

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。

色かけの
食品は12月の配合
表をご覧ください。
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。**

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 12月1日(月)			東 12月2日(火)			東 12月3日(水)			東 12月4日(木)			東 12月5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
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	生揚げ	18	キーマカレー	豚肩肉	8	小松菜の味噌汁	豚肩肉	10	八宝菜	鶏むね肉	30	オニオンスープ	玉葱	30
	人参	10		大豆ミート	4		人参	10		うずら卵(水煮)	10		人参	10
	大根	15		玉葱	25		かぶ	15		シーフードミックス	15		じゃが芋	25
	里芋	10		人参	10		生揚げ	15		人参	10		小松菜	15
	長葱	15		じゃが芋	20		小松菜	20		竹の子	10		ソテーオニオン	10
	小松菜	15		ひよこ豆	15		長葱	15		玉葱	25		コンソメ	1
	酒	1.2		にんにく	0.5		白味噌	4		ヤングコーン	15		白こしょう	0.02
	醤油	5		生姜	0.5		赤味噌	4		白菜	30		食塩	0.7
	食塩	0.3		ホールトマト	5		かつおだし	1		きくらげ	0.5		なたね油	0.5
	かつおだし	1		白いんげんペースト	3		水	100		なると	7		水	110
水	115	レバーそぼろ	2	煮付	鰯の梅煮	32	生姜	0.5	焼物	チキンカツレツ	60			
照り焼きのあんかけ	レバー入り	40	ウスターソース		3.2	がらすープ(チキン)	1.5	のベーコン		15				
	白ごまつくね(2個)	1.5	トマトケチャップ		3	白こしょう	0.02	ソー		20				
	砂糖	0.5	なたね油/水		0.5/60	酒	1	エリンギ		5				
	みりん	0.5	和さみ		50	醤油	0.8	とうもろこし		15				
	酒	1	揚物		5	食塩	3	白こしょう		0.01				
	醤油	1.6	なたね白絞油		5	和風クリーミードレッシング	6	醤油		0.3				
	でん粉	0.2	かぼちゃ		20	蒸物	水	40		食塩	0.3			
	水	5	鶏むね肉		10		きゅうりナムル	しょうろんぼう(2個)		60	なたね油	0.3		
	肉野菜炒め	豚肩肉	20		人参			5		きゅうりナムル	添加物	45	りんごジャム	15
		人参	5	エリンギ	5			添加物	4.7					
キャベツ		20	カリフラワー	15										
緑豆もやし		15	にんにく	0.2										
ピーマン		5	なたね油	0.3										
醤油		0.5	食塩	0.4										
白こしょう		0.01	白こしょう	0.01										
食塩		0.3	パプリカパウダー	0.01										
なたね油		0.3	チリパウダー	0.01										
			《彦系小リクエスト献立》											

12月分小学校予定献立表(詳細)

No.2

西			西			西			西			西				
12月9日(火)			12月10日(水)			12月11日(木)			12月12日(金)			12月8日(月)				
東			東			東			東			東				
12月8日(月)			12月9日(火)			12月10日(水)			12月11日(木)			12月12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		
きつねうどん	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		
	刻み油揚げ	7	中華五目スープ	鶏むね肉	15	コーンチャウダー	鶏むね肉	15	味噌汁	鶏卵	25	チキンブロス	鶏もも肉	25		
	砂糖	2		とうもろこし	15	人参	10	人参	8							
	みりん	0.6		人参	15	玉葱	20	木綿豆腐	15	人参	10					
	醤油	3		じゃが芋	15	長葱	10	ほうれん草	15	玉葱	15					
	水	5		しめじ	10	ほうれん草	20	白味噌	20	かぶ	20					
	鶏むね肉	20		あさりむき身(冷凍)	5	白味噌	4	かぶの葉	3							
	人参	10		クリームコーン	3	赤味噌	4	小松菜	15							
	ごぼう	5		牛乳	10	かつおだし	1	スープストック								
	かまぼこ	5		バタージュベース	40	水	120	白こしょう	0.02							
	しめじ	5		白こしょう	8	焼物	蓮根のはさみ焼き	40	食塩	0.6						
	長葱	15		食塩	0.3		水	105								
	酒	1		なたね油	0.5		白菜と豚肉の甘辛煮	豚肩肉	20	ハンバーグ	60					
	みりん	0.6		水	40			玉葱	15	玉葱	8					
	醤油	4		鯖の洋風カレー漬	人参			5	にんにく	0.1						
	食塩	0.3			白菜			20	醤油	1						
	かつおだし	1.5			生姜			0.4	食塩	0.05						
水	140	砂糖			1.6			なたね油	4							
揚物	ちくわの磯辺揚げ	32	酒		0.3			みりん	みりん	0.3	でん粉	なたね油	だし汁			
	なたね白絞油	3.2	きゅうり		15				醤油	3.5						
	おひたし	キャベツ	20		たまねぎドレッシング				5	でん粉				0.3		
		小松菜	15		《幸房小リクエスト献立》				なたね油	3				ソートンときのこ	25	
		人参	5						しょうゆ	5						
		緑豆もやし	15						しょうゆ	15						
		だししょうゆ	2						しょうゆ	5						
		デザート	ヨーグルト						50	しょうゆ				0.3	白こしょう	0.01
			《桜小リクエスト献立》						《お楽しみ献立》							