

学校給食献立予定表

令和８年 12月

今月は
冬の食材を使った
体が温まる献立です。

廿日市市立廿日市学校給食センター

日・曜	こんだてめい	廿日市市内産使用予定	おもなざいりょう 黄（き）おもに熱や力のもとになる	赤（あか）おもに体をつくる	緑（みどり）おもに体の調子を整える	エネルギー（キロカロリー）	塩分（グラム）
						基準値 (小) 650 (中) 830	基準値 (小) 2.0 未満 (中) 2.5 未満
1・火	パインパン　牛乳 スパゲティナポリタン ごぼうのマリネ		パン　オリーブあぶら スパゲティ　べにばなあぶら さとう	牛乳 ベーコン まぐろのみずに	（パイン）　たまねぎ　にんじん マッシュルーム　トマト(缶)　にんにく ごぼう　だいこん	599 773	2.7 3.5
☆ 2・水	ごはん　牛乳　「おいしい！広島」給食　給食食べようデイ ひろしまわぎゅうのスペシャルサイコロステーキ グリーンポテト　ワンタンスープ		ごはん　あぶら さとう　じゃがいも ワンタンのかわ	牛乳 ぎゅうにく ベーコン	たまねぎ　にんにく パセリ　★にんじん チンゲンサイ　しめじ	659 855	2.4 3.2
3・木	ツイストパン　牛乳　ぶどうゼリー　阿品台西小児童が考えた献立 いかのオリジナルケチャップソースがけ わかめともやしのナムル　さむいふゆもあたたまるよ！ふゆやさいのスープ	もやし	パン（さとう　バター） でんぷん　あぶら　さとう ごまあぶら　さとう　みずあめ	牛乳　いか わかめ　ぶたにく しらすぼし	にんじん　もやし たまねぎ　だいこん はくさい　にんにく　ぶどう	646 805	3.7 4.4
4・金	ごはん　牛乳 じゃがいもとだいずのにもの はるさめのすのもの	こまつな　ねぎ	ごはん　じゃがいも さとう はるさめ	牛乳　とりにく だいず　なまあげ ちくわ	たまねぎ　にんじん ねぎ　しらたき こまつな　キャベツ	584 704	1.5 1.8
☆ 7・月	ごはん　牛乳　「おいしい！広島」給食 ひろしまけんさんぶりのからあげ だいこんのゆずふうみ　ながいものすましじる	なましいたけ　ねぎ　しょうが	ごはん　でんぷん あぶら　さとう ながいも	牛乳 ぶり とうふ	にんにく　しょうが　だいこん ゆず　たまねぎ　にんじん なましいたけ　ねぎ	612 816	1.8 2.4
8・火	みんなdeたべyo!!ふゆやさいカレーライス 牛乳 ハムとキャベツのマリネ	れんこん　しょうが	ごはん(むぎ)　さつまいも はちみつ　さとう　あぶら べにばなあぶら　こめこ	牛乳　ぶたにく ハム しらすぼし	たまねぎ　にんじん　だいこん れんこん　セロリ にんにく　しょうが　キャベツ	593 733	2.0 2.5
9・水	ごはん　牛乳 ごもくまめ　わふうサラダ ヨーグルト	もやし	ごはん　じゃがいも さとう　あぶら べにばなあぶら	牛乳　とりにく　かつおぶし だいず　なまあげ こんぶ　かまぼこ　ヨーグルト	にんじん　こんにゃく ごぼう　さやいんげん もやし　キャベツ	645 761	1.4 1.8
10・木	ツイストパン　牛乳　クリスマス献立 ローストチキン　こふきいも ベーコンとかぶのスープ　おたのしみデザート		パン（さとう　バター） あぶら　じゃがいも　ごまあぶら みずあめ　こめこ　さとう　あぶら	牛乳 とりにく　ベーコン だいずのこな　とうにゅう	かぶ　たまねぎ　にんにく にんじん チンゲンサイ	673 837	3.0 4.0
11・金	ビビンバ 牛乳 わかめスープ	もやし　こまつな　ねぎ	ごはん(むぎ)　さとう ごまあぶら　しろごま	牛乳　ぎゅうにく とうふ わかめ	にんにく　もやし　こまつな にんじん　たまねぎ えのきたけ　ねぎ	578 715	2.0 2.5
♡ 14・月	ごはん　牛乳　郷土料理の日 はっすん（広島県西部） こまつなのごまあえ	こまつな	ごはん　さといも ごまあぶら　しろごま さとう	牛乳　とりにく ちくわ しらすぼし	にんじん　ごぼう　こんにゃく だいこん　ほししいたけ キャベツ　こまつな	525 629	1.7 2.2
15・火	ミニこくとうパン　牛乳 にくうどん　ほうれんそうとだいずのあえもの みかん	ほうれんそう　ねぎ　もやし	パン（くろざとう） うどん さとう	牛乳　ぎゅうにく かまぼこ　だいず わかめ	たまねぎ　しめじ　ねぎ にんじん　ほうれんそう みかん　もやし	636 842	3.1 4.1
♡ 16・水	ごはん　牛乳　郷土料理の日 たらのあまずづけ　だいこんのこんぶあえ びしゅなべ（東広島市）	もやし	ごはん　でんぷん あぶら さとう	牛乳　たら とりにく　こんぶ ぶたにく	だいこん　はくさい たまねぎ　にんじん　もやし しらたき　しめじ　しゅんぎく	598 731	2.2 2.5
17・木	セルフチーズツナサンド 牛乳 ビーンズスープ		パン　べにばなあぶら さとう	牛乳　まぐろのみずに チーズ ベーコン	キャベツ　にんじん えだまめ　たまねぎ チンゲンサイ	549 665	3.2 3.8
18・金	ごはん　牛乳　料理力の献立 とりにくのごまだれやき　キャベツのゆかりあえ きりぼしだいこんのにもの		ごはん　さとう あぶら　しろごま ごまあぶら	牛乳 とりにく あぶらあげ	キャベツ　ゆかり　きりぼしだいこん にんじん　こんにゃく ほししいたけ　さやいんげん	576 696	1.1 1.3
21・月	ごはん　牛乳　料理力の献立 さばのしおやき　はくさいのおひたし かぶのみそしる	ねぎ	ごはん　あぶら さとう さつまいも	牛乳　さば かつおぶし　とうふ みそ	はくさい　にんじん かぶ　たまねぎ ねぎ	604 749	1.6 2.2
22・火	ごはん　牛乳　冬至献立 かぼちゃのそぼろに れんこんのサラダ	こまつな　ねぎ　しょうが　れんこん	ごはん　さとう　じゃがいも でんぷん　ごまあぶら べにばなあぶら	牛乳 とりにく ハム	かぼちゃ　たまねぎ　ねぎ しょうが　にんにく　れんこん こまつな　にんじん	604 731	1.0 1.4

※（　）はパン・ごはんに入っている材料、〔　〕は１食用小袋使用、＿＿は冷凍食品および加工食品とその材料、～～～は料理力の献立です。
※ 詳しい材料が載った「学校給食献立別使用食材一覧表」を各学校に送っています。必要な方は担任の先生までお申し出ください。
※ エネルギーと塩分（減塩の取り組みから）を栄養表示として示しています。食生活の参考にしてください。
※ 都合により献立や食材料を変更することがありますのでご了承ください。
※ 近年、食品の多様化により、アレルギーの原因となる食べ物も多くなっています。毎月の予定献立表をご確認頂き、食べたことのない食べ物が出てくる場合は、念のため一度食べさせておくなど、ご配慮ください。
卵除去食について、対象の献立及び除去する食品を**太字**で示しています。

平成28年３月に、大竹市・廿日市市の学校栄養職員部会でレシピ集『中学校までにつけてほしい「料理力！」～楽しく、おいしく♪ホップ、ステップ、ジャンプ！！～』を作成しました。これは、小学生・中学生のみなさんに、ぜひ自分で作れるようになってほしい料理を一冊にまとめたものです。今年度は、毎月、このレシピ集の中から、昔から伝わる和食料理の「おひたし」ともう一品を給食に取り入れています。ぜひ、ご家庭でも作ってみてくださいね。今月は「切り干し大根の煮物」です。



料理力の献立 レシピ紹介



「切り干し大根の煮物」

《材料は４人分》

切り干し大根……40g
干ししいたけ……8g
油揚げ……20g
にんじん……40g
酒……20ml（小さじ 4）
さとう……10g（小さじ 2）
みりん……40ml（大さじ 4）
しょうゆ……48ml（大さじ 2と 2/3）
塩……少々
干ししいたけの戻し汁……材料がつかる程度
（戻し汁で足りないときは水を足してください）
油……大さじ 1

《作り方》

①切り干し大根は水洗いをし、ひたひたの水に15分つけて戻す。ぎゅっとしぼって水気をきり、食べやすい長さに切る。
②干ししいたけは水につけて戻し、せん切りにする。戻し汁は取っておく。
③鍋を中火で熱し、油をひいて切り干し大根と干ししいたけを炒める。
④せん切りにした人参と油揚げを加えて炒め、干ししいたけの戻し汁、酒、みりん、塩を加えて煮る。
⑤煮立ったら、砂糖、しょうゆを加え、煮汁がほぼなくなるまで煮る。



令和７年度 学校給食会計決算報告　廿日市市立廿日市学校給食センター

学校給食会計決算を次のとおり報告します。

◎学校給食費（１食当たり）
小学校　315円／中学校　375円（10月まで）
小学校　330円／中学校　395円（11月から）

◎市負担額（支援金・１食当たり）
小学校児童　40円／中学校生徒　45円（10月まで）
小学校児童　55円／中学校生徒　65円（11月から）

◎保護者負担額（１食当たり）
小学校　275円／中学校　330円

◎収支決算書

収入の部　（単位：円）

科目	調定額	収入済額	収入未済額
前年度繰越金	2,802,499	2,802,499	0
給食費	363,049,907	363,011,657	38,250
過年度滞納繰越分	219,051	219,051	0
消費税還付金	232,101	232,101	0
保存用等給食材料費	137,525	137,525	0
支援金	55,226,600	55,226,600	0
合計	421,667,683	421,629,433	38,250

支出の部　（単位：円）

科目	支出必要額	支出済額	支出未済額
給食材料費	419,062,031	419,062,031	0
消費税確定申告	0	0	0
振替手数料	4,760	4,760	0
振込手数料	22,825	22,825	0
合計	419,089,616	419,089,616	0

収入の部　421,629,433 円
－ 支出の部　419,089,616 円
計　2,539,817 円

令和７年度給食会計決算額は、収入の部４億2,162万9,433円に対し、支出の部４億1,908万9,616円で、翌年度への繰越額は253万9,817円となりました。

令和７年度　一般会計学校給食費について

（単位：円）

支出済額	280,258,824

給食に係る経費のうち、給食材料費は保護者の負担ですが、光熱水費、修繕費その他は市の負担です。１食当たりの市負担額（人件費を除く）は、次のとおりとなっています。
280,258,824円（市支出済額）÷1,239,289食（給食配食数）≒226円14銭