



12月 網野学校給食予定献立表

令和7年11月28日
京丹後市立網野南小学校
網野学校給食センター

* * ことし けつ
今年も、あと1か月となりました！* *

いよいよ、冬本番です。11月には、京丹後市でインフルエンザが流行しました。これからは、風邪やノロウイルスなども流行する可能性があります。手洗い・うがいをこまめにして、栄養バランスのとれた食事をとり、体調を崩さないようにしましょう。朝ごはんに温かいものを食べると、体の中から温まるのでおすすめです。しっかり食べて、寒さに負けない体をつくりましょう！

12月の給食では、コシヒカリ、九条ねぎ、キャベツ、白菜、水菜、小松菜、里いも、さつまいも、だいこん、ブロッコリー、かぶ、ほうれん草、にんじん、ににく、魚などの京丹後市産の食材を使用する予定です。また、おから、豆腐、こんにゃく、牛乳は京丹後市の生産者さんが製造されたものです。12月も、地元産のおいしい食材を味わいましょう！

有機米とは？

12月8日は「有機農業の日」ということで、12月1日から8日までの6日間、京丹後市でとれた「有機米」を提供します。

有機米とは、化学肥料や農薬を使用せずに作られたお米のことです。

1日(月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5日(金)	
主食	有機米ごはん	主食	有機米ごはん	主食	有機米ごはん NEW	主食	有機米ごはん	主食	減量有機米ごはん
主菜	チャプチエ	主菜	ササミの甘酢がらめ	主菜	とりにく 鶏肉のみそソース	主菜	サワラのフライ	主菜	カレーうどん
副菜	豆腐の中華スープ	副菜	うの花炒り煮	副菜	ツナのおひたし	副菜	ひじきと野菜のソテー	副菜	ササミのサラダ
デザート	塩キャラメルポテト	副菜	白菜のみそ汁	副菜	ひつみ	副菜	さつまいものスープ	副菜	金時豆の甘煮
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	ひつみの日	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
8日(月)		9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)	
主食	有機米ごはん	主食	ごはん	主食	ごはん	主食	ごはん	主食	ごはん
主菜	けんちん煮	主菜	マーボー大根	主菜	とりにく 鶏肉の香味揚げ	主菜	しろみざかな 白身魚のバジルマヨ焼き	主菜	さつまいもとレバーのオーロラソース
副菜	昆布和え	副菜	春雨サラダ	副菜	きんぴらごぼう	副菜	ベーコンと野菜のソテー	副菜	白菜の即席漬け
副菜	こんにゃくのピリ辛煮	副菜	青のりビーンズ	副菜	あぶらあ 油揚げのみそ汁	副菜	ワンタンスープ	副菜	わかめのすまし汁
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
15日(月)		16日(火)		17日(水)		18日(木)		19日(金)	
主食	麦ごはん	主食	ごはん	主食	いりごきごはん	主食	麦ごはん	主食	ごはん
主菜	ポークストロガノフ	主菜	とりにく 鶏肉のみぞれかけ	主菜	いそべあ キスの磯辺揚げ	主菜	クリスピーチキン	主菜	たまご 卵のミートカップ
副菜	オリヴィエ	副菜	煮びたし	副菜	おひたし	副菜	だいこん 大根とごぼうのサラダ	副菜	ぶたにく 豚肉と野菜のソテー
デザート	ロシアンティーゼリー	副菜	豚汁	副菜	のっぺい汁	副菜	こうやどうふ 高野豆腐のスープ	副菜	だいこん 大根のスープ
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
22日(月)		23日(火)		24日(水)		25日(木)		ふゆやす 冬休み	
主食	ごはん	主食	ごはん	主食	だいす 大豆ライス	主食	ゆかりごはん	ふゆやす 冬休み	
主菜	冬至グラタン	主菜	サバの松前煮	副菜	ブロッコリーのツナマヨサラダ	主菜	グリルチキン	ふゆやす 冬休み	
副菜	れんこんのソテー	副菜	かぶの甘酢和え	副菜	マカロニスープ	副菜	だいこん 大根とハムのサラダ	ふゆやす 冬休み	
副菜	コンソメスープ	副菜	鶏つくね汁	デザート	チョコカップケーキ	副菜	にんじんポタージュ	ふゆやす 冬休み	
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	ふゆやす 冬休み	

※白米は京丹後市産コシヒカリを使用しています。

1日(月)～8日(月)は網野町産・久美浜町産の有機米をいただきます。

※都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。