29.5	33.9
4 (金)	牛乳 ごはん 肉じゃが クープイリチー りんご	厚揚げ 牛肉 豚肉 天ぷら	牛乳 こんぶ	にんじん	りんご たまねぎ こんにゃく 枝豆	こめ じゃがいも 砂糖	ごま油		751	805
									27.4	28.3
7 (月)	牛乳 はちみつパン 卵入りチンゲン菜のスープ メンチカツ 大根サラダ	卵 メンチカツ	牛乳	にんじん チンゲンサイ	だいこん きゅうり たまねぎ エリンギ	ハチミツパン でん粉 砂糖	油		660	812
									26.2	30.9
8 (火)	牛乳 ごはん つみれ汁 大豆のいそ煮 厚焼卵	厚焼卵 大豆 牛肉	牛乳 こんぶ	にんじん 葉ねぎ	たまねぎ しめじ こんにゃく 枝豆	こめ 砂糖	油	煮干 だし昆布	679	733
									35	36
9 (水)	牛乳 ごはん 大根と厚揚げの含め煮 春雨のピリ辛炒め みかん	厚揚げ 鶏肉 天ぷら	牛乳	にんじん キヌサヤ	みかん だいこん こんにゃく もやし たまねぎ きくらげ	こめ 春雨 砂糖	ごま油		736	790
									24.6	25.5
10 (木)	牛乳 コッペパン ちゃんぽん きびなごの天ぷら にんにくの芽の炒め物	豚肉 かまぼこ	牛乳 きびなご天ぷら	ニンニクの芽 にんじん 葉ねぎ ピーマン	キャベツ たけのこ たまねぎ もやし	コッペパン ちゃんぽんめん 砂糖 でん粉	油		665	711
									29.4	30.9
11 (金)	牛乳 ごはん 肉みそおでん いそ香あえ オレンジ	厚揚げ うずら卵 合びき肉 米みそ	牛乳 のり	にんじん インゲン	だいこん オレンジ もやし こんにゃく キャベツ	こめ 里芋 砂糖		煮干	755	809
									28.6	29.4
14 (月)	牛乳 コッペパン 白菜とかぶの豆乳クリーム煮 魚のレモンソース もやしのソテー	タラ 豆乳 鶏肉 米みそ	牛乳	にんじん 赤ピーマン	はくさい たまねぎ かぶ もやし 枝豆 しめじ レモン	コッペパン 米粉 でん粉 砂糖	油		716	809
									35.1	37.8
15 (火)	牛乳 ごはん 豆腐の中華煮 小松菜の炒め物 ミニピーチゼリー	豆腐 つくね	牛乳	小松菜 にんじん	たまねぎ キャベツ たけのこ 枝豆 しめじ	こめ ピーチゼリー 砂糖 でん粉	ごま油 油		721	775
									25.9	26.8
16 (水)	牛乳 麦ごはん 親子丼 かぶの甘酢あえ 焼きししやも	卵 鶏肉 かまぼこ	牛乳 ししやも	にんじん	たまねぎ かぶ 生しいたけ 深ねぎ	こめ 麦 砂糖 でん粉	白ごま	煮干	715	768
									29.6	30.5
17 (木)	牛乳 レーズンパン ポテトとキャベツのスープ 鶏肉のチーズ焼き フレンチサラダ	鶏肉のチーズ焼き 鶏肉	牛乳	ブロッコリー にんじん 赤ピーマン パセリ	キャベツ たまねぎ きゅうり	レーズンパン じゃがいも 砂糖	油		620	777
									29.7	34.2
18 (金)	牛乳 ごはん 春雨汁 かぼちゃの含め煮 スウィーティ	豆腐 かまぼこ 鶏肉 天ぷら	牛乳	かぼちゃ にんじん 葉ねぎ	スウィーティ たまねぎ こんにゃく えのきたけ 枝豆	こめ 春雨 砂糖	油	煮干 だし昆布	654	708
									25.1	26
21 (月)	牛乳 黒砂糖パン ポークビーンズ プレーンオムレツ ドレッシングサラダ	オムレツ 豚肉 大豆	牛乳	にんじん	たまねぎ キャベツ	黒砂糖パン じゃがいも いんげん豆 ひよこ豆 砂糖	油		705	854
									30.9	35.3
22 (火)	牛乳 ごはん のっぺい汁 さばのみそ煮 きゅうりとわかめの酢の物	さば味噌煮 豆腐 鶏肉	牛乳 わかめ	にんじん 小ねぎ	きゅうり ごぼう だいこん こんにゃく	こめ 里芋 でん粉 砂糖		煮干 だし昆布	708	761
									27	27.9
23 (水)	牛乳 チキンライス とうもろこしのスープ エビカツ 花野菜サラダ 1食ゆずドレッシング	エビカツ 鶏肉	牛乳	ブロッコリー にんじん パセリ	たまねぎ クリームコーン カリフラワー コーン マッシュルーム グリンピース	こめ	油		715	758
									30	31.1
24 (木)	牛乳 米粉パン 千切り野菜のスープ ペンネのミートソース 焼きプリンタルト	合びき肉 ベーコン	牛乳	にんじん トマト パセリ	たまねぎ キャベツ しめじ	米粉パン 焼きプリンタルト いんげん豆 ひよこ豆 ペンネ 砂糖			706	834
									27.8	32.7

12月の献立について
佐世保産の食材(予定)

米 牛乳 煮干し キャベツ パセリ
ブロッコリー かぶ

長崎県産の食材(予定)

白菜 えのきたけ しめじ しいたけ
葉ねぎ カリフラワー みかん プリ

○ 季節の食べ物として「大根」「白菜」「かぶ」「ブロッコリー」「カリ
フラワー」「みかん」などを取り入れたメニューを予定しています。
○ 2日(水)は長崎県産の「ブリ」を使った「ブリの照り焼き」です。
○ 21日(月)の冬至にちなみ、18日(金)は「かぼちゃの含め煮」です。

基準値	基準値
780	830
32.2	34.2
平均	平均
711	792
28.9	30.9



冬至とは、1年で一番昼が短くなる日のことです。
この日は、昔からゆず湯に入って、かぼちゃを食べる
風習があります。これは、かぼちゃを食べるとかぜを
ひきにくくなる、中風(脳卒中などによる半身不随や
手足のまひなど)にならないという言い伝えがあるか
らです。また、冷蔵庫などがなかった時代、保存のき
くかぼちゃはビタミン源として重宝な
野菜だったと思われます。



抵抗力を
高めるために



体の抵抗力を高めるためには、栄養
バランスのよい食事・十分な睡眠・適
度な運動が大切です。

毎日の基本的な生活が、かぜを予防
する第一歩になります。不規則な生活

かぜをひいて
しまったら

安静にして休むことが大切です。
熱があつて体力が消耗している時の
食事は、水分をしっかりとって、消
化のよいおかゆや柔らかく煮たう
どんなどがよいでしょう。

また、刺激物や油の多い料理はさ
けて、のどごしのよいスープ類やゼ
リー類などがおすすめです。



令和 2年 12月 学校給食献立予定表(A) 佐世保市学校給食センター



日付 曜日	献立名	主 な 働 き と 材 料 名			だし類	栄養価(小)	栄養価(中)
		体をつくる基になる	体の調子を整える基になる	エネルギーの基になる		エネルギー	エネルギー
		をしている人は、見直してみましょう。					