2026年

12月分給食献立 （1/2）

ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・スプーンをご持参ください。

◎・・・卵抜きで提供します。

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	
2（水）	レーズンロール		○	○	○					ミルク ベーコン チーズ	レーズンロール スパゲティ サラダ油 オリーブオイル	にんじん たまねぎ エリンギ マッシュルーム えのき ヤングコーン ほうれん草 にんにく キウイ	コンソメ しょうゆ 砂糖 酢 塩 こしょう 中華だし
	ミルク		○										
	ベーコンときのこのペペロンチーノ	○	○	○	○		○						
	ほうれん草とチーズのサラダ		○	○	○								
	キウイ												
3（木）	米飯									ミルク あじ 焼ちくわ 油あげ	米飯 じゃがいも ごま油	ピーマン エリンギ にんじん はくさい しめじ だいこん 青ねぎ	だし しょうゆ みりん 砂糖 みそ
	ミルク		○										
	あじの塩焼き						○						
	ピーマンとちくわのいため煮			○	○	○	○						
	たっぷり野菜のみそ汁			○	○		○						
4（金）	米飯									ミルク とり肉 えびボール あげボール うずら卵 油あげ	米飯 こんにゃく 黒ごまプリン	にんじん だいこん きゅうり もやし ほうれん草 ねり梅	だし しょうゆ みりん 砂糖
	ミルク		○										
	おでん	◎		○	○		○		○				
	梅おひたし			○	○								
	黒ごまプリン		○		○	○							
7（月）	食パン		○	○	○					ミルク ホキフライ ベーコン ヨーグルト	食パン りんごjジャム さつまいも サラダ油	にんじん たまねぎ ブロッコリー ヤングコーン コーン マッシュルーム	コンソメ しょうゆ みりん 塩 酒 マヨネーズ みそ
	りんごジャム												
	ミルク		○										
	ホキフライ			○			○						
	✿温野菜のみそマヨサラダ （旧5年）	◎	○	○	○								
	コンソメスープ			○	○		○						
9（水）	米飯									ジョア（ストロベリー） ぶた肉 油あげ かつおぶし	米飯 うどん 麩	にんじん はくさい だいこん しめじ 青ねぎ ブロッコリー	だし しょうゆ みりん 酒 カレールゥ
	ジョア（ストロベリー）		○										
	カレーうどん風なべ			○	○		○						
	ブロッコリーのおかかあえ			○	○		○						
10（木）	ピタパン		○	○	○					ミルク ぶた肉 スライスチーズ スクランブルエッグ	ピタパン	にんじん たまねぎ ピーマン グリルズッキーニ にんにく 土しょうが クリームコーン コーン パセリ	中華だし しょうゆ オイスターソース 塩 こしょう 酒 ホワイトルゥ コンソメ みりん
	スライスチーズ		○										
	ミルク		○										
	ひき肉と野菜のガパオ風	◎		○	○		○						
	コーンスープ		○	○	○		○						
11（金）	米飯									ミルク あつあげ ぶた肉 もずく	米飯 ごま油 かたくり粉 いちごとみかんのゼリー	にんじん たまねぎ 白ねぎ 青ねぎ にんにく	中華だし しょうゆ みりん 酒 オイスターソース
	ミルク		○										
	家常豆腐			○	○	○	○						
	もずくのスープ			○	○	○							
	いちごとみかんのゼリー												

✿ 12月7日の『温野菜のみそマヨサラダ』は、昨年の5年生による お味噌の授業で、子ども達が考案したメニューです。

2026年

12月分給食献立　(2/2)



ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・スプーンをご持参ください。

◎・・・卵抜きで提供します。

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	
14（月）	米飯									ミルク　とり肉 うずら卵　カニかま わかめ	米飯　ごま　ごま油	にんじん　たまねぎ　きゃべつ ごぼう　ピーマン　こまつな もやし　だいこん　にんにく 青ねぎ	中華だし　しょうゆ みりん　砂糖　酒 トウバンジャン コチュジャン みそ
	ミルク		○										
	とり肉の甘辛みそいため	◎		○	○	○							
	こまつなのナムル			○	○	○	○		○				
	中華スープ			○	○	○							
15（火）	味付けパン		○	○						ミルク　ぶた肉	味付けパン　ペンネ サラダ油	にんじん　たまねぎ　だいこん ホールトマト　えだ豆　りんご	コンソメ　しょうゆ 砂糖　ハヤシルゥ ソース　ケチャップ 塩　こしょう　酢 中華だし
	ミルク		○										
	ボロネーゼペンネ			○	○		○						
	だいこんサラダ			○	○								
	りんご												
16（水）	米飯									ミルク　油あげ さんまの竜田あげ 高野豆腐	米飯　サラダ油	にんじん　たまねぎ　しめじ かぼちゃ　こまつな　だいこん 青ねぎ　ねり梅　酒かす	だし　しょうゆ みりん　砂糖 酒　みそ
	ミルク		○										
	さんまの竜田あげ（梅ソース）			○	○		○						
	高野豆腐と野菜の煮物			○	○		○						
	かす汁			○	○		○						
17（木）	シチューオンライス		○	○	○		○			ミルク　サーモン チーズ　生クリーム ツナ	米飯　サラダ油 クリスマスケーキ（いちご）	にんじん　たまねぎ　はくさい ブロッコリー　マッシュルーム エリンギ　ほうれん草　コーン	コンソメ　しょうゆ 砂糖　酢　塩 ホワイトルゥ 中華だし
	ミルク		○										
	ほうれん草とツナのサラダ			○	○		○						
	クリスマスケーキ（いちご）				○								
18（金）	たっぷりミルクパン	○	○	○	○					ミルク　とり肉 チーズ　ベーコン パルメザンチーズ	たっぷりミルクパン サラダ油	にんじん　たまねぎ　ピーマン きゃべつ　にんにく　コーン	コンソメ　しょうゆ 塩　こしょう　酒 ケチャップ　砂糖 酢　マヨネーズ
	ミルク		○										
	ピザ風チキン		○	○	○		○						
	シーザーサラダ	◎	○	○	○								
	コンソメスープ			○	○		○						
21（月）	かつ丼	○		○	○		○			ミルク　ヒレカツ 卵	米飯　サラダ油 かたくり粉	にんじん　たまねぎ　青ねぎ キャベツ　なめこ　みかん	だし　しょうゆ みりん　砂糖 みそ
	ミルク		○										
	きゃべつのみそ汁			○	○		○						
	みかん												
22（火）	ミルクパン		○	○						ミルク　ウィンナー チーズ	ミルクパン　じゃがいも マカロニ　サラダ油	にんじん　たまねぎ グリンピース　コーン きゃべつ	コンソメ　しょうゆ みりん　砂糖　酢 カレールゥ　塩 中華だし　ソース
	ミルク		○										
	カレーシチュー		○	○	○		○						
	コーンサラダ			○	○								
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類			栄養平均量	644 Kcal 26.3　g 2.3　mg



寒い季節となりました。かぜをひかないように、しっかり食べて元気にすごしましょう。

