



令和7年12月分 京都市小学校給食献立表



上京・左京・山科支部用

京都市教育委員会

月日(曜)	12月1日(月)	12月2日(火)	12月3日(水)	12月4日(木)	12月5日(金)
献立名	(黄) 麦ごはん (赤) 牛乳 ① 肉みそいため ② キャベツのごま煮	(黄) コッペパン(国内産小麦100%) (赤) 牛乳 ① ⑤ タンドリーチキン ② キャベツのスープ	(黄) ごはん (赤) 牛乳 ① 鶏肉とれんこんのてり煮 ② かきたま汁	(黄) 麦ごはん (赤) 牛乳 ① 五目豆腐 ② ほうれん草ともやしのいためナムル	(黄) ごはん(京北米) (赤) 牛乳 ① さばのたつたあげ ② ほうれん草のごま煮 ③ いものこ汁
材	① (赤) 上肉 20g 料理酒 1 こいくちしょうゆ 0.9 (赤) 大豆 17 (緑) ほうれん草 25 (緑) しょうが 0.4 (緑) にんにく 0.4 こんにゃく 20 (緑) 干しいたけ 0.8 (黄) サラダ油 1 (赤) サミ 3.6 (赤) 八丁みそ 0.9 (黄) さとう 1.3 料理酒 1.5 こいくちしょうゆ 1.4 ② (緑) にんにく 10 (緑) キャベツ 40 (黄) すりごま 3 (黄) さとう 0.3 こいくちしょうゆ 0.8 うすくちしょうゆ 1.6	① (赤) 鶏肉 60g (緑) にんにく 0.2 カレー粉 0.5 トマトケチャップ 1 塩 0.1 うすくちしょうゆ 1.5 (黄) じゃがいも 20 (黄) 米粉 1 ② (緑) たまねぎ 20 (緑) にんにく 5 (緑) キャベツ 20 (緑) もやし 20 チキンスープ 15 塩 0.5 こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 2.4	① (赤) 鶏肉 40g (緑) にんにく 15 (緑) れんこん 30 (赤) 細切こんにゃく 0.5 (黄) サラダ油 1 (黄) 三温糖 1 みりん 1 料理酒 1 こいくちしょうゆ 3 (黄) 片くり粉 1 ② (赤) 鶏卵 25 (赤) とろろ 25 (緑) ほうれん草 20 塩 0.4 うすくちしょうゆ 4.2 (黄) 片くり粉 1 けずりぶし 0.8 だし昆布 0.8	① (赤) 上肉 20g (赤) とろろ 80 (緑) たまねぎ 30 (緑) にんにく 10 (緑) しょうが 0.8 (緑) 干しいたけ 0.8 (黄) サラダ油 0.8 (黄) さとう 0.9 塩 0.45 こいくちしょうゆ 4.6 (黄) 片くり粉 2 ② (緑) ほうれん草 50 (緑) もやし 50 (黄) ごま油 1 (黄) さとう 0.9 うすくちしょうゆ 4.1 米 酢 1	① (赤) さば 1切 (50g) (緑) しょうが 2 料理酒 1 うすくちしょうゆ 2 (黄) 米粉 3 (黄) 片くり粉 6 (黄) 油(揚げ用) 2.5 ② (緑) ほうれん草 60 (黄) すりごま 2.5 こいくちしょうゆ 1.8 けずりぶし 0.2 ③ (赤) 油あげ 8 (黄) りんご(小) 20 (緑) たまねぎ 20 (緑) にんにく 10 (赤) 赤みそ 4.7 (赤) 信州みそ 3.5 けずりぶし 1.5
料					

地産地消献立 和(なごみ)献立 今月のセルフ給食 献立名に(具)の表記がある献立は、各自でパンにはさんだり、ごはんにはのせたり、まぜたりして食べます。
⑤ スチームコンベクションオープンを使った献立……① タンドリーチキン ④ ペンネの豆乳グラタン ⑤ 焼き開干さんま

安全・安心でこだわりのある食材を 子どもたちにお届けします

公益財団法人
京都市学校給食協会
Kyoto City School Lunch Association

当協会では、年間約300品目の給食用物資を取り扱っています。1回の給食で約62,000食分を調達し、京都市立小・小中学校155校にお届けしています。

みなさんは、子どもたちに人気の献立であるカレーやトンカツに使用しているルーやソースが給食調理員の手作りであることをご存知でしょうか。

今回は、そのルーやソースに使用されている様々な調味料の中から、「ウスターソース」と「バーベキューソース」についてご紹介します。

使用しているソースは京都市内にある株式会社オジカソース工業製のものです。大量生産ではなく、少量ずつ釜で炊く昔ながらの手作業を残した製法で作られているのが特徴です。

一般的に「バーベキューソース」はとろみをつけるため、小麦粉が使用されていることが多いですが、京都市の小学校給食では、小麦アレルギーのある子どもでも食べることができるよう、小麦粉不使用のものを

使用しています。さらに、子どもの口に合うよう、辛味の強いブラックペッパーの使用を抑え、香り高いホワイトペッパーを併用することで、スパイシーでありながらも、香りの引き立つものに仕上げられています。

また、「ウスターソース」は、熟成工程に発生する「オリ(沈殿物)」は辛味があるため丁寧に除去し、上澄のサラッとした部分のみを使用し、すっきりした味わいに仕上げられています。

調味料は献立の主役ではありませんが、子どもたちが食べやすく、安全でこだわりのあるものが選ばれ、美味しい手作り給食の名脇役となっています。

これからも、協会職員一同、子どもたちの笑顔があふれる給食のため、安全・安心で良質なこだわり食材を学校へお届けできるよう取り組んでまいります。



【提供：株式会社オジカソース工業 ウスターソース製造工程】

京北地域でとれたお米を使用します！

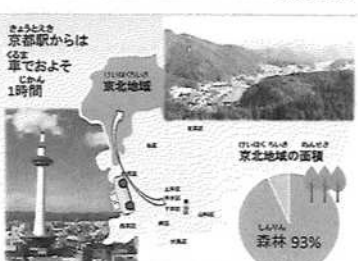
京都市右京区にある京北地域は、木々の生い茂る山々と鮎が育つきれいな水の川に囲まれた、自然の豊かな地域です。京北地域で作られた赤みそを月1回程度、みそ汁等に使って『地産地消』の取り組みをすすめています。

12月分では京北地域でとれたお米を給食で使います。12月5日(金)に全市の小・小中学校で登場します。

京北地域では高地に田んぼがあるため、昼夜の寒暖差が大きく、品質のよいおいしいお米が育ちます。より身近な地域のお米を味わって食べてほしいです。



【提供：株式会社オジカソース工業 ウスターソース製造工程】



【提供：株式会社オジカソース工業 ウスターソース製造工程】

〔交通安全標語〕 左右見て 一時停止だ 曲がり角 第三錦林小学校 6年
〔環境標語〕 続けよう 未来を守る 行動を 第四錦林小学校 6年