12月学校給食予定献立表



井原市学校給食美星調理場

日曜	献立名					な材料	1		┙申止≉
		上司		るもとになる食品		ととのえるもとになる食品	* *	レギーのもとになる食品	· -
	ごはん	牛乳	<u>牛乳</u> 合鴨ボール	ぶたにく 焼きどうふ	にんじん	<u>だいこん</u> チンゲンサイ	<u>こめ</u> ごま	三温糖	
1 (月)	キムチ鍋 糸かまぼこと野菜の和え物		合物ホール	焼さとりか 糸かまぼこ	<u>はくさい</u> えのきたけ	よくさいキムチ	こま ごま油	二温椐	
	ボルなはこと野来の相え物		07-6	水がみはこ	にんにく	こまつなキャベツ	こみ畑		
	ごはん	牛乳	牛乳	さば	だいこん	ねぎ	<u>こめ</u>		
	さばのおろしかけ	1 30	とりにく	油揚げ	キャベツ	にんじん	三温糖		
2 (火	ささみと野菜の和え物赤だし		とうふ	みそ		1270070			
	ささみと野来の相え物 赤にし		273	みて					
	ごはん	牛乳	<u>牛乳</u>	ぎゅうにく	<u>だいこん</u>	たまねぎ	<u>こめ</u>		
) (¬k	厚揚げと大根のそぼろ煮		厚揚げ	ハム	にんじん	きぬさや	こんにゃく	三温糖	
(// .	ハムと野菜の和え物				キャベツ	えだまめ	ごま油	·— ····	
	ツナそぼろ丼	牛乳	<u>牛乳</u>	ツナ	しょうが	たまねぎ	<u>こめ</u>	<u>むぎ</u>	野上小6年
4 (木)) 豚汁		とりにく	たまご	にんじん	えだまめ	三温糖	さといも	青野小6年
			ぶたにく	みそ	ごぼう	<u>だいこん</u> ねぎ	こんにゃく		
	ごはん	牛乳	<u>牛乳</u>	とりにく	れんこん	ごぼう	<u>こめ</u>		野上小6年
5 (金	鶏肉と野菜のごまみそ煮		厚揚げ	こんぶ	にんじん	<u>だいこん</u>	三温糖	ごま	青野小
2 (312)	ツナと小松菜の和え物		みそ	ツナ	さやいんげん	こまつな はくさい		_0,	在原幼
	ごはん	牛乳	生乳	ぶたにく	しょうが	たまねぎ	<u>こめ</u>		1年15年4月
. ,	えびと厚揚げの中華煮		<u>- 33</u> 厚揚げ	えび	にんじん	はくさい	ごま油	かたくり粉	
3 (月)	ばんさんすう		ハム	きんしたまご	たけのこ	ほししいたけ にら	はるさめ	三温糖	
					キャベツ	きゅうり	1	• • • • •	
	パン	牛乳	<u>牛乳</u>	ベーコン	たまねぎ	にんじん	パン		美星幼
/ .1.	/ 〜 / ベーコンと野菜のコンソメ煮	1.30	そりにく	チーズ	キャベツ	マッシュルーム	じゃがいも	三温糖	天生功
(火	*1			/ /	パセリ	かぼちゃ きゅうり	マヨネーズ	— /III 7/D	
	チーズとかぼちゃのサラダ				/ \-Z')	かはらや さゆつり	マコホース		
	ごはん	牛乳	<u>牛乳</u>	ぶたにく	にんじん	れんこん	<u>こめ</u>		
10 (水)	豚肉と大豆の煮物		だいず	さつま揚げ	さやいんげん	たまねぎ	こんにゃく	三温糖	
	白菜のみそ汁		油揚げ	わかめ みそ	はくさい	ねぎ		<u> </u>	
			加到初	17/3-07 07-0	18.700	140			
	ソフトめんのカレーソースかけ	牛乳	<u>牛乳</u>	ぶたにく	にんにく	たまねぎ	ソフトめん		野上幼
11(木)	ツナサラダ		ベーコン	ツナ	にんじん	グリンピース	三温糖		青野幼
) バナナ				マッシュルーム	すりおろしりんご			HIIM
					-	り バナナ とうもろこし			
	ごはん	牛乳	<u>牛乳</u>	さわら	ゆず	ブランティック こうじうこ <u>し</u> だいこん	<u>こめ</u>		
2 (金)	さわらのゆずみそかけ	1 70	みそ	とりにく	キャベツ	にんじん	三温糖	かたくり粉	
	ささみと大根の和え物		とうふ	わかめ	たまねぎ	えのきたけ	—/皿 <i>作</i> 后	カーニくりわり	
	豆腐のすまし汁		273	17/3.03	ねぎ	20021211			
	ごはん	 牛乳	4 到	**+ !/	+	+ + 1 ₂ +*	- u		
		十孔	<u>牛乳</u>	ぶたにく	<u>だいこん</u>	たまねぎ	<u>こめ</u>		
5 (月)	豚バラ肉と大根のうま煮		糸かまぼこ		にんじん	きぬさや	こんにゃく	三温糖	
	糸かまぼことキャベツの和え物				しょうが	キャベツ こまつな	ごま		
	パン	牛乳	牛乳	とりにく	たまねぎ	にんじん	パン		
	ミートボールと白菜のクリーム煮	1 10	<u>- 10</u> 合鴨ボール	ツナ	はくさい	しめじ	三温糖		
6 (火)	ツナと大根のサラダ		Li Ingeli - 70	,	さやいんげん	<u>だいこん</u>			
)				キャベツ	<u>120 270</u>			
	《クリスマスの献立》		<u>牛乳</u>		たまねぎ	にんじん	<u>こめ</u>		
	コーンピラフ	牛乳	とりにく	ツナ	とうもろこし	グリンピース	三温糖	じゃがいも	
7 (7k)	コーンに ファ 鶏肉のマスタード焼き	「でし	ベーコン		パセリ	キャベツ	ニ価格		
, (M							カップケーキ	油	
	ツナと野菜のサラダ				しめじ	赤ピーマン			
	コンソメスープ クリスマスカップク		4. 到	ジナリーノ	にんにく	<i>+</i> *1 > = 7	<u>- и</u>		1
	ごはん	牛乳	<u>牛乳</u>	ぶたにく	たけのこ	<u>だいこん</u>	<u>こめ</u>	一、日本	荏原幼
8 (木)	豚肉と野菜のみそ煮		厚揚げ	みそ	ほししいたけ	にんじん	さといも	三温糖	青野幼
	キャベツのちりめん和え		ちりめん		きぬさや	こまつな	かたくり粉	ごま	
	<u> </u>	4.70	4. 70	L%112	キャベツ	1 1 (10	_ ,ı	4.40	
	キーマカレー	牛乳	<u>牛乳</u>	だいず	にんにく	たまねぎ	<u>こめ</u>	<u>ਹੈਣ</u>	青野幼
9 (金)	海そうサラダ		ぶたにく	とりにく	にんじん	トマト	三温糖	ごま	
9 (金)	みかん		海そうミックス		グリンピース	すりおろしりんご			
					キャベツ	みかん			
	《冬至の献立》		<u>牛乳</u>	ぶたにく	しょうが	かぼちゃ	<u>こめ</u>		
	(* (エジ ()) () () () () () () () ()	牛乳	エジ 厚揚げ	糸かまぼこ	たまねぎ	さやいんげん	こんにゃく	三温糖	
		十孔		ポルよほこ			こんこやく	二一一個	
2 (目	かはらやのではつ点		のり佃煮		<u>だいこん</u>	<u>はくさい</u>			
2 (月)	野菜のゆず香和え のり佃煮				にんじん	ゆず果汁			
2 (月)	İ	4回	4. 到	1.111=7	10 / - /	1 . 2 48	<u>- и</u>		
2 (月)	→1 1.4.7	牛乳	<u> </u>	とりにく	れんこん	しょうが	<u> </u>		
2 (月)	ごはん	1 30		みそ	さやいんげん	キャベツ	かたくり粉	小麦粉	
	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 30	とうふ	07 (1		i
	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 30	とうふ	07 (にんじん	たまねぎ	揚げ油	三温糖	
2 (月)	鶏肉とれんこんの揚げがらめ いんげんとキャベツのごま和え	130	とうふ	<i>07</i> C				三温糖	
	鶏肉とれんこんの揚げがらめ いんげんとキャベツのごま和え 豆腐と野菜のみそ汁			•	<u>だいこん</u>	ねぎ	ごま	三温糖	
3 (火)	鶏肉とれんこんの揚げがらめ いんげんとキャベツのごま和え 豆腐と野菜のみそ汁 ごはん	牛乳	生乳.	ぶたにく	<u>だいこん</u> しょうが	ねぎ たまねぎ	ごま <u>こめ</u>		美星中
3 (火)	鶏肉とれんこんの揚げがらめ いんげんとキャベツのごま和え 豆腐と野菜のみそ汁			•	<u>だいこん</u>	ねぎ	ごま	三温糖	美星中

※ 給食食材の仕入れ状況により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

12月分 給食の栄養価

			12	月刀 和瓦	との木食温				
日(曜日)	小学校基準量	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	8日(月)	9日(火)	10日(水)
エネルギー kcal	640	623	648	607	660	626	675	685	627
たんぱく質 g	28.4(20.4~31.6)	24.4	28.6	23.4	34.5	27.6	29.5	26.8	25.6
カルシウム mg	350	379	338	326	296	388	325	383	345
11日(木)	12日(金)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	23日(火)	24日(水)
643	601	663	687	657	619	674	656	637	619
23.6	26.4	20.5	31.3	31.7	24.1	25.4	22.1	24.4	22.6
295	300	330	369	306	358	356	322	328	407

