令和6年度　　12月分小学校予定献立表（詳細）

2学期の基準は
西館です。
東館は日付順に
並んでおりません。
ご注意ください。

色かけの食品は12月の配合表をご覧下さい。その他の加工品は年間の配合表をご覧ください。

原材料100%の食品は、配合表を載せていない場合があります。

東	12月3日（火）		東	12月4日（水）		東	12月5日（木）		東	12月6日（金）		東	12月2日（月）	
西	12月2日（月）		西	12月3日（火）		西	12月4日（水）		西	12月5日（木）		西	12月6日（金）	
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ハヤシライス	麦ご飯	65	パン	食パン	50	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75
	豚肩肉	15	マカロニスープ	マカロニ	9	吉野汁	豚肩肉	10	すきやき風煮	豚肩肉	35	白菜のみそ汁	肉団子	15
	人参	15		鶏むね肉	15		木綿豆腐	20		白滝	25		白菜	25
	じゃが芋	35		人参	10		人参	10		白菜	25		人参	10
	玉葱	30		しめじ	5		大根	20		木綿豆腐	20		長葱	15
	グリーンピース	5		セロリー	3		里芋	20		長葱	25		大根	10
	にんにく	0.5		レンズ豆	5		長葱	15		えのき茸	5		いわしだし	0.8
	生姜	0.5		カリフラワー	10		かつおだし	1.5		醤油	9		赤味噌	4
	角切チーズ	5		小松菜	15		酒	1		三温糖	3		白味噌	4
	三温糖	0.5		にんにく	0.3		醤油	2		和風だし	1		水	110
	ウスターソース	2		なたね油	0.5		食塩	0.6		酒	0.2			
	トマトケチャップ	2		コンソメ	1		でん粉	1.5		みりん	1.3	揚物	ししゃもフライ	40
	ハヤシルー	15		白こしょう	0.02		水	110		水	60		（1.2年1本	
	カレールー	2		食塩	0.9								3年生以上2本）	
	レバーそぼろ	2		水	120		白身魚フリッター	40	蒸物	厚焼卵	50		なたね白絞油	4
	なたね油	0.5				白身魚の南蛮だれがけ	白炒りごま	0.8					中濃ソース	2
	水	60	蒸物	チキンボール（2個）	45		ごま油	0.2	即席漬	キャベツ	35			
							にんにく	0.15		きゅうり	15			
焼物	ミニアメリカンドッグ	25	ポテトリヨネーズ	じゃが芋	25		生姜	0.15		人参	3	小松菜のサラダ	小松菜	20
				玉葱	10		長葱	5		だししょうゆ	1.7		キャベツ	15
カラフルサラダ	キャベツ	15		人参	5		赤ピーマン	3		食塩	0.1		緑豆もやし	10
	とうもろこし	15		とうもろこし	10		醤油	2					人参	5
	人参	10		レバー入りウインナー	15		砂糖	0.8					和風合わせドレッシング	6
	小松菜	10		なたね油	0.3		米酢	1						
	イタリアンドレッシング	5		白こしょう	0.01		水	5						
				食塩	0.3									
				粉チーズ	0.2	ひじきの煮物	ひじき	2						
				パセリ	0.1		鶏むね肉	10						
							人参	5						
			添加物	はちみつ			白滝	13						
				＆マーガリン	11		刻み油揚げ	5						
							生姜	0.2						
							なたね油	0.3						
							和風だし	0.1						
							酒	0.4						
							砂糖	1						
							醤油	2.5					《前間小リクエスト献立》	
							水	13						
						添加物	プチ洋梨ゼリー	21						

令和6年度　　12月分小学校予定献立表（詳細）

東	12 月 10 日（火）		東	12 月 11 日（水）		東	12 月 12 日（木）		東	12 月 13 日（金）		東	12 月 9 日（月）	
西	12 月 9 日（月）		西	12 月 10 日（火）		西	12 月 11 日（水）		西	12 月 12 日（木）		西	12 月 13 日（金）	
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	飲料	りんごジュース	200
かき玉うどん	地粉うどん	80	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75	パン	黒パン	50	ご飯	白飯	75
	鶏卵	20	中華丼の具	豚肩肉	25	さつま汁	鶏むね肉	15	コーンチャウダー	鶏むね肉	15	たぬき汁	こんにゃく	15
	鶏むね肉	15		緑豆もやし	20		人参	10		人参	15		ごぼう	15
	人参	10		ミニ絹厚揚げ	22		大根	15		玉葱	30		人参	10
	長葱	15		竹の子	15		長葱	20		じゃが芋	25		じゃが芋	15
	しめじ	6		人参	15		小松菜	15		マッシュルーム（レトルト）	5		生揚げ	22
	小松菜	15		玉葱	25		白味噌	4		とうもろこし	15		小松菜	15
	かつおだし	2		白菜	30		赤味噌	4		牛乳	40		生姜	0.3
	醤油	5		あさり（むき身冷凍）	2		かつおだし	1		クリームコーン	10		かつおだし	1
	食塩	0.7		なると	3		水	100		ポタージュベース	8		醤油	5
	みりん	2		生姜	0.5					食塩	0.3		酒	0.3
	でん粉	2.5		オイスターソース	1	揚物	きんぴら春巻	50		白こしょう	0.02		でん粉	1.5
	水	140		がらスープ（ポーク＆チキン）	1.5		なたね白絞油	5		水	40		水	115
				食塩	0.8									
焼物	たこ焼き（2個）	40		醤油	1	凍り豆腐の含め煮	凍り豆腐	5	焼物	チキンナゲット（2個）	40	鮭の変わり焼き	甘塩鮭	50
	中濃ソース	2.5		白こしょう	0.02		人参	5					エッグケア	7
				酒	1		竹の子	10	キャベツのサラダ	キャベツ	25			
五目豆	豚肩肉	10		でん粉	3		れんこん	9		人参	10			
	大豆	20		なたね油	0.5		椎茸（水煮）	2		きゅうり	15			
	昆布	0.4		水	40		かつおだし	0.2		トマトドレッシング	5			
	人参	5					砂糖	1.5						
	こんにゃく	5	蒸物	野菜入り鶏つくね	30		みりん	0.5				ツナと野菜の炒め物	ツナ（缶詰）	13
	みりん	0.5					醤油	2.5					キャベツ	20
	三温糖	0.8	春雨サラダ	春雨	5		水	15					さやいんげん	10
	和風だし	0.3		人参	10								とうもろこし	10
	醤油	2.5		キャベツ	20								人参	5
	水	10		中華ドレッシング	5.5								和風だし	0.5
													白こしょう	0.02
													醤油/食塩	1.5/0.2
													なたね油	0.3
												添加物	おかかふりかけ	2

《丹後小リクエスト献立》

東	12 月 17 日（火）		東	12 月 18 日（水）		東	12 月 16 日（月）		東	12 月 19 日（木）	
西	12 月 16 日（月）		西	12 月 17 日（火）		西	12 月 18 日（水）		西		
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
パンプキンカレー	麦ご飯	65	パン	子供パン	50	ご飯	白飯	75	ご飯	キャロットピラフ	65
	豚肩肉	12	白いんげん豆のスープ	鶏むね肉	15	トックスープ	トック	20	ホワイトソース	鶏むね肉	10
	大豆ミート	3		人参	10		鶏むね肉	15		玉葱	30
	玉葱	25		玉葱	20		あさり（むき身冷凍）	3		人参	15
	人参	10		白いんげん豆	15		人参	12		小松菜	13
	かぼちゃ	30		さやいんげん	5		竹の子	8		しめじ	5
	さやいんげん	5		小松菜	15		長葱	10		牛乳	35
	角切チーズ	3		コンソメ	1		小松菜	12		ポタージュベース	10
	にんにく	0.5		食塩	0.3		中華用スープストック	0.7		なたね油	0.5
	生姜	0.5		白こしょう	0.02		白こしょう	0.02		食塩	0.3
	レバーそぼろ	3		水	110		食塩	0.4		白こしょう	0.02
	カレールー	16					ごま油	0.3		水	45
	牛乳	10	焼物	コロッケ	55		水	130			
	ウスターソース	3		中濃ソース	2.5				ハンバーグのトマトソースがけ	ハンバーグ	50
	トマトケチャップ	3				蒸物	えびシュウマイ（2個）	50		ホールトマト（缶詰）	9
	なたね油	0.5	コーンとベーコンのソテー	ベーコン	12					トマトケチャップ	1
	水	55		とうもろこし	15	回鍋肉	豚肩肉	15		砂糖	0.2
				しめじ	5		キャベツ	25		にんにく	0.1
揚物	鶏唐揚	35		エリンギ	4		ピーマン	5		なたね油	0.2
	なたね白絞油	3.5		キャベツ	20		生揚げ	15		水	3
				なたね油	0.3		生姜	0.1			
海藻サラダ	海藻ミックス	0.8		食塩	0.3		醤油	0.3	ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー	27
	人参	5		白こしょう	0.01		赤味噌	2		人参	8
	きゅうり	10		醤油	0.3		豆板醤	0.05		とうもろこし	15
	キャベツ	20					砂糖	0.3		食塩	0.2
	柚子かつおドレッシング	5					中華用スープストック	0.3		白こしょう	0.02
							酒	0.5		コールスロードレッシング	6
							白こしょう	0.01			
							でん粉	0.4			
							ごま油	0.2	デザート	いちごムース	40
							なたね油	0.3			

《前谷小リクエスト献立》

《お楽しみ献立》