



2024年12月献立表 (中学校)

小学校
3・4年

中学校



献立表・給食レシピ・給食の写真をHPやInstagram
にのせています。ぜひ見てくださいね。



ホームページ



Instagram

小学校
3・4年

中学校

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	
2月	牛乳 ごはん キムチなべ きゃべつ入り平つくね	牛乳 豚肉 豆腐 麦みそ 昆布 かつお節 鶏肉(平つくね)	米 でんぷん(平つくね)	だいこん にんじん はくさい ぶなしめじ キムチ 根深ねぎ きゃべつ(平つくね)	602 29.4	691 32.3
3火	牛乳 丸パン コーンポタージュスープ チリコンカン	牛乳 ベーコン 豚肉 日出町産大豆	ミルクパン ジャがいも 油	たまねぎ にんじん パセリ コーン にんにく トマト	631 27.6	777 33.0
4水	牛乳 ごはん おでん 手作りふりかけ りんご	牛乳 鶏肉 牛すじ 厚揚げ ちくわ 昆布 うずら卵 ひじき あおのり ちりめん	米 ジャがいも ごま 砂糖	こんにゃく だいこん にんじん りんご	623 25.1	733 29.0
5木	牛乳 コッパパン カレーうどん ごまドレサラダ いちご&マーガリン	牛乳 豚肉 ちくわ 油揚げ かつお節 昆布 ハム	コッパパン うどん 油 ごま ジャム マーガリン	たまねぎ にんじん 根深ねぎ きゅうり ブロッコリー コーン	647 23.8	783 28.4
6金	牛乳 麦ごはん ぐだくさんのみそ汁 チキンなんばん 手作りタルタルソース	牛乳 油揚げ 豆腐 わかめ 煮干し 米みそ 麦みそ 鶏肉 卵	米 麦 ジャがいも 油 砂糖 小麦粉 ノンエッグマヨネーズ	たまねぎ にんじん きゅうり	744 25.9	874 28.5
9月	牛乳 ごはん 豚汁 さばの日出ねぎソースかけ	牛乳 豚肉 豆腐 米みそ 麦みそ 煮干し さば	米 里芋 砂糖	にんじん ごぼう だいこん こんにゃく 根深ねぎ しょうが にんにく	659 31.8	779 37.0
10火	牛乳 黒砂糖パン クリームスパゲティ グリーンサラダ	牛乳 ベーコン えび イカ ハム	黒砂糖パン スパゲティ バター 油	たまねぎ にんじん コーン マッシュルーム グリンピース きゅうり きゃべつ	626 25.7	777 30.6
11水	牛乳 ごはん 日出町産ぎんなん入りマーボー大根 ツナあえ	牛乳 とうふ 豚肉 麦み そ まぐろ	米 油 ごま油 でんぷん 砂糖	にんじん たまねぎ だいこん 根深ねぎ たけのこ しいたけ ぎんなん しょうが にんにく ほうれん草 きゃべつ	602 24.2	709 27.8
12木	牛乳 マヨネーズパン 野菜スープ 手作りミートローフ	牛乳 ベーコン 牛肉 豚肉 卵	ミルクパン マヨネーズ ジャがいも パン粉 砂糖	たまねぎ にんじん コーン パセリ	646 27.3	797 32.5
13金	牛乳 ごはん うまに 卵やき 大分県産だいのなっとう	牛乳 鶏肉 厚揚げ 卵 大分県産大豆	米 油 ジャがいも 砂糖	にんじん こんにゃく ごぼう しいたけ さやいんげん	796 23.6	904 26.8
16月	牛乳 ごはん チキンカレー 大根サラダ	牛乳 鶏肉 ハム	米 ジャがいも 米粉 油 アーモンド ノンエッグマ ヨネーズ	にんにく しょうが たまねぎ にんじん グリンピース だいこん きゅうり コーン	687 20.1	813 22.9
17火	牛乳 コッパパン ちゅうかスープ スクランブルエッグ バター	牛乳 豚肉 かまぼこ 卵 ウィンナー	コッパパン はるさめ 油 バター	しょうが にんじん たまねぎ きゃべつ きくらげ ねぎ アスパラガス	600 25.5	675 28.3

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	
18水	牛乳 ごはん 日出町産だんご汁 日出産はものいそべあげ ちりめん入りかぼすあえ	牛乳 豚肉 米みそ 麦みそ 煮干し はも ちりめん	米 やせうまめん 里芋 小麦粉 油 砂糖	ごぼう にんじん だいこん 根深ねぎ しいたけ きゃべつ きゅうり かぼす	674 28.7	788 31.6
19木	牛乳 黒砂糖パン ミートボールのトマトに フルーツヨーグルト	牛乳 豚肉 ヨーグルト 鶏肉(ミートボール)	黒砂糖パン ジャがいも 油 砂糖	にんにく たまねぎ にんじん えだまめ トマト 黄桃 みかん パイナップル りんご缶 ナタデココ	603 22.6	754 27.1
20金	牛乳 ごはん もずくスープ からあげ おかかあえ	牛乳 鶏肉 もずく 豆腐 かまぼこ かつお節 昆布	米 小麦粉 でんぷん 油 ノンエッグマヨネーズ	にんじん えのきたけ ねぎ しょうが にんにく ブロッコリー カリフラワー	752 33.7	862 36.4
23月	牛乳 ごはん よせなべ 五目きんぴら	牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 かまぼこ 昆布 かつお節 さつまあげ	米 白玉だんご 油 砂糖 ごま油	にんじん はくさい ぶなしめじ 根深ねぎ ごぼう こんにゃく さやいんげん	605 25.0	715 28.9
24火	牛乳 ミルクパン ボトフ もみの木のハンバーグ シュークリーム	牛乳 ベーコン ウィンナー 鶏肉・豚肉(ハンバーグ) 卵(シュークリーム)	ミルクパン 砂糖 小麦粉(シュークリーム)	たまねぎ にんじん かぶ きゃべつ ブロッコリー	753 28.0	871 31.6

献立担当 河野



12月18日(水)に「1日まるごと日出町給食」を行います！

給食では「地産地消」に取り組んでいて、毎月日出町の食材を取り入れています。その取り組みの一つとして「1日まるごと日出町給食」を12月18日(水)に行います。米・やせうまめん(日出町産の小麦粉使用)・豚肉・大根・ごぼう・人参・里芋・ねぎ・白菜・干しいたけ・ちりめん・味噌(日出町産の大豆・米使用)と、日出町でできた食材で給食を作ります。

日出町内の食材なので、新鮮で作った人や場所がわかるので安心して使えます。また、子どもたちにも自分が住んでいる日出町の食べ物や郷土料理などを知る、良い機会になればと考えています。

給食試食会・給食センター見学のお知らせ

1月の日程は下記のとおりです。申し込みは毎月10日までとし、家族の方のみ対象で定員(20名)になり次第締め切らせていただきます。ご参加をお待ちしています。

【日時】 1月27日(月) 11時～

【献立】 ごはん 牛乳 いものこ汁 鮭の塩こうじ焼き こぶあえ

【給食費】 1名につき270円

【申し込み方法】 電話 72-7785 (給食センター) にて受け付けます。

