

れいわ ねん  
令和7年

12月 献立表

いしかわけんりつこまつとくべつしえんがっこう  
石川県立小松特別支援学校

月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>ごはん</p> <p>焼肉風炒め</p> <p>春雨と小松菜のサラダ</p> <p>ヨーグルト</p>	<p>2</p> <p>ジャージャー麺</p> <p>ごぼうサラダ</p>	<p>3</p> <p>ミルク食パン</p> <p>鶏のコーンマヨ風味焼き</p> <p>シルクロードスープ</p>	<p>4</p> <p>ごはん</p> <p>さばのみそ煮</p> <p>カリフラワー添え</p> <p>高野豆腐の和風スープ</p>	<p>5</p> <p>ごはん</p> <p>豚肉のマスタード煮</p> <p>中華風海藻サラダ</p>
<p>8</p> <p>ごはん</p> <p>豚肉と小松菜の炒め物</p> <p>ピリ辛豆乳汁</p>	<p>9</p> <p>やきとり丼</p> <p>鉄人サラダ</p>	<p>10</p> <p>胚芽食パン ジャム</p> <p>ツナとじゃがいものトマト煮</p> <p>4種豆のサラダ</p>	<p>11</p> <p>ごはん</p> <p>松風焼き</p> <p>小松菜のごま和え</p> <p>大根とお麩のみそ汁</p>	<p>12</p> <p>ごはん</p> <p>鶏ちゃん</p> <p>たぬき汁</p> <p>りんごゼリー</p>
<p>15</p> <p>ごはん</p> <p>ポークチャップ</p> <p>ポテトとしめじのマヨ炒め</p> <p>水菜のスープ</p>	<p>16</p> <p>豚ごぼうごはん</p> <p>ぎょうざ</p> <p>ブロッコリー添え</p> <p>小松菜ともやしのスープ</p>	<p>17</p> <p>食パン キャラメルクリーム</p> <p>さつまいものクリームシチュー</p> <p>赤ピーマンとコーンの彩りサラダ</p>	<p>18</p> <p>ごはん</p> <p>白身魚の変わり揚げ</p> <p>ささみ入りキャベツのサラダ</p> <p>ポパイスープ</p>	<p>19</p> <p>ごはん</p> <p>厚揚げと大根のそぼろ煮</p> <p>ひじき炒め</p>
<p>22</p> <p>ごはん</p> <p>鶏肉のピリ辛焼き</p> <p>柚子の香り和え</p> <p>かぼちゃのそぼろ煮</p>	<p>23</p> <p>チキンライス</p> <p>コロケ</p> <p>きのこほうれん草のバター炒め</p> <p>クリスマスデザート</p>	<p>★ かぜや寒さに負けずに元気に過ごそう！</p> <p>気温がだんだんと下がり、体調を崩しやすい時期になってきました。冬休みの期間中はクリスマスや年末年始があり、食事や睡眠が不規則になりがちです。不規則な生活で体力が落ちないように気を付けましょう。クリスマスケーキや年越しそば、おせち料理は脂質や食塩量が多く含まれています。食べる量とその他のメニューとの組み合わせを食べる前に意識してみると良いですね。</p>		

- 毎日、牛乳が付きます。
- 小学部の4～6年生(基準量:650kcal)に対して中・高等部のエネルギー量は約2割増し、小学部1～3年生は約3割減です。
- 材料などの都合でその日の献立が変更になる場合もあります。その時はご了承ください。



★ 物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金の活用について

給食費の単価が設定された4月以降の食材料費の価格上昇分について、物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金をいただき、本校の給食を実施しています。食材料費の価格上昇分を公費負担することにより、給食の内容を維持したまま給食費を据え置き、各家庭の負担軽減を図っています。