

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 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		ソイ丼(麦御飯) 乳飲料コーヒー クリーミーサラダ		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		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		つけ汁うどん 牛乳 鶏肉の天ぷら 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	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	67	麦御飯	76.8	御飯	67	子供パン30g(1・2・3年生)	44	地粉うどん(1・2・3年生)	168	御飯	67
			大豆	17			子供パン40g(4・5・6年生)	59	地粉うどん(4・5・6年生)	216		
	牛乳(200ml)	206	豚もも挽肉	18	牛乳(200ml)	206			長ねぎ	15	牛乳(200ml)	206
			豚肩挽肉	18			丸パン20g	20	人参	7		
	鶏もも切身(酒漬)60g	60	ショルダーベーコン	8	魚すり身フライ50g	50	米油	4	なると	5	野菜入り肉団子25g	50
	米油	1	小松菜	22	米油	6	クッキング用ミルメークココア	5	油揚げ	6		
	濃口醤油	2	人参	5					濃口醤油	16	洗い里芋	25
	本みりん	0.5	米油	0.5	豚肩肉	10	牛乳(200ml)	206	清酒	1	木綿豆腐	20
	清酒	0.5	濃口醤油	3	豚もも肉	10			上白糖	0.1	人参	10
	上白糖	0.5	上白糖	1.5	キャベツ	25	じゃが芋	30	煮干しパック	2	まいたけ	8
	白いりごま	0.6	本みりん	3	もやし	15	玉ねぎ	30	かつお削り節パック(だし用)	0.5	ごぼう	12
	黒いりごま	0.2	カレールウ	5	根生姜	0.7	人参	10			鶏もも肉皮なし	8
	水	4	塩	0.05	白すりごま	6	(冷凍)クリームコーン	15	牛乳(200ml)	206	板こんにゃく	10
	馬鈴薯澱粉	0.1	水	15	白味噌	12	ホールコーン	10	鶏肉の天ぷら40g	40	長ねぎ	10
					かつお削り節パック(だし用)	0.5	牛乳	30	米油	5	赤味噌	6
	(冷凍)液卵	20	乳飲料コーヒー	200	煮干しパック	2	ホワイトルウ	7			白味噌	5
	(冷凍)豆腐	20					脱脂粉乳	3	キャベツ	25	煮干しパック	2
	白菜	10	キャベツ	35	すき昆布	1.8	粉チーズ	2	もやし	20		
人参	8	きゅうり	10	鶏胸肉	5	塩	0.4	ほうれん草	15	キャベツ	35	
玉ねぎ	10	人参	8	突こんにゃく	10	白こしょう	0.03	濃口醤油	3	ホールコーン	12	
なると	5	コーンクリームドレッシング(ボトル)	5	人参	5	米油	0.5	パックかつお削り節	0.4	人参	5	
濃口醤油	3.2			さつま揚げ	5					きゅうり	10	
塩	0.7			上白糖	1.5	キャベツ	30			濃口醤油	2.5	
かつお削り節パック(だし用)	1			濃口醤油	3	ライトツナフレーク	15			米サラダ油	2	
馬鈴薯澱粉	0.5			本みりん	1	きゅうり	10					
				水	5	人参	8					
						米酢	3					
						米サラダ油	2.5					
						塩	0.3					
						白こしょう	0.03					
							</					

※★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	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		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		★肉丼(御飯) 牛乳 醤油フレンチ りんご		サンマーマン 牛乳 チキンメンチカツ ごま醤油和え ドライプルーン		★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		ハヤシライス(麦御飯) 牛乳 千草和え	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	麦御飯	57	麦御飯	57	御飯	84.8	中華麺(1・2・3年生)	154	御飯	67	麦御飯	76.8
	魚ふりかけ2.8g	2.8	牛乳(200ml)	206	★豚もも肉(酒漬)	30	中華麺(4・5・6年生)	198	牛乳(200ml)	206	豚もも肉	15
	牛乳(200ml)	206	厚焼卵50g	50	★豚肩肉(酒漬)	30	豚肩肉	8	★さばの文化干し50g	50	豚肩肉	15
	豆とかぼちゃのコロッケ60g	60	豆腐ミートボール	35	玉ねぎ	45	豚もも肉	8	米油	1	じゃが芋	35
	米油	7	玉ねぎ	35	白滝	30	人参	10	じゃが芋	40	玉ねぎ	40
	木綿豆腐	20	人参	17	人参	10	乾燥さくらげ	0.5	米油	1	人参	15
	じゃが芋	20	たけのこ(乱切り)	20	ほうれん草	10	もやし	25	じゃが芋	40	粉チーズ	3
	大根	10	(冷凍)さやいんげん	7	根生姜	0.5	長ねぎ	8	玉ねぎ	25	ウスターソース	2
	人参	10	根生姜	0.5	本みりん	1	根生姜	0.5	人参	15	トマトケチャップ	2
	豚肩肉	7	濃口醤油	4.2	上白糖	2.5	にんにく	0.2	板こんにゃく	20	ハヤシルウ	17
	豚もも肉	7	上白糖	2.5	濃口醤油	8.5	鶏がら	7	(冷凍)さやいんげん	8	プロセスチーズ(ダイス状)	2
	ごぼう	8	トマトケチャップ	6	牛乳(200ml)	206	米油	0.5	濃口醤油	16	白こしょう	0.03
	油揚げ	5	米酢	3	キャベツ	35	中華用スープストック	0.6	濃口醤油	6.5	米油	1
	板こんにゃく	4	米油	1.5	きゅうり	10	濃口醤油	13	上白糖	3	牛乳(200ml)	206
	長ねぎ	3	馬鈴薯澱粉	1.2	ホールコーン	8	オイスターソース	0.5	水	25	キャベツ	25
	根生姜	0.7	水	25	人参	7	白こしょう	0.03	もやし	45	ほうれん草	20
	米油	0.5	切干大根	6	米サラダ油	2	馬鈴薯澱粉	3	小松菜	15	ホールコーン	8
	白味噌	11	きゅうり	10	濃口醤油	3.3	牛乳(200ml)	206	人参	5	人参	5
	白菜	45	人参	8	★(冷蔵)りんご50g	50	チキンメンチカツ50g	50	濃口醤油	1.8	米サラダ油	2
	きゅうり	10	米サラダ油	2			米油	6	米酢	1.4	濃口醤油	2.5
	濃口醤油	1	濃口醤油	3.3			小松菜	20	上白糖	0.3		
	塩	0.2					キャベツ	20	塩	0.18		
							人参	5				
							白ねりごま	2.5				
							上白糖	0.7				
							米サラダ油	1.5				
							濃口醤油	2.1				
							プルーン(2個入)16g	16				

※★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	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		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		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		御飯 牛乳 照り焼きハンバーグ せんべい汁 ポテトサラダ		★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)
	麦酢飯	57	食パン40g(1・2年生)	51	わかめ麦御飯	57	御飯	67	御飯	67		
	鶏胸肉	10	食パン50g(3・4年生)	64								
	鶏もも肉	10	食パン60g(5・6年生)	77	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206		
	人参	10										
	たけのこ	6	キャラメルクリーム15g	15	豚肩肉角切(酒漬)	30	ハンバーグ50g	50	木綿豆腐	90		
	生竹輪	8			馬鈴薯澱粉	4.5	米油	1	長ねぎ	10		
	油揚げ	6	牛乳(200ml)	206	(冷蔵)さつま芋	30	濃口醤油	3	たけのこ	20		
	(冷蔵)グリーンピース	2			米油	7	上白糖	1.5	豚もも挽肉	15		
	清酒	1	じゃが芋	37	濃口醤油	3.2	本みりん	1	豚肩挽肉	15		
	上白糖	3	玉ねぎ	30	上白糖	2.4	馬鈴薯澱粉	0.2	人参	10		
	濃口醤油	5.5	レバー入りフランクフルト(カット)	25	本みりん	1	水	4	にら	5		
	水	20	トマト(カット)	13	清酒	1			根生姜	0.5		
			人参	10	水	4	小麦粉せんべい	7	にんにく	0.2		
	牛乳(200ml)	206	豚肩肉	5			鶏胸肉	15	米油	1		
			豚もも肉	5	大豆	8	大根	15	赤味噌	6		
	あじ磯辺フライ50g	50	米油	1	大根	18	人参	10	濃口醤油	2.1		
	米油	6	トマトケチャップ	14	人参	12	小松菜	7	上白糖	1.5		
	中濃ソース(ボトル)	5	粉チーズ	3	長ねぎ	12	長ねぎ	7	馬鈴薯澱粉	1.5		
			ウスターソース	2	板こんにゃく	13	ぶなしめじ	6	水	15		
	(冷蔵)れんこん	15	上白糖	1.2	油揚げ	5	本みりん	2	ひじき	0.5		
	人参	7	生クリーム	1	白味噌	11	濃口醤油	5	キャベツ	35		
	糸寒天	7	塩	0.2	煮干しパック	2	塩	0.5	きゅうり	10		
	きゅうり	10			(冷蔵)ごぼう	22	かつお削り節パック(だし用)	1	きゅうり	7		
	焼豚	8	キャベツ	45	きゅうり	10	煮干しパック	2	人参	7		
	濃口醤油	3.3	人参	8	人参	8			米サラダ油	2.5		
	米サラダ油	2.5	米サラダ油	2	ささみ	10	(冷蔵)じゃが芋	30	濃口醤油	3.3		
			上白糖	0.8	白ねりごま	2.5	人参	8				
	スティックチーズ10g	10	塩	0.2	塩	0.1	きゅうり	10	みかん	100		
	【アレルギー対応】味付小いわし(ごまなし)5g	5	りんご酢	2	米酢	0.5	玉ねぎ	12				
					マヨネーズ	7	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。