

日	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)		12月 8日 (月)	
献立名	御飯 牛乳 魚すり身フライ 豚肉とキャベツのごま味噌汁 すき昆布の炒り煮		御飯 牛乳 照り焼きハンバーグ せんべい汁 ポテトサラダ		ハヤシライス(麦御飯) 牛乳 干草和え		★肉丼(御飯) 牛乳 醤油フレンチ りんご		★御飯 牛乳 さばの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 もやしのサラダ		麦御飯 魚ふりかけ 牛乳 豆とかぼちゃのコロッケ 豚汁 即席漬け	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	67	御飯	67	麦御飯	76.8	御飯	84.8	御飯	67	麦御飯	57
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	豚もも肉	15	★豚もも肉(酒漬)	30	牛乳(200ml)	206	魚ふりかけ2. 8g	2.8
	魚すり身フライ50g	50	ハンバーグ50g	50	豚肩肉	15	★豚肩肉(酒漬)	30	★さばの文化干し50g	50	牛乳(200ml)	206
	米油	6	米油	1	じゃが芋	35	玉ねぎ	45	米油	1	豆とかぼちゃのコロッケ60g	60
	豚肩肉	10	濃口醤油	3	玉ねぎ	40	白滝	30	じゃが芋	40	米油	7
	豚もも肉	10	上白糖	1.5	人参	15	人参	10	玉ねぎ	25	木綿豆腐	20
	キャベツ	25	本みりん	1	粉チーズ	3	ほうれん草	10	人参	15	じゃが芋	20
	もやし	15	馬鈴薯澱粉	0.2	ウスターソース	2	根生姜	0.5	板こんにゃく	20	大根	10
	根生姜	0.7	水	4	トマトケチャップ	2	本みりん	1	(冷凍)さやいんげん	8	人参	10
	白すりごま	6	小麦粉せんべい	7	ハヤシルウ	17	上白糖	2.5	鶏胸挽肉	16	豚肩肉	7
	白味噌	12	鶏胸肉	15	プロセスチーズ(ダイス状)	2	濃口醤油	8.5	濃口醤油	6.5	豚もも肉	7
	かつお削り節パック(だし用)	0.5	大根	15	白こしょう	0.03	牛乳(200ml)	206	上白糖	3	ごぼう	8
	煮干しパック	2	人参	10	米油	1	キャベツ	35	水	25	油揚げ	5
	すき昆布	1.8	小松菜	7	牛乳(200ml)	206	きゅうり	10	もやし	45	板こんにゃく	4
	鶏胸肉	5	長ねぎ	7	キャベツ	25	ホールコーン	8	小松菜	15	長ねぎ	3
	突こんにゃく	10	ぶなしめじ	6	ほうれん草	20	人参	7	人参	5	根生姜	0.7
	人参	5	本みりん	2	ホールコーン	8	米サラダ油	2	濃口醤油	1.8	米油	0.5
	さつま揚げ	5	濃口醤油	5	人参	5	濃口醤油	3.3	米サラダ油	1.4	白味噌	11
	上白糖	1.5	塩	0.5	米サラダ油	2	★(冷蔵)りんご50g	50	米酢	1.4	白菜	45
	濃口醤油	3	かつお削り節パック(だし用)	1	濃口醤油	2.5			上白糖	0.3	きゅうり	10
	本みりん	1	煮干しパック	2					塩	0.18	濃口醤油	1
	水	5	(冷蔵)じゃが芋	30							塩	0.2
			人参	8								
			きゅうり	10								
			玉ねぎ	12								
			米酢	1								
			上白糖	0.15								
			塩	0.15								
			白こしょう	0.03								
			マヨネーズ	10								

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。

※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

日	12月9日 (火)		12月10日 (水)		12月11日 (木)		12月12日 (金)		12月15日 (月)		12月16日 (火)	
献立名	ソイ丼(麦御飯) 乳飲料コーヒー クリーミーサラダ		つけ汁うどん 牛乳 鶏肉の天ぶら お浸し		御飯 牛乳 野菜入り肉団子(2) いものこ汁 コーンサラダ		食パン キャラメルクリーム 牛乳 フランクフルトのトマト煮 コールスロー		麦御飯 牛乳 厚焼き卵 豆腐団子の甘酢煮 切干大根のサラダ		わかめ麦御飯 牛乳 豚肉とさつま芋の揚げ和え 呉汁 ごぼうサラダ	
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	麦御飯	76.8	地粉うどん(1・2・3年生)	168	御飯	67	食パン40g(1・2年生)	51	麦御飯	57	わかめ麦御飯	57
	大豆	17	地粉うどん(4・5・6年生)	216	牛乳(200ml)	206	食パン50g(3・4年生)	64	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	豚もも挽肉	18	長ねぎ	15			食パン60g(5・6年生)	77				
	豚肩挽肉	18	人参	7	野菜入り肉団子25g	50	キャラメルクリーム15g	15	厚焼卵50g	50	豚肩肉角切(酒漬) 馬鈴薯澱粉	30 4.5
	ショルダーベーコン	8	なると	5								
	小松菜	22	油揚げ	6	洗い里芋 木綿豆腐	25 20	牛乳(200ml)	206	豆腐ミートボール 玉ねぎ	35 35	(冷蔵)さつま芋 米油	30 7
	人参	5	濃口醤油	16								
	米油	0.5	清酒	1	人参	10	じゃが芋 玉ねぎ	37 30	人参	17	濃口醤油	3.2
	濃口醤油	3	上白糖	0.1	まいたけ	8						
	上白糖	1.5	煮干しパック	2	ごぼう	12	レバー入りフランクフルト(カット)	25	たけのこ(乱切り)	20	上白糖	2.4
	本みりん	3	かつお削り節パック(だし用)	0.5	鶏もも肉皮なし	8	トマト(カット)	13	(冷凍)さやいんげん	7	本みりん	1
	カレールウ	5	牛乳(200ml)	206	板こんにゃく	10	人参	10	根生姜	0.5	清酒	1
	塩	0.05			長ねぎ	10	豚肩肉	5	濃口醤油	4.2	水	4
	水	15	鶏肉の天ぶら40g 米油	40 5	赤味噌	6	豚もも肉	5	上白糖	2.5	大豆 大根	8 18
	乳飲料コーヒー	200			白味噌	5	米油	1	トマトケチャップ	6		
	キャベツ きゅうり 人参 コーンクリームドレッシング(ボトル)	35 10 8 5	キャベツ もやし ほうれん草 濃口醤油 パックかつお削り節	25 20 15 3 0.4	煮干しパック	2	トマトケチャップ 粉チーズ ウスターソース 上白糖 生クリーム 塩	14 3 2 1.2 1 0.2	中華用スープストック 米油 馬鈴薯澱粉 水	0.1 1.5 1.2 25	大根 人参 長ねぎ 板こんにゃく 油揚げ 白味噌 煮干しパック	12 12 13 5 11 2
					キャベツ ホールコーン 人参 きゅうり 濃口醤油 米サラダ油	35 12 5 10 2.5 2	キャベツ 人参 米サラダ油 上白糖 塩 りんご酢	45 8 2 0.8 0.2 2	切干大根 きゅうり 人参 米サラダ油 濃口醤油	6 10 8 2 3.3	(冷蔵)ごぼう きゅうり 人参 ささみ(ほぐし身) 白ねりごま 塩 米酢 マヨネーズ	22 10 8 10 2.5 0.1 0.5 7

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。

※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

日	12月17日 (水)		12月18日 (木)		12月19日 (金)		12月22日 (月)		12月23日 (火)			
献立名	御飯 牛乳 鶏肉のごま照り焼き かき玉汁 きくらげと春雨のサラダ ブルーベリータルト		子どもパン ミニココア揚げパン(丸パン) 牛乳 コーンチャウダー ツナフレンチ		サンマーメン 牛乳 チキンメンチカツ ごま醤油和え ドライプルーン		五目寿司(麦酢飯) 牛乳 あじ磯辺フライ シャキシャキ野菜の運盛りサラダ スティックチーズ		★御飯 牛乳 豆腐の味噌炒め 和風フレンチ みかん			
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	67	子供パン30g(1・2・3年生) 子供パン40g(4・5・6年生)	44 59	中華麺(1・2・3年生) 中華麺(4・5・6年生)	154 198	麦酢飯 鶏胸肉	57 10	御飯	67		
	牛乳(200ml)	206			豚肩肉 豚もも肉	8 8	鶏もも肉 人参	10 10	牛乳(200ml)	206		
	鶏もも切身(酒漬)60g	60	丸パン20g	20	人参	10	たけのこ	6	木綿豆腐	90		
	米油	1	米油	4	乾燥きくらげ	0.5	生竹輪	8	長ねぎ	10		
	濃口醤油	2	クッキング用ミルメークココア	5	もやし	25	油揚げ	6	たけのこ	20		
	本みりん	0.5	牛乳(200ml)	206	長ねぎ	8	(冷凍)グリーンピース	2	豚もも挽肉	15		
	清酒	0.5			根生姜	0.5	清酒	1	豚肩挽肉	15		
	上白糖	0.5	じゃが芋	30	にんにく	0.2	上白糖	3	人参	10		
	白いりごま	0.6	玉ねぎ	30	鶏がら	7	濃口醤油	5.5	にら	5		
	黒いりごま	0.2	人参	10	米油	0.5	水	20	根生姜	0.5		
	水	4	(冷凍)クリームコーン	15	中華用スープストック	0.6			にんにく	0.2		
	馬鈴薯澱粉	0.1	ホールコーン	10	濃口醤油	13	牛乳(200ml)	206	米油	1		
			牛乳	30	オイスターソース	0.5			赤味噌	6		
	(冷凍)液卵	20	ホワイトルウ	7	白こしょう	0.03	あじ磯辺フライ50g	50	濃口醤油	2.1		
	(冷凍)豆腐	20	脱脂粉乳	3	馬鈴薯澱粉	3	米油	6	上白糖	1.5		
	白菜	10	粉チーズ	2			中濃ソース(ボトル)	5	馬鈴薯澱粉	1.5		
	人参	8	塩	0.4	牛乳(200ml)	206	(冷蔵)れんこん	15	水	15		
	玉ねぎ	10	白こしょう	0.03	チキンメンチカツ50g	50	人参	7	ひじき	0.5		
	なると	5	米油	0.5	米油	6	糸寒天	7	キャベツ	35		
	濃口醤油	3.2	キャベツ	30	小松菜	20	きゅうり	10	きゅうり	10		
	塩	0.7	ライトツナフレーク	15	キャベツ	20	焼豚	8	人参	7		
	かつお削り節パック(だし用)	1	きゅうり	10	人参	5	濃口醤油	3.3	米サラダ油	2.5		
	馬鈴薯澱粉	0.5	人参	8	白ねりごま	2.5	米サラダ油	2.5	濃口醤油	3.3		
	キャベツ	30	米酢	3	上白糖	0.7	スティックチーズ10g	10	みかん	100		
	人参	6	米サラダ油	2.5	米サラダ油	1.5	【アレルギー対応】味付小いわし(ごまなし)5g	5				
	春雨	1.5	塩	0.3	濃口醤油	2.1						
	乾燥きくらげ	0.4	白こしょう	0.03								
	米サラダ油	2			プルーン(2個入)16g	16						
	上白糖	0.16										
	塩	0.1										
	米酢	2										
	濃口醤油	1.6										
	ブルーベリータルト25g	25										

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。

※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。