R5.11.22

令和5年12月分 原材料献立表

	1日(金)		4日(月)		5日(火)		6日(水)		7日(木)	
献立名	大麦入りごはん		ごはん		黒糖コッペ	D-7	ごはん		コッペパン	D-1
	マーボー丼 お魚ナゲット じゃがいもの中華炒め		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		ミートボール入りミネストローネ フランクフルト ごぼうサラダ アセロラゼリー＜中＞		中華スープ 豚肉の黒酢ソース もやしのナムル		クリームシチュー ボロニアソーセージ サウザンサラダ	
明細および分量	冷凍豆腐	A-20	鶏肉		ミートボール	C-84	焼き豚	A-22	鶏肉	
	豚肉		はくさい		ABCマカロニ	C-79	春雨	A-8	じゃがいも	
	たけのこ	A-54	だいこん		たまねぎ		チンゲンサイ		たまねぎ	
	青ねぎ		こまつな		キャベツ		にんじん		にんじん	
	干ししいたけ	A-29	にんじん		にんじん		しょうが		豚骨	A-23
	しょうが		青ねぎ		トマト缶	B-16	豚骨	A-23	牛乳	
	にんにく		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
	豚骨	A-23	白みそ	A-19	にんにく		淡口しょうゆ	B-2	チーズ	A-24
	濃口しょうゆ	B-1	赤みそ	A-14	豚骨	A-23	酒	B-7	焙煎小麦粉	A-2
	でんぷん	B-22	酒	B-7	ケチャップ	B-10	ごま油	B-18	バター	A-3
	赤みそ	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
	さとう	B-3			濃厚ソース	A-5	こしょう	B-5	塩	B-4
	テンメンジャン	A-44			米粉	A-1			ワイン	B-28
	ごま油	B-18	米粉のささみフライ	C-7	ワイン	B-28			こしょう	B-5
	酒	B-7			塩	B-4			ローリエ	A-6
	塩	B-4	油		こしょう	B-5				
	チリパウダー	A-43			濃口しょうゆ	B-1				
	こしょう	B-5	豚肉		セロリ		豚肉			
			キャベツ		ローリエ	A-6	たけのこ	A-54		
			たまねぎ				にんじん		ボロニアソーセージ	C-11
	お魚ナゲット	C-59	にんじん		チキンフランクフルト	C-15	でんぷん	B-22		
			濃口しょうゆ	B-1	濃厚ソース	A-5	濃口しょうゆ	B-1		
	油		淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-4	さとう	B-3		
			酒	B-7	さとう	B-3	酢	B-6		
	チキンハム	C-78	でんぷん	B-22	でんぷん	B-22	酒	B-7		
	じゃがいも		塩	B-4			ケチャップ	B-10		
	たまねぎ		こしょう	B-5	白ごま	B-21	黒酢	C-81		
	にんじん				ごぼう		塩	B-4		
	酒	B-7			にんじん		こしょう	B-5		
	濃口しょうゆ	B-1			けずり節	C-3	油		キャベツ	
	淡口しょうゆ	B-2			淡口しょうゆ	B-2			ホールコーン	
	オイスターソース	C-80			酢	B-6			卓上サウザンアイランド	A-36
	ごま油	B-18			さとう	B-3	もやし		ドレッシング	
	さとう	B-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	B-4					淡口しょうゆ	B-2		
	こしょう	B-5			アセロラゼリー・冷蔵	C-83	ごま油	B-18		
					＜中学生のみ＞		ゆで塩	B-4		

留意事項

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。

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。

R5.11.22

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)	
献立名	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	
	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ップソース フレンチサラダ		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ワーのサラダ ヨーグルト	
明細および分量	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	
	ゆで塩	B-4	カレー粉	B-11					ワイン	B-28
			こしょう	B-5					塩	B-4
			濃口しょうゆ	B-1					こしょう	B-5
			ローリエ	A-6					セロリ	
									ローリエ	A-6
							鶏肉		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		
							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
	米粉	A-1	ケチャップ	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
	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
			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					
					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				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		

留意事項

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。

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。

R5.11.22

令和5年12月分 原材料献立表

	15日(金)		18日(月)		19日(火)					
献立名	ごはん		ごはん		コッペパン	D-1				
	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					
明細および分量	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				
					こしょう	B-5				
					濃口しょうゆ	B-1				
			キャベツのミンチカツ	C-45	セロリ					
					ローリエ	A-6				
			油							
	きびなごの天ぷら	C-82								
	塩	B-4								
	油									
					鶏肉					
					ワイン	B-28				
					塩	B-4				
	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				
	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グ	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キ	C-14				
	ゆで塩	B-4								

留意事項

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。

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。