

R7年 12月給食材料表

◎太字の食品は月の加工食品配合表で配合・アレルギーをご確認ください。

<分量(g)は小学校の量です>

1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	15日(月)	16日(火)																		
白飯	黒コッペパン	麦ご飯	中華麺	白飯	白飯	切り目入り丸パン	麦ご飯	白飯	白飯	白飯	食パン																		
精白米	80	黒コッペパン	1こ	精白米	72	中華めん	1袋	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	80	精白米	80	食パン	1こ										
牛乳	牛乳	大麦・米粒麦	8	豚骨ラーメンの汁	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	いちごジャム										
牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	いちごジャム	1こ								
合わせみそ汁	洋風わかめスープ	牛乳(飲用)	1本	豚もも肉	18	すき焼き煮	1本	白菜汁	1本	牛乳(飲用)	1本	カレーシチュー	1本	中華スープ	1本	けんちん汁	1本	牛乳	1本	牛乳(飲用)	1本								
はくさい	25	糸かまぼこ	5	大根汁	20	緑豆もやし	20	豚もも肉	35	だいこん	15	ウインナーカット	15	里芋のみそ汁	20	糸かまぼこ	5	だいこん	25	牛乳(飲用)	1本								
たまねぎ	20	たまねぎ	30	だいこん	30	ホールコーン	10	はくさい	50	さがきごぼう	8	じゃがいも皮むき	20	里芋カット	25	赤ワイン	1.5	たまねぎ	30	輪切りごぼう	8	冬野菜シチュー							
えのきばら	5	ホールコーン	10	えのきばら	8	ねぎ 刻み	5	ねぎ 斜め切り	10	はくさい	20	たまねぎ	20	たまねぎ	15	じゃがいも皮むき	35	ホールコーン	10	干し椎茸	0.5	鶏もも肉皮つき	15						
木綿豆腐	20	カットわかめ	0.5	かまぼこ	8	おろしにんにく	0.3	しめじ	10	えのきばら	8	にんじん	10	木綿豆腐	15	たまねぎ	50	カットわかめ	0.5	角切りこんぶ	0.5	たまねぎ	20						
ねぎ 刻み	5	ねぎ 刻み	5	たまねぎ	15	おろし生姜	0.5	かまぼこ	8	冷凍豆腐	15	かぶ皮むき	25	油あげカット	5	にんじん	15	ねぎ 刻み	5	豚汁用こんにやく	5	にんじん	15						
◎だし用煮干し	2	コンソメ	1.5	ねぎ 刻み	5	◎米ぬか油	0.2	◎角麩	0.2	ねぎ 刻み	5	コンソメ	5	カットわかめ	0.3	◎米ぬか油	0.3	中華だしの素	0.3	木綿豆腐	15	はくさい	20						
合わせみそ	7.5	天塩	0.15	だし用フレーク節	2.5	中華だしの素	2.5	焼き豆腐	12	だし用フレーク節	2.5	薄口しょうゆ	0.5	ねぎ 刻み	5	おろし生姜	0.4	鶏ガラスープ	10	ねぎ 刻み	5	かぶ皮むき	20						
サンマの甘だれかけ	薄口しょうゆ	0.3	薄口しょうゆ	2.6	豚骨ラーメンの素	6	黒糸こんにやく	28	薄口しょうゆ	3.2	天塩	0.15	◎だし用煮干し	2	おろしにんにく	0.4	薄口しょうゆ	2.5	だし用フレーク節	2.5	◎米ぬか油	0.3							
サンマ	1切	豚肉のケチャップがらめ	45	濃口しょうゆ	1	濃口しょうゆ	2	◎米ぬか油	0.3	天塩	0.2	乾燥バセリ	0.05	赤みそ	7.5	洋風だしの素	1	天塩	0.15	薄口しょうゆ	2.3	ホワイトルウ	5						
おろし生姜	0.5	豚もも肉	45	天塩	0.15	酒	1	◎三温糖	3	シシヤモの米粉揚げ	3	ハンバーグマトソース	1	サワラのおろしかけ	7.5	ウスターソース	5	白こしょう	0.01	濃口しょうゆ	1.5	洋風だしの素	1						
酒	1	酒	1	厚揚げの肉みそかけ	0.5	本みりん	0.5	濃口しょうゆ	6	シシヤモ	2尾	ハンバーグ	1こ	サワラ	1切	おろしりんご	7	かぼちゃの韓国風天ぷら	0.05	天塩	0.4	天塩	0.4						
かたくり粉	4	おろしにんにく	0.2	生揚げ	1こ	天塩	0.2	酒	0.2	酒	0.6	トマトケチャップ	0.2	◎米ぬか油	4.5	おろし生姜	0.5	天塩	0.3	かぼちゃスライス	1枚	精製塩	0.15	天塩	0.15				
米粉	2	かたくり粉	8	豚ひき肉	8	白こしょう	0.01	イカの照り焼き	0.01	イカ	0.6	◎トマト水煮ダイズ	6	◎大根おろし	8	濃口しょうゆ	1	トマトケチャップ	3	ベーキングパウダー	0.2	濃口しょうゆ	2.3	クミン	0.03				
大豆油	3.5	大豆油	4	◎米ぬか油	0.2	白生姜刻み	0.6	イカ	1切	米粉	5	◎トマト水煮ダイズ	6	◎大根おろし	8	濃口しょうゆ	1	トマトケチャップ	3	ベーキングパウダー	0.2	濃口しょうゆ	2.3	クミン	0.03				
酒	1	トマトケチャップ	5	◎三温糖	4.5	牛乳	1本	濃口しょうゆ	0.8	大豆油	4	ウスターソース	1.5	酒	1	薄口しょうゆ	2.3	クミン	0.03	おろしにんにく	0.3	おろし生姜	1.8	サケのハーブ焼き	1				
濃口しょうゆ	3	ウスターソース	2.4	◎三温糖	4.5	牛乳(飲用)	1本	おろし生姜	0.8	豚井の具	1	◎三温糖	0.5	薄口しょうゆ	2.3	◎三温糖	0.5	薄口しょうゆ	2.3	◎三温糖	0.5	お茶豆	1	おろしにんにく	0.3	サケ	1切		
本みりん	2	◎三温糖	0.3	酒	2	白身魚フライ	1こ	濃口しょうゆ	1.5	豚もも肉	35	かたくり粉	0.2	◎三温糖	0.2	◎三温糖	0.5	炒り大豆	15	薄口しょうゆ	1.3	酒	1.5	炒り大豆	15	薄口しょうゆ	1.3	天塩	0.3
◎三温糖	2	水	2.5	◎白身魚フライ	1こ	大豆油	5	◎三温糖	1.5	◎米ぬか油	0.5	大根サラダ	0.5	かたくり粉	0.2	◎三温糖	0.5	大豆油	7	大豆油	3	かたくり粉	9	白こしょう	0.02	白こしょう	0.02		
かたくり粉	0.3	ブロッコリーサラダ	0.25	大豆油	5	ゆかりあえ	3.3	本みりん	1	たまねぎ	30	だいこん	35	水	4	粉茶	0.5	ピビンパの具	0.5	豚もも肉	25	ポテトサラダ	レモン果汁	0.3	レモン果汁	0.3			
水	5.5	ブロッコリーカット	20	水	3.3	キャベツ	32	酒	1	かまぼこ	8	ホールコーン	8	きんぴらごぼう	8	水	1.5	豚もも肉	25	ポテトサラダ	レモン果汁	0.3	レモン果汁	0.3					
ひじきの炒め煮	キャベツ	25	ごぼうのごまじょうゆあえ	25	きゅうり	10	かたくり粉	0.3	白糸こんにやく	8	むき枝豆	8	千切りごぼう	32	つぼ漬けあえ	15	緑豆もやし	10	じゃがいも	32	パズル	0.05	パズル	0.05					
米ひじき	3	にんじん	8	ささがきごぼう	25	きゅうり	10	にんじん	8	水	8	水	4	◎三温糖	1.8	イタリアンドレッシング	6	◎ぜんまい水煮	5	きゅうり	12	おろしにんにく	0.2	おろしにんにく	0.2				
竹輪スライス	12	玉ねぎドレッシング	6	きゅうり	10	にんじん	8	水	8	水	4	◎三温糖	1.8	イタリアンドレッシング	6	◎ぜんまい水煮	5	きゅうり	12	おろしにんにく	0.2	おろしにんにく	0.2						
つきこんにやく	5			濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎金時豆	15	和風だしの素	0.5	◎豆乳プリン	1こ					ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
赤つきこんにやく	8			濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
冷凍きやいんげん	6			濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
◎米ぬか油	0.3			濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
濃厚しょうゆ	2			濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
◎三温糖	1.5			濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
和風だしの素	0.5			濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
本みりん	1.5			濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょうゆ	2.3	蜂蜜レモンゼリー	1こ	◎三温糖	4									ほうれんそう	15	たけのこ千切り	5	精製塩	0.1	コーンサラダ	5				
				濃厚しょう																									