



# 令和6年12月分 京都市立総合支援学校給食献立表 〈小学部〉



京都市立総合支援学校長会  
京都市教育委員会

※食材の単位は(g)です。

| 月日     | 2 日 (月)                                                                                                                                  | 3 日 (火)                                                                                                                               | 4 日 (水)                                                                                                       | 5 日 (木)                                                                                                                                                                         | 6 日 (金)                                                                                                     |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 栄養量    | エネルギー609kcal、たんぱく質22.4g                                                                                                                  | エネルギー742kcal、たんぱく質37.1g                                                                                                               | エネルギー674kcal、たんぱく質29.4g                                                                                       | エネルギー704kcal、たんぱく質29.4g                                                                                                                                                         | エネルギー624kcal、たんぱく質29.1g                                                                                     |
| 献立     | 麦ごはん<br>牛乳<br>①たちうおのピリカラみそ焼き<br>②野菜の五目酢きんぴら<br>③ふのすまし汁                                                                                   | コッペパン(国内産小麦100%)<br>牛乳<br>①ツナのオムレツ<br>②小松菜のソテー<br>③ガリシア風スープ煮                                                                          | ごはん<br>牛乳<br>①鶏肉の照り焼き<br>②大根葉とひじきの炒め物<br>③キャベツの吉野汁<br>④みかん                                                    | 麦ごはん<br>牛乳<br>ジャージャーサンドウツ<br>①家常豆腐<br>②小松菜ともやしのナムル<br>③コーンスープ                                                                                                                   | ごはん<br>牛乳<br>①鶏肉と野菜の煮つけ<br>②白菜とちくわの煮びたし<br>③だいこんのみそ汁                                                        |
| おかずの内容 | ① たちうお(煮粉付 (30) なたね油 (0.5) しょうが (0.45) ごま油 (0.15) 三温糖 (1.8) 料理酒 (1.8) トウバンジャン (0.03) こいくちしょうゆ (0.9) 赤みそ (1.35)                           | ① まぐろフレーク (30) 鶏卵 (55) 牛乳 (10) たまねぎ (40) にんじん (5) 赤ピーマン (8) なたね油 (0.8) こしょう (0.01) ウスターソース (1.6) トマトケチャップ (8) トマトピューレ (1.6) さとう (0.4) | ① 鶏肉 (60) 料理酒 (1) 食塩 (0.1) たまねぎ (40) 本みりん (1.05) さとう (1.35) 料理酒 (0.75) こいくちしょうゆ (2.7) うすくちしょうゆ (0.6) 片くり粉 (1) | ① 厚あげ (50) 三温糖 (0.81) こいくちしょうゆ (1.62) けずりぶし (1) 豚肉 (30) たまねぎ (40) にんじん (15) にんにく (0.2) なたね油 (1.2) 赤みそ (2.25) さとう (0.81) オイスターソース (0.81) トウバンジャン (0.09) こいくちしょうゆ (1.08) 片くり粉 (1) | ① 鶏肉 (45) じゃがいも (50) たまねぎ (40) にんじん (15) なたね油 (0.96) 三温糖 (0.49) 本みりん (1.76) うすくちしょうゆ (2.92) こいくちしょうゆ (1.94) |
|        | ② ごぼう (10) れんこん (15) にんじん (10) つきこんにゃく (10) かぼちゃ (20) なたね油 (1) 料理酒 (0.9) 食塩 (0.15) さとう (2.25) こいくちしょうゆ (2.25) 米酢 (2.7) いりごま (2) すりごま (2) | ② 小松菜 (65) にんじん (10) 食塩 (0.2) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.1) なたね油 (0.7)                                                                   | ② ひじき (3) 大根葉 (40) なたね油 (0.5) すりごま (4) 花かつお (0.4) さとう (0.4) こいくちしょうゆ (3) 本みりん (1)                             | ② 小松菜 (50) もやし (25) ごま油 (0.8) さとう (0.8) うすくちしょうゆ (2.8) 米酢 (1.3)                                                                                                                 | ② はくさい (80) ちくわ (10) うすくちしょうゆ (2.5) けずりぶし (0.8)                                                             |
|        | ③ 切りふ (2) たまねぎ (25) みつば (3) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) 食塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4)                                                                 | ③ 金時豆 (10) 豚肉 (15) にんにく (0.2) たまねぎ (10) かぶ (40) 白ねぎ (10) オリーブ油 (1) 食塩 (0.3) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.2) ローリエ (0.01) だし昆布 (0.8)         | ③ キャベツ (40) にんじん (10) たまねぎ (20) けずりぶし (1.4) 本みりん (0.48) 食塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.8) 片くり粉 (1.6)                    | ③ たまねぎ (30) にんじん (5) クリームコーン缶 (35) けずりぶし (1.4) 食塩 (0.2) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.84)                                                                                             | ③ だいこん (25) たまねぎ (10) にんじん (5) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤みそ (2.4)                                               |
|        | ④ 切りふ (2) たまねぎ (25) みつば (3) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) 食塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4)                                                                 | ④ 金時豆 (10) 豚肉 (15) にんにく (0.2) たまねぎ (10) かぶ (40) 白ねぎ (10) オリーブ油 (1) 食塩 (0.3) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.2) ローリエ (0.01) だし昆布 (0.8)         | ④ みかん 1個 (75)                                                                                                 |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                             |
| 後期食    | ①マッシュポテト、けずりぶし<br>②つきこんにゃくなし<br>いりごま・すりごま→ねりごま                                                                                           | ③豚肉→豚ひき肉                                                                                                                              | ①鶏肉→鶏ひき肉<br>②ほうれん草、すりごま→ねりごま<br>④みかん→みかん (缶)                                                                  | ①豚肉→豚ひき肉                                                                                                                                                                        | ①鶏肉→鶏ひき肉                                                                                                    |
| 中期食    | ①マッシュポテト、けずりぶし<br>②つきこんにゃくなし<br>いりごま・すりごま→ねりごま                                                                                           | ③豚肉→豚ひき肉                                                                                                                              | ①鶏肉→鶏ひき肉<br>②ほうれん草、すりごま→ねりごま<br>④みかん→みかん (缶)                                                                  | ①豚肉→豚ひき肉                                                                                                                                                                        | ①鶏肉→鶏ひき肉                                                                                                    |
| 初期食    | ①マッシュポテト、けずりぶし<br>②つきこんにゃくなし<br>いりごま・すりごま→ねりごま                                                                                           | ③豚肉→豚ひき肉                                                                                                                              | ①鶏肉→鶏ひき肉<br>②ほうれん草、すりごま→ねりごま<br>④みかん→みかん (缶)                                                                  | ①豚肉→豚ひき肉                                                                                                                                                                        | ①鶏肉→鶏ひき肉                                                                                                    |

| 月日     | 9 日 (月)                                                                                                 | 10 日 (火)                                                                                                                      | 11 日 (水)                                                                                                                         | 12 日 (木)                                                                                                                           | 13 日 (金)                                                                                                         |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 栄養量    | エネルギー677kcal、たんぱく質31.2g                                                                                 | エネルギー627kcal、たんぱく質29.7g                                                                                                       | エネルギー654kcal、たんぱく質23.7g                                                                                                          | エネルギー683kcal、たんぱく質29.4g                                                                                                            | エネルギー700kcal、たんぱく質28.4g                                                                                          |
| 献立     | 麦ごはん<br>牛乳<br>①豚肉のしょうが煮<br>②小松菜と卵の炒め物<br>③キャベツのみそ汁                                                      | ごはん<br>牛乳<br>①鶏肉のみぞれ煮<br>②ほうれん草のごまあえ<br>③もずくのすまし汁<br>④牛乳プリン                                                                   | 麦ごはん<br>牛乳<br>①八宝菜<br>②ジャンボしゅうまい<br>③はるさめスープ                                                                                     | ごはん<br>牛乳<br>①ホキと大豆のあまから揚げ<br>②大根葉とにんじんのごま油炒め<br>③赤だし                                                                              | 麦ごはん<br>牛乳<br>①あげたま煮<br>②酢のもの<br>③野菜の沢煮わん                                                                        |
| おかずの内容 | ① 豚肉 (60) うすくちしょうゆ (1.1) 料理酒 (1.4) しょうが (1.5) たまねぎ (40) 糸こんにゃく (15) なたね油 (0.7) 三温糖 (1.4) こいくちしょうゆ (2.7) | ① 鶏肉 (50) 料理酒 (1) 片くり粉 (2) だいこん (35) 青ねぎ (3) 料理酒 (2.5) こいくちしょうゆ (0.8) うすくちしょうゆ (2.5) さとう (1) 本みりん (0.5) だし昆布 (0.6) 片くり粉 (0.5) | ① かまぼこ (15) にんじん (10) はくさい (75) もやし (35) たけのこ缶 (10) しょうが (0.9) 干しいたけ (0.8) ごま油 (1) 食塩 (0.1) こいくちしょうゆ (2) うすくちしょうゆ (2) 片くり粉 (2.5) | ① ホキ (40) しょうが (1.5) 料理酒 (1.44) 片くり粉 (2) じゃがいも (20) なたね油(揚げ物用) (2.8) 大豆 (15) 青のり (0.2) さとう (3.6) こいくちしょうゆ (4.8) 本みりん (4) 米酢 (0.72) | ① 油あげ (25) さとう (0.9) うすくちしょうゆ (2.1) けずりぶし (0.2) 鶏卵 (50) 片くり粉 (2.2) たまねぎ (30) 青ねぎ (10) うすくちしょうゆ (3.1) けずりぶし (0.4) |
|        | ② 小松菜 (60) 鶏卵 (20) 片くり粉 (0.2) なたね油 (0.5) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.8) なたね油 (1)                            | ② ほうれん草 (60) にんじん (5) ねりごま (3.2) 本みりん (1.8) こいくちしょうゆ (2.9) けずりぶし (0.1)                                                        | ② 豚ひき肉 (24) しょうが (0.8) 食塩 (0.04) 本みりん (2.4) こいくちしょうゆ (2) ごま油 (0.96) たまねぎ (24) 片くり粉 (4.8) しゅうまいの皮 (5)                             | ② 大根葉 (65) にんじん (10) ごま油 (0.75) 食塩 (0.27) うすくちしょうゆ (2.05) 本みりん (1.5) 料理酒 (0.65)                                                    | ② キャベツ (50) にんじん (4) わかめ (2.5) さとう (0.5) 食塩 (0.2) うすくちしょうゆ (1.6) 米酢 (1.6)                                        |
|        | ③ キャベツ (25) たまねぎ (15) みつば (3) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤みそ (2.4)                                            | ③ もずく (15) たまねぎ (20) にんじん (5) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) 食塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4)                                                    | ③ 緑豆はるさめ (6) にんじん (5) たまねぎ (15) 食塩 (0.1) こしょう (0.01) 料理酒 (0.8) うすくちしょうゆ (3.2) けずりぶし (1.4)                                        | ③ たまねぎ (25) なめこ (10) けずりぶし (1.4) 豆みそ (5.2) 信州みそ (1.2)                                                                              | ③ ごぼう (15) たまねぎ (15) にんじん (10) みつば (3) けずりぶし (1.4) 料理酒 (0.8) 食塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.88) 片くり粉 (0.8)                 |
|        | ④ 牛乳プリン 1個 (40)                                                                                         |                                                                                                                               |                                                                                                                                  |                                                                                                                                    |                                                                                                                  |
| 後期食    | ①豚肉→豚ひき肉<br>片くり粉、糸こんにゃくなし                                                                               | ①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ                                                                                                                 | ②しゅうまいの皮なし<br>③緑豆はるさめ→はるさめ                                                                                                       | ①たまねぎ、なたね油(揚げ物用)なし<br>②ほうれん草                                                                                                       | ①油あげ→厚あげ                                                                                                         |
| 中期食    | ①豚肉→豚ひき肉<br>片くり粉、糸こんにゃくなし                                                                               | ①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ                                                                                                                 | ②しゅうまいの皮なし<br>③緑豆はるさめ→はるさめ                                                                                                       | ①たまねぎ、なたね油(揚げ物用)なし<br>②ほうれん草                                                                                                       | ①油あげ→厚あげ                                                                                                         |
| 初期食    | ①豚肉→豚ひき肉<br>片くり粉、糸こんにゃくなし                                                                               | ①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ                                                                                                                 | ②しゅうまいの皮なし<br>③緑豆はるさめ→はるさめ                                                                                                       | ①たまねぎ、なたね油(揚げ物用)なし<br>②ほうれん草                                                                                                       | ①油あげ→厚あげ                                                                                                         |



この印刷物が不要になれば  
「雑がみ」として古紙回収等へ！





| 月日     | 16 日（月）                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 17 日（火）                                                                                                                 | 18 日（水）                                                                                                                  | 19 日（木）                                                                                                                                                                                   | 20 日（金）                                                                                 |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 栄養量    | エネルギー833kcal、たんぱく質28.8g                                                                                                                                                                                                                                                                  | エネルギー653kcal、たんぱく質28.2g                                                                                                 | エネルギー777kcal、たんぱく質35.9g                                                                                                  | エネルギー728kcal、たんぱく質29.7g                                                                                                                                                                   | エネルギー686kcal、たんぱく質30.9g                                                                 |
| 献立     | ごはん<br>牛乳<br>①キーマカレー<br>②ひじきのソテー<br>③ヨーグルト                                                                                                                                                                                                                                               | 麦ごはん<br>牛乳<br>①豚肉と大根の炒め煮<br>②大根葉とじゃこの炒め物<br>③とうふのみそ汁                                                                    | 黒糖コッペパン<br>牛乳<br>①ローストチキン<br>②キャベツのソテー<br>③トマトスープ<br>④カラメルプリン                                                            | ごはん<br>牛乳<br>①厚あげのごまみそそばろ<br>②小松菜の煮びたし<br>③わかめのすまし汁                                                                                                                                       | 麦ごはん<br>牛乳<br>①さわらの西京焼き<br>②白菜のゆず風味<br>③かぼちゃのいとこ煮<br>④かきたま汁                             |
| おかずの内容 | ① 牛 ひ き 肉 (42) ガーリックパウダー (0.1) こしょう (0.01) コ ー ン (12) にんじん (18) たまねぎ (60) しょうが (0.5) なたね油 (1.2) なたね油 (1.2) パ タ ー (4.8) 小 麦 粉 (6) カ レ ー 粉 (0.96) スkimミルク (6) ピザ用チーズ (6) トマトピューレ (7.2) フルーツチャツネ (2.4) パーベキューソース (5.3) ウスターソース (2.2) 食 塩 (0.8) オールスパイス (0.03) こいくちしょうゆ (1.4) ロ ー リ エ (0.01) | ① 豚 肉 (40) しょうが (1) なたね油 (1) だいこん (95) にんじん (15) 三 温 糖 (0.9) こいくちしょうゆ (3.15) うすくちしょうゆ (1.17) 本 み り ん (1.17) 料 理 酒 (0.9) | ① 鶏 肉 (60) こしょう (0.01) しょうが (1) にんにく (0.3) こいくちしょうゆ (2.5) 料 理 酒 (2) 本 み り ん (1) はちみつ (2)                                 | ① 厚 あ げ (50) 三 温 糖 (0.9) こいくちしょうゆ (1.8) けずりぶし (1) 豚 ひ き 肉 (30) しょうが (0.3) じゃがいも (30) にんじん (10) なたね油 (1) 三 温 糖 (1.6) 料 理 酒 (0.7) 信州みそ (4) うすくちしょうゆ (0.9) すりごま (3.5) ねりごま (2.5) けずりぶし (0.3) | ① さ わ ら (50) 三 温 糖 (1.5) 料 理 酒 (4) 本 み り ん (1) うすくちしょうゆ (0.5) 白 み そ (5)                 |
|        | ② ひ じ き (3) にんじん (10) 小 松 菜 (15) なたね油 (1) さ と う (0.44) うすくちしょうゆ (1.32) 食 塩 (0.22) こしょう (0.01)                                                                                                                                                                                            | ② 大 根 葉 (45) しらすぼし (4) いりごま (3) なたね油 (1) 本 み り ん (1.1) 料 理 酒 (0.5) こいくちしょうゆ (1.3)                                       | ② キャベツ (60) にんじん (10) コ ー ン (10) なたね油 (0.7) 食 塩 (0.3) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.1)                                         | ② 小 松 菜 (60) えのきだけ (15) さ と う (0.5) 本 み り ん (1.2) うすくちしょうゆ (2) こいくちしょうゆ (0.5) けずりぶし (0.2)                                                                                                 | ② はくさい (70) 花かつお (0.8) ゆず(果汁) (1) うすくちしょうゆ (2.5) さ と う (1) 料 理 酒 (1.8)                  |
|        | ③ ヨーグルト 1個 (80)                                                                                                                                                                                                                                                                          | ③ 絹ごし豆腐 (25) えのきだけ (5) 豆 苗 (5) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤 み そ (2.4)                                                         | ③ ファルファッレ (4) たまねぎ (40) にんじん (10) にんにく (0.4) ホールトマト(缶) (35) オリーブ油 (0.5) チキンスープ (10) 食 塩 (0.7) こしょう (0.01) ロ ー リ エ (0.01) | ③ たまねぎ (25) にんじん (5) わ か め (3) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) 食 塩 (0.16) うすくちしょうゆ (2.4)                                                                                                             | ③ かぼちゃ (40) あ す き (4) 本 み り ん (0.64) うすくちしょうゆ (1.9) さ と う (1.9) けずりぶし (0.3)             |
|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                         | ④ 鶏 卵 (20) 牛 乳 (40) さ と う (6) さ と う (4)                                                                                  |                                                                                                                                                                                           | ④ 鶏 卵 (25) ほうれん草 (20) にんじん (5) 食 塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4) 片くり粉 (0.8) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) |
| 後期食    |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ①豚肉→豚ひき肉、片くり粉、たまねぎ<br>②ほうれん草、いりごま→ねりごま                                                                                  | ①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ、片くり粉                                                                                                       | ①すりごまなし                                                                                                                                                                                   | ①たまねぎ、片くり粉                                                                              |
| 中期食    |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ①豚肉→豚ひき肉、片くり粉、たまねぎ<br>②ほうれん草、いりごま→ねりごま                                                                                  | ①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ、片くり粉                                                                                                       | ①すりごまなし                                                                                                                                                                                   | ①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし                                                                        |
| 初期食    |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ①豚肉→豚ひき肉、片くり粉、たまねぎ<br>②ほうれん草、いりごま→ねりごま                                                                                  | ①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ、片くり粉                                                                                                       | ①すりごまなし                                                                                                                                                                                   | ①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし                                                                        |

| 月日     | 23 日（月）                                                                                                                                                                                                                | 24 日（火）                                                                                                                                           |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 栄養量    | エネルギー622kcal、たんぱく質27.4g                                                                                                                                                                                                | エネルギー650kcal、たんぱく質24.8g                                                                                                                           |
| 献立     | ①ちゃんぽんめん<br>牛乳<br>②切干大根と菊菜のあえもの<br>③大学いも                                                                                                                                                                               | ごはん<br>牛乳<br>①厚あげの野菜あんかけ<br>②大根葉のおかか炒め<br>③ごぼうのみそ汁                                                                                                |
| おかずの内容 | ① 中 華 め ん (160) ご ま 油 (0.7) 豚 肉 (25) かまぼこ (5) キャベツ (15) も や し (15) にんじん (5) コ ー ン (5) にんにく (0.8) ご ま 油 (0.5) こしょう (0.01) 豚骨スープ (12) だし昆布 (1.4) けずりぶし (2.6) オイスターソース (3) さ と う (1.5) 食 塩 (0.5) うすくちしょうゆ (2.5) 白 み そ (2) | ① 厚 あ げ (50) 三 温 糖 (0.9) こいくちしょうゆ (1.8) けずりぶし (1) たまねぎ (25) にんじん (10) しょうが (0.5) 干しいたけ (0.5) さ と う (1.53) うすくちしょうゆ (2.97) 片くり粉 (1.98) けずりぶし (0.8) |
|        | ② 切 干 大 根 (5) にんじん (5) さ と う (0.65) うすくちしょうゆ (1.35) けずりぶし (0.3) 菊菜(春菊) (10) ご ま 油 (0.72) さ と う (0.65) うすくちしょうゆ (1.35) 米 酢 (1.22)                                                                                       | ② 大 根 葉 (40) にんじん (10) 花かつお (1) いりごま (3) なたね油 (0.5) 本 み り ん (1.3) 料 理 酒 (0.6) うすくちしょうゆ (2.5)                                                      |
|        | ③ さつまいも (50) なたね油(揚げ物用) (1.5) さ と う (7)                                                                                                                                                                                | ③ ご ぼ う (10) たまねぎ (20) 青 ね ぎ (5) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤 み そ (2.4)                                                                                 |
| 後期食    | ①豚肉→豚ひき肉<br>③なたね油(揚げ物用)なし                                                                                                                                                                                              | ②ほうれん草、いりごま→ねりごま                                                                                                                                  |
| 中期食    | ①豚肉→豚ひき肉<br>③なたね油(揚げ物用)なし                                                                                                                                                                                              | ②ほうれん草、いりごま→ねりごま                                                                                                                                  |
| 初期食    | ①豚肉→豚ひき肉<br>③なたね油(揚げ物用)なし                                                                                                                                                                                              | ②ほうれん草、いりごま→ねりごま                                                                                                                                  |

\*栄養量は、高学年(5、6年)普通食の1食分のエネルギー量とたんぱく質量を記載しています。  
中学年(3、4年)は高学年より1割、低学年(1、2年)は高学年より2割程度少なくなります。

## いろいろな国の料理について知ろう

～ 12月の給食に登場する海外の料理 ～

12月3日

ガリシア風スープ煮

はスペインの料理です

12月11日

八宝菜、ジャンボしゅうまいは中国の料理です

12月16日

キーマカレーはインドの料理です

12月18日

ローストチキンはアメリカの料理です

### それぞれの国の食の特徴を紹介します。

#### スペイン

スペイン料理には、地中海でとれる海の幸がたくさん使われます。また、スペインではぶどう、柑橘類、オリーブの生産量が多いことも特徴です。新献立のガリシア風スープ煮には、オリーブ油が使われます！

#### 中国

中国料理は、約4000年という長い歴史があります。山と海に囲まれた広東地域は、素材の旨味を活かす薄味の料理が特徴です。給食に登場する八宝菜やしゅうまいもその一つです。

#### インド

インドの東部や南部では米、西部とガンジス平原では小麦、乾燥地帯ではモロコシ、大麦などが好まれています。料理の味つけには、たくさんの種類のスパイスが使われています。豆や乳製品は料理に欠かせません。

#### アメリカ

アメリカでは、とうもろこしやかぼちゃ、さつまいもの栽培や牛の飼育が盛んです。毎年11月の第4木曜日が感謝祭です。秋の収穫を祝う伝統行事で、つめものをした七面鳥を食べる習慣があります。

\*献立は、諸事情により一部変更する場合があります。  
\*魚介類・海藻類は、いかに及びえび・かに・その他甲殻類、またはアレレルゲンである甲殻類由来のたんぱく質が極めて微量ながら検出される可能性があります。  
\*しらすぼしなどの小魚、魚の切り身、さば水煮等については、原料由来の魚卵が含まれる可能性があります。  
\*休日に学校行事等がある場合、原則的に代休日の献立が当日の献立となります。