2学期の基準は 東館です。 西館は日付順に 並んでおりません。 使品は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できます。 ■ 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。

西	12月2日(火)		西	12月3日(水	()	西	12 月 4 日(木	()	西	12 月 5 日(金	:)	西	12月1日(月	
東			東	12 月 2 日(火		東	12月3日(水		東	12 月 4 日(木		東	12 月 5 日(金	<del>2</del> )
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
ご飯	白飯	75	ナン	ナン	70	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75	パン	食パン	50
田舎汁 照り焼き つくねの	生人大里長小酒醤食か水 が が が が が が が が が が が が が	75 18 10 15 10 15 15 1.2 5 0.3 1 115 40 1.5 0.5	キーマカレー	豚大玉 人じない 大玉 人じない 大玉 人じない 本子 豆 くいん 一夫 かんしい イール イン カウス タケチャップ トマトケップ ファイン アイマン アイマン アイマン アイマン アイマン アイマン アイマン アイ	8 4 25 10 20 15 0.5 0.5 3 2 15 3.2 3 0.5/60	小松菜の味噌汁 煮 の和え	豚人か生から 肩参が場となる。 が場となる。 が表をでいる。 はなる。 はなる。 はなる。 はなる。 はなる。 はなる。 はなる。 はな	75 10 10 15 15 20 15 4 1 100 32 15 20 1	八宝菜	白 鶏がいた。 動物のは、 動物のは、 ものができますが、 のであるができますが、 のであるができますが、 のであるができますが、 のであるができますが、 のであるが、 のであるが、 のであるが、 のであるが、 のであるが、 のであるが、 のでは、 ので	30 10 15 10 25 15 30 0.5 7 0.5 1 1.5	オニオンスープ 焼 のべ	食 玉人じ小ン カー マーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマー	50 30 10 25 15 10 0.02 0.7 0.5 110 60 3
めんかけ 肉野菜炒め	酒醤で水 豚人キ緑ピ醤白食な 肩参ヤ豆ー油こ塩ね ツやン ・ショ油		揚がぼちゃのサブジ	サモサ春巻なたね白統油 がぼちゃ 乳をかれる がいなれる がいかがいでする がいかがいでする がいかがいでする はいかいがいでする がいかがいでする がいかがいまする がいかがいまする できる がいかがいまする できる がいかがいまする できる できる できる できる できる できる できる できる できる でき	5 20 10 5 5 15 0.2 0.3 0.4 0.01 0.01	物 とひじき 物	人参 和風クリーミードレッシング おかかふりかけ	5 6	蒸物きコ	食塩 でん粉 なたね油 水 ショウロンポウ(2個) きゅうり ナムルドレッシング	3 0.5 40 60	テー コンと野菜 物	エリンギ とうもろこし 白こしょう 醤油 食塩 なたね油 りんごジャム	5 15 0.01 0.3 0.3 0.3

令和7年度 12月分小学校予定献立表(詳細)

		T	<b>不</b> 山	/牛皮	12	4月	分小字的	<u> (                                   </u>	'正	<b>献立表</b> (	<b></b>	世 <i>)</i>		No.2
西	12 月 9 日(火		西			西	12月11日(7		西	12月12日(金		西	12月8日(月	])
東	12月8日(月		東	12 月 9 日(火		東	12月10日(7		東	12月11日(7		東	12月12日(金	
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	午乳	206	牛乳	午乳	206	牛乳	牛乳	206
き	地粉うどん	80	ご飯	白飯	75	パン	コッペパン	50	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75
っ	75 M 7C 10			1 <i>1</i> 22	,,					1 <i>1</i> 22	,,,			"
ね	刻み油揚げ	7		鶏むね肉	15	⊐	鶏むね肉		味ほ		25	チ	鶏もも肉	25
うど	砂糖	2	_	人参	10		とうもろこし	15	噌う	人参	10		ひよこ豆	8
<u>ر</u>	みりん	0.6		大根	15	_	人参		,	木綿豆腐	15	<b>—</b> "	人参	10
1.0	醤油	3	_	緑豆もやし	15	40	玉葱	20	7	12/63	10	_	玉葱	15
	水	5	l I	むきえび	10		じゃが芋 しめじ	25 5	` `	ほうれん草 白味噌	20	7	かぶ かぶの葉	20
	鶏むね肉 人参	20 10	. ,	長葱 中華用スープストック	15 1	ダ	しめし あさりむき身(冷凍)	3	ع ا	+ n+ n++	4		小松菜	15
	ごぼう	5		醤油	1.5		クリームコーン	10		かつおだし	1		スープストック	1
	かまぼこ	5		白こしょう	0.02		牛乳	40		水	120		白こしょう	0.02
	しめじ	5		食塩	0.2		ポタージュベース	8					食塩	0.6
	長葱	15		水	125		白こしょう			蓮根のはさみ焼き	40		水	105
	酒	1		76			食塩	0.3		n=		١.		
	みりん	0.6	焼物	鶏肉の唐揚げ(2個)	50		なたね油	0.5		豚肩肉			ハンバーグ	60
	醤油 食塩	0.3	生	キャベツ	25		水	40	菜と	玉葱 人参	15	ニンオバ	本窓 にんにく	0.1
	<sup>良塩</sup> かつおだし	1.5		赤ピーマン			鯖の洋風カレー漬	40	027	白菜	20	ا د	醤油	0.1
	水	140		生揚げ	25		M1077-124750 /5		肉	生姜	0.4	ソグ	食塩	0.05
			の	生姜			マカロニ	10	の甘辛	砂糖	1.6	-1	水	4
揚物	ちくわの磯辺揚げ	32		豆板醬	0.05	ラカ	玉葱	10	부	酒	0.3	が	なたね油	0.2
1	なたね白絞油	3.2	憎炒	砂糖		ダロ	赤ピーマン	5	煮	みりん	0.3	け		
L.	<b>.</b>		8D	中華用スープストック	0.3		きゅうり	15		醤油	3.5			
	キャベツ	20 15		酒 白こしょう	0.5		たまねぎドレッシング	5		でん粉	0.3		L>+ Z −1	25
i.	小松菜 人参	5		赤味噌	0.01 1.8					なたね油 だし汁	0.3	ラコ	と <b>う</b> もろこし しめじ	25 5
	スシ 緑豆もやし	15		醤油	0.25					12011	٦	ĺĺシ	キャベツ	15
	だししょうゆ	2		でん粉	0.4							ے	さわいんげん	5
				ごま油	0.2							ਣ	なたね油	0.3
				なたね油	0.3							<u>の</u>	食塩	0.2
												ا م	白こしょう	0.01
			テサート	ヨーグルト	50				,,				醤油	0.4
西	12月16日(火	<i>,</i> )	西	12月17日(7	۲)	西	12月18日(7	-1	西西	幸房小リクエスト献立 12月15日()		西		
東	12月15日(月		東	12月16日(火		東	12月17日(7		東	12月18日(7		東	12月19日(会	金)
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳		牛乳			牛乳			牛乳	牛乳	206
	=			=										
ご飯	白飯	/5	ご飯	白飯	/5	バン	ソフトフランスパン	50	ご飯	白飯	/5	こ飯	キャロットピラフ	65
チ	木綿豆腐	15	け	木綿豆腐	20	ポ	豚肩肉	30	南	鶏むね肉	15	肉	肉団子	21
ン	人参	10		人参	5		玉葱	30		かぼちゃ	30	団	キャベツ	15
ゲ	青梗菜	15		ごぼう	10	ク	人参	20	の	刻み油揚げ	6	子	人参	10
ン	長葱	15	• •	こんにゃく	10	シ	じゃが芋	30		しめじ	5		玉葱	20
菜の	竹の子	10		里芋	20		マッシュルーム(レトルト)	5	· +	長葱	10	I I	ほうれん草	10
ス	えのき茸	5		刻み油揚げ	5	l ı	ソテーオニオン	10	'	小松菜	15	しし	スープストック	1
١	中華用スープストック	1 1 5		小松菜 かつおだし	15		ホールトマト	5 4		かつおだし	1		食塩	0.4
プ	醤油 白こしょう	1.5 0.02		醤油	1.2 5		トマトケチャップ レバーそぼろ	2		赤味噌	4		白こしょう 水	100
	食塩	0.02		食塩	0.4		ハヤシルー	12		水	110		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	100
	水	120		水	115		白こしょう	0.02					鮭のムニエル	40
1							食塩			メンチカツ	50		なたね白絞油	2
	鶏もも肉			子持ちししゃもフライ	50		なたね油	0.5		中濃ソース	2.5			
_	にんにく	0.2		(1・2年生1本、3年生	~2本) -		水	55					ブロッコリー	32
のチ	生姜	0.2		なたね白絞油	5	사망사	ナーブ土 / 1 、 3.1			切干し大根	8	フロダッ	ホールコーン(缶詰) 赤ピーマン	10
ij	長葱 豆板醤	1.5		ほうれん草	15		チーズオムレツ	50	<u> </u>	さつま揚げ 人参	5		赤ビーマン トマトドレッシング	5 5
Ϋ́	醤油			緑豆もやし		サビ	<b>★</b> □	8	+8	スラ さやいんげん	3		トマトトレップング	3
	砂糖	2	まし	キャベツ			ハ立 ひよこ豆	8	の	砂糖	1.5			
ス が	トマトケチャップ	4	和と	人参	5	ダン	ホールコーン(缶詰)	8	煮	醤油	3	(/)		
	水	1	え は	ごまあえの素	2.5	ズ	キャベツ	15	付	みりん	0.5			
1	t: t- to ith	0.2	う   れ				きゅうり	10		かつおだし	0.1			
	なたね油		ん				イタリアンドレッシング	5	1	水	10	テザート	チョコクレープ	30
<b>+</b>														
	豚肩肉	15	草					1						
雨	豚肩肉 春雨	7	草											
雨の中	豚肩肉 春雨 玉葱		草		5									
雨の中華	豚肩肉 春雨	7 18	草添加物	パックソース	5									
雨の中華風	豚肩肉 春雨 玉葱 人参	7 18 5	草添加物		5									
雨の中華風炒	豚 肩肉 春 雨 玉 葱 人 参 ピーマン 中 華 用 スープストック オイスターソース	7 18 5 3 0.1 0.2	添加物		5									
雨の中華風	豚肩肉 春恵 玉参 ピーマン 中華用スープストック オイスターソース 醤油	7 18 5 3 0.1 0.2 1.2	添加物		5									
雨の中華風炒	豚	7 18 5 3 0.1 0.2 1.2	添加物		5									
雨の中華風炒	豚 春 雨 雨 雨 雨 雨 恵 表 参 ピーマン 中 華 用 ス ー プ ス ト ッ ク オ イ 油 塩 塩 ご ま 油	7 18 5 3 0.1 0.2 1.2 0.2	添加物		5									
雨の中華風炒	豚	7 18 5 3 0.1 0.2 1.2	添加物		5								《お楽しみ献立》	