令和5年12月分 原材料献立表

献立名	井 ジット もの中華炒め	A-20 A-54	4日(月) ごはん 冬野菜の味噌汁 米粉のささみフライ 豚肉と野菜の炒め煮		黒糖コッペ ミートボール入りミネス フランクフルト ごぼうサラダ アセロラゼリー<中>	D-7 トローネ	6日(水ごはん) 中華スープ		7日(木) コッペパン クリームシチュー	D-1
明細および分量 冷豚た青干しに豚濃で赤さテご酒塩チこ お油 チじたに酒濃淡オ 豆のぎいがく よん コロイス カー	ット もの中華炒め 「		米粉のささみフライ 豚肉と野菜の炒め煮 鶏肉		フランクフルト ごぼうサラダ	トローネ			クリームシチュー	
明 細 お よ び 分 量 豚た青干しに豚濃で赤さテご酒塩チこ お 油 チじたに酒濃淡オ肉が高いがく よん シンま リしょ 魚 キャまん ロロイ は カーンがねじ ししス かっかく ジャット ししょう ラーゲール かん よううーグ かん	A						豚肉の黒酢ソース もやしのナムル		ボロニアソーセージ サウザンサラダ	
明細および分量 た青干しに豚濃で赤さテご酒塩チこ お油 チじたに酒濃淡オのぎいがく よん ジョー カー・シがねじ ししス カー・カー・ウー・ゲー・バいぎん よよく フロイイ かり		A-54			ミートボール	C-84	焼き豚	A-22	鶏肉	T
またいがく まん で す で で で で で で で で で で で で で で で で で		4−54	はくさい		ABCマカロニ	C-79	春雨	A-8	じゃがいも	
明細および分量 しに豚濃で赤さテご酒塩チこ お油 チじたに酒濃淡オいがく よん ジョ カーンがねじ ししスから カーツ かん コロイー かん かん ジャー・ かん	t-it A		だいこん		たまねぎ		チンゲンサイ		たまねぎ	
明細および分量 しに豚濃で赤さテご酒塩チこ お油 チじたに酒濃淡オがく よん ジョー カー・シがねじ ししスから かん ジャー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カ	telt A		こまつな		キャベツ		にんじん		にんじん	
明細および分量 に豚濃で赤さテご酒塩チこ お油 チじたに酒濃淡オ に豚濃で赤さテご酒塩チこ お油 チじたに酒濃淡オ いいぎん ショー・		A-29	にんじん		にんじん		しょうが		豚骨	A-23
明 細 お よ び 分 量 下で赤さテご酒塩チこ お 油 手じたに酒濃淡オートの サーンがねじ ししスーク サーンがねじ ししスーク サーンがねじ ししスーク サーバ・ ロロイー から アード・ ロースーク サーバー から アード・ ロースーク アー・ ロース			青ねぎ		トマト缶	B-16	豚骨	A-23	牛乳	
明細および分量 におき デニ酒塩チニ お油 チじたに酒濃淡オールポーク デール いいぎん コロイス しょく アイ・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・			けずり節	C-3	トマトピューレ	B-26	濃口しょうゆ	B-1	生クリーム	A-25
明 細 お よ び 分 量で赤さテご酒塩チこ お 油 手じたに酒濃淡オペチンま	A	A-23	白みそ	A-19	にんにく		淡口しょうゆ	B-2	チーズ	A-24
明 細 お よ び 分 量 赤さテご酒塩チこ お 油 チじたに酒濃淡オース・シンま	5φ E	B−1	赤みそ	A-14	豚骨	A-23	酒	B-7	焙煎小麦粉	A-2
明 細 お よ び 分 量 かっとう ジョ 塩チこ お 油 手にたに酒濃淡オーラン がねじ ししス かがねじ ししス かがねじ ししス かん からう 一	E	B- 22	酒	B-7	ケチャップ	B-10	ごま油	B-18	バター	A-3
明 細 お よ び 分 量 かっちょう かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい しんしょう かっぱい かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんし	A	A-14	濃口しょうゆ	B-1	ウスターソース	A-4	塩	B-4	ポタージュルウ	B-24
細 お よ び 分 量 ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・	E	B-3			濃厚ソース	A-5	こしょう	B-5	塩	B-4
## お よ び 分 量	ブャン A	A-44			米粉	A-1			ワイン	B-28
## お よ び 分 量 お は まりしょう デット は まっしょう デット は た に 酒 濃 淡 オ は か は し し し よ う し し し よ う し し し よ う し し し よ う し し し よ う し し し よ う し し と か ゆ ゆ か い さ い か ゆ ゆ か い さ い か ら か ら か か い き い か ら か か い か か か い か か か い か い か か い か か い か い か か い か か い か か い い か い か い い か い か い か い か い か い か い か い か い い か い か い い か い か い い か い い が い か い い か い い か い い か い い か い い が い い い が い い か い い が い い が い い が い い い が い い が い い い が い い い が い い が い い い が い い が い い が い い が い い い が い い が い い い が い い が い い い が い い い が い い が い い が い い い が い い い が い い が い い い が い い い が い い が い い い が い い い が い い い が い い い が い い い い が い い い い が い	E	B−18	米粉のささみフライ	C-7	ワイン	B-28			こしょう	B-5
は は ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま	E	B-7			塩	B-4			ローリエ	A-6
お こしょう お お	E	B-4	油		こしょう	B-5				
よ お魚ナゲット	ダー	A-43			濃口しょうゆ	B-1				
お魚ナゲット が 油 チキンハいも たまんじん 酒 濃 ロしょうゆ オイス	E	B-5	豚肉		セロリ		豚肉			
お魚ナゲット が 油 チキンハいも たまねじん 酒 濃 ロしょうゆ オイス			キャベツ		ローリエ	A-6	たけのこ	A-54		
お魚ナゲット が 油 チキンハいも たまんじん 酒 濃 ロしょうゆ オイス			たまねぎ				にんじん		ボロニアソーセージ	C-11
テキンハム じゃがいも たまねぎ にんじん 酒 濃 口しょうゆ オイスターソ	゚ット	C-59	にんじん		チキンフランクフルト	C-15	でんぷん	B-22		
テキンハム じゃがいも たまねぎ にんじん 酒 濃口しょうゆ オイスターソ			濃口しょうゆ	B-1	濃厚ソース	A-5	濃口しょうゆ	B-1		
プ じゃがいも たまねぎ にんじん 酒 濃ロしょうゆ 淡口しょうゆ オイスターソ			淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-4	さとう	B-3		
プ じゃがいも たまねぎ にんじん 酒 濃ロしょうゆ 淡口しょうゆ オイスターソ			酒	B-7	さとう	B-3	酢	B-6		
じゃがいも たまねぎ 量 にんじん 酒 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ オイスターソ	۵ (C-78	でんぷん	B-22	でんぷん	B-22	酒	B-7		
量 にんじん 酒 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ オイスターソ	ŧ		塩	B-4			ケチャップ	B-10		
酒 濃ロしょうゆ 淡ロしょうゆ オイスターソ			こしょう	B-5	白ごま	B-21	黒酢	C-81		
濃口しょうゆ 淡口しょうゆ オイスターソ					ごぼう		塩	B-4		
淡口しょうゆ オイスターソ	E	B-7			にんじん		こしょう	B-5		
オイスターソ	5φ E	B−1			けずり節	C-3	油		キャベツ	
	5φ E	B-2			淡口しょうゆ	B-2			ホールコーン	
ごま油	-ソース c	C-80			酢	B-6			卓上サウザンアイラント	₹ A-36
		B−18			さとう	B-3	もやし		ドレッシング	
さとう	E	3–3			卓上マヨネーズタイプ	A-39	きゅうり			
でんぷん		B-22			ドレッシング		さとう	B-3		
塩	E	B-4					淡口しょうゆ	B-2		
こしょう	E	B-5			アセロラゼリー・冷蔵	C-83	ごま油	B-18		
	E E				<中学生のみ>		ゆで塩	B-4		

原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。

学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献 立表を確認してください。

留 すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。

揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。

事

項

令和5年12月分 原材料献立表

	8日(金)		11日(月)		12日(火)		13日(水)		14日(木)	
	大麦入りごはん		ごはん		コッペパン	D-1	ごはん		炊き込みご飯	
献 立 名	豆腐の煮物 あじのから揚げ ほうれんそうのお浸し		米粉のポークカレー チキンボールのケチャ・ フレンチサラダ	ップソース	ポトフ いか香味フライ ベジタブルソテー		豚汁 鶏肉のから揚げ だいこんのさっぱり和	え	チキンライス オムレツ ブロッコリーとカリフラ' ダ ヨーグルト	ワーのサラ
	カット豆腐	A-17	豚肉		ウインナー・ミニ	C-1	カット豆腐	A-17	米	
	豚肉		じゃがいも		じゃがいも		豚肉		もち米	
	たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ		油揚げ	A-16	鶏肉	
	にんじん		にんじん		にんじん		突きこんにゃく	A-12	玉ねぎ	
	糸こんにゃく	A-10	トマトピューレ	B-26	豚骨	A-23	にんじん		人参	
	しいたけ		豚骨	A-23	濃口しょうゆ	B-1	青ねぎ		トマトピューレ	B-26
	けずり節	C-3	米粉のカレールウ	A-33	淡口しょうゆ	B-2	けずり節	C-3	ホールコーン	
	濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10	ワイン	B-28	白みそ	A-19	豚骨	A-23
	淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-4	塩	B-4	赤みそ	A-14	ケチャップ	B-10
	さとう	B-3	濃厚ソース	A-5	こしょう	B-5	酒	B-7	ウスターソース	A-4
	みりん	B-8	ワイン	B-28	セロリ		濃口しょうゆ	B-1	濃厚ソース	A-5
	酒	B-7	塩	B-4	ローリエ	A-6	ゆで塩	B-4	オリーブ油	
明	ゆで塩	B-4	カレ一粉	B-11					ワイン	B-28
, -			こしょう	B-5					塩	B-4
ψm			濃口しょうゆ	B-1					こしょう	B-5
細			ローリエ	A-6					セロリ	
									ローリエ	A-6
お							選肉		プレーンオムレツ	C-5
	あじ		チキンボール	C-8	いか香味フライ	C-74	りんごピューレ	A-49		
ょ							しょうが		ケチャップ	B-10
	でんぷん	B-22	たまねぎ		油		でんぷん	B-22	ウスターソース	A-4
び	米 粉	A-1		B-10			- - 米粉	A-1	濃厚ソース	A-5
	塩	B-4	ウスターソース	A-4			濃口しょうゆ	B-1	さとう	B-3
分	油		濃厚ソース	A-5	ホールコーン		さとう	B-3	でんぷん	B-22
773			さとう	B-3	にんじん		油			
			でんぷん	B-22	カットさやいんげん					
量					塩	B-4			まぐろオイル漬け	C-68
	はくさい				こしょう	B-5			ブロッコリー	
	ほうれんそう								カリフラワー	
	にんじん						だいこん		ワイン	B-28
	けずり節	C-3	キャベツ	<u> </u>			にんじん		ゆで塩	B-4
	濃口しょうゆ	B-1	きゅうり				けずり節	C-3	卓上ごまドレッシング	A-35
	淡口しょうゆ	B-2	にんじん				酢	B-6		
	みりん	B-8	ゆで塩	B-4			さとう	B-3	ヨーグルト	A-53
	ゆで塩	B-4	卓上フレンチドレッシング	A-38			淡口しょ う ゆ	B-2		

原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。

学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献 立表を確認してください。

留 すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。

揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。

事

項

令和5年12月分 原材料献立表

	15日(金))	18日(月)		19日(火))
	ごはん		ごはん		コッペパン	D-1
<u>立</u>	ゆきのつゆ(佐賀県) きびなごの天ぷら (鹿児島県) がめ煮(福岡県)		沢煮椀 キャベツのミンチカツ こまつなの煮浸し		米粉のポークシチュー 鶏肉の香草焼き イタリアンサラダ クリスマスデザート	
	油揚げ	A-16	豚肉		豚肉	
	白玉団子	C-54	だいこん		じゃがいも	
	だいこん		にんじん		たまねぎ	
	にんじん		ごぼう		にんじん	
	青ねぎ		たけのこ	A-54	トマトピューレ	B-26
	けずり節	C-3	けずり節	C-3	豚骨	A-23
	白みそ	A-19	濃口しょうゆ	B-1	米粉のハヤシルウ	A-46
	赤みそ	A-14	淡口しょうゆ	B-2	ケチャップ	B-10
	酒	B-7	みりん	B-8	ウスターソース	A-4
	濃口しょうゆ	B-1	酒	B-7	濃厚ソース	A-5
			酢	B-6	ワイン	B-28
			塩	B-4	塩	B-4
明					こしょう	B-5
					濃口しょうゆ	B-1
ψm			キャベツのミンチカツ	C-45	セロリ	
細					ローリエ	A-6
			油			
お	きびなごの天ぷら	C-82				
	塩	B-4				
L	油					
ょ						
び					鶏肉	
					ワイン	B-28
分					塩	B-4
73	鶏肉		さつま揚げ	C-56	オリーブ油	
	にんじん		こまつな		でんぷん	B-22
量	ねじりこんにゃく	A-13	はくさい		乾燥バジル	
	しいたけ		にんじん		こしょう	B-5
	たけのこ	A-54	けずり節	C-3		
	けずり節	C-3	濃口しょうゆ	B-1	キャベツ	
	濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2	ホールコーン	
	淡口しょうゆ	B-2	みりん	B-8	にんじん	
	さとう	B-3	酒	B-7	卓上イタリアンドレッシンク	7 A−34
	みりん	B-8	さとう	B-3		
	酒	B-7				
	ごま油	B-18			米粉のいちごカップケー	F C-14
	ゆで塩	B-4				
		-	•	•	•	1

原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。

学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献 立表を確認してください。

留 すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。

揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。

事

項