

令和2年度12月 詳細献立表（通常給食）

※以下の点にご注意ください※

・ちりめんじゃこやわかめ、ひじきなどの海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物(えびやいか、タコなど)が混入している可能性があります。

・揚げ油は同じ油を複数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。
揚げ油の使用回数は献立名の横に記載していますので、ご確認ください。

・米酢の代わりに穀物酢、穀物酢の代わりに米酢を使用する場合があります。

・塩、砂糖、酒、でん粉(じゃがいもまたはとうもろこし)、油は本献立表に記載がなくても、調理の状況により追加する場合があります。

・すべての食品は同じ調理場内で扱っているため、意図せず混入する(コンタミネーション)場合があります。

・加工食品等の詳細な原材料は、年間・学期・月の使用食材量原材料表をご覧ください。
月の原材料表に記載のある食品名には「月」と表示してあります。

12/1 (火)		12/2 (水)		12/3 (木)		12/4 (金)		12/7 (月)	
ご飯 牛乳 厚揚げとうずら卵の中華煮 こんにゃくサラダ 青りんごゼリー		きなご揚げパン【揚げ油①】 牛乳 ワントンスープ じゃこサラダ ミニトマト(2個)		ご飯 牛乳 大根と油揚げの味噌汁 ほっけの塩焼き ごま和え		カレーライス (麦ご飯)(カレー) 牛乳 ツナサラダ みかん		茶飯 牛乳 おでん ししゃもカレー風味焼き(2本) からし和え	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	65.00	ミルクねじりパン(学)粉30g	30.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	ミルクねじりパン(学)粉40g	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	米粒麦	5.00	こいくちしょうゆ	1.00
飲用牛乳 200ml	206.00	ミルクねじりパン(学)粉50g	50.00	飲用牛乳 200ml	206.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	清酒	1.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	ミルクねじりパン(学)粉60g	60.00	水	110.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
しょうが	0.50	揚げサラダ油	5.00	煮干し だし用	2.20	にんにく	0.50	飲用牛乳 200ml	206.00
トウバンジャン	0.07	上白糖	8.00	だいごん	30.00	しょうが	0.50	水	90.00
豚かた小間	10.00	月 きな粉	7.00	月 油揚げ (コンテナ入り)	9.00	カレー粉 1kg	0.10	結び昆布(半生)	0.50
にんじん	20.00	食塩	0.10	じゃがいも	20.00	豚かた小間	25.00	かつお節 厚削り だし用	3.00
たまねぎ	30.00	飲用牛乳 200ml	206.00	赤味噌(減塩)	4.00	たまねぎ	30.00	こいくちしょうゆ	5.00
たけのこ水煮	10.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	白味噌(減塩)	4.00	にんじん	25.00	本みりん	6.50
水	30.00	しょうが	0.30	カットわかめ	0.30	じゃがいも	60.00	だいごん	40.00
ガラスープ 濃縮	6.00	豚ももせん切り	20.00	長ねぎ	10.00	食塩	0.20	月 一口こんにゃく(三角)	20.00
食塩	0.30	水	130.00	ほっけ(開き干し)切り身 40g	40.00	白こしょう	0.02	うずら卵水煮	25.00
白こしょう	0.03	スープストックチキン(学)	2.20	ほっけ(開き干し)切り身 40g	40.00	水	75.00	生揚げ(さいの目)	25.00
こいくちしょうゆ	4.00	にんじん	5.00	ほっけ(開き干し)切り身 40g	40.00	スープストックチキン(学)	0.50	月 一口がんとどき	20.00
うずら卵水煮	25.00	こいくちしょうゆ	1.00	ほっけ(開き干し)切り身 60g	60.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00	月 ちらしかまぼこ(雪だるま)	5.00
冷凍いか短冊	15.00	食塩	0.15	清酒	0.50	おろしりんご(レトルト)	2.00	からふとししゃも(メス、卵あり) 生干し	40.00
清酒	1.00	白こしょう	0.03	にんじん	7.00	無着色中濃ソース(学)	3.00	カレー粉 1kg	0.25
生揚げ(さいの目)	70.00	清酒	1.00	緑豆もやし	30.00	トマトケチャップ 1kg	2.00	にんじん	5.00
でん粉	2.00	ワントンの皮(短冊切り)(学)	15.00	えのきたけ 1/3カット パラ	5.00	カレーフレーク(給食用)	12.00	緑豆もやし	30.00
チンゲンサイ	10.00	緑豆もやし	10.00	こまつな	15.00	飲用牛乳 200ml	206.00	こまつな	20.00
ごま油	0.50	チンゲンサイ	5.00	白すりごま	3.00	キャベツ	30.00	こいくちしょうゆ	3.00
月 三色サラダこんにゃく	15.00	長ねぎ	10.00	こいくちしょうゆ	3.00	にんじん	5.00	上白糖	0.70
だいごん	25.00	ごま油	0.50	本みりん	2.30	こまつな	5.00	粉からし	0.06
こまつな	10.00	サラダ油(米) 16.5kg	1.00	白ねりごま	1.00	ホールコーン	5.00		
にんじん	5.00	月 ちりめんじゃこ	4.00			まぐろ油漬レトルト(フレーク、ライト)	15.00		
こいくちしょうゆ	3.00	だいごん	40.00			たまねぎ	4.00		
米酢	3.00	にんじん	5.00			サラダ油(米) 16.5kg	1.00		
上白糖	0.75	こまつな	5.00			こいくちしょうゆ	1.00		
サラダ油(米) 16.5kg	1.75	サラダ油(米) 16.5kg	2.50			米酢	2.50		
月 青りんごゼリー	40.00	こいくちしょうゆ	2.00			食塩	0.25		
		米酢	2.50			白こしょう	0.02		
		食塩	0.10			上白糖	0.16		
		白こしょう	0.02			みかん S	60.00		
		粉からし	0.02						
		上白糖	0.16						
		ミニトマト	30.00						

令和2年度12月 詳細献立表（通常給食）

12/16 (水)		12/17 (木)		12/18 (金)		12/21 (月)		12/22 (火)		12/23 (水)	
胚芽丸パン 牛乳 スコッチブロス メルルーサのフライ【揚げ油④】 アーモンドサラダ		ご飯 牛乳 卵トックスープ 豚キムチ炒め フルーツ杏仁豆腐		ツナピラフ 飲むヨーグルト(いちご) かぶとじゃが芋のミルクスープ 鶏肉のマーマレード焼き 海藻サラダ		ご飯 牛乳 かぼちゃの味噌汁 鯖のゆず味噌だれがけ 小松菜とえのきののり和え(刻みのり)		ご飯 牛乳 中華風卵スープ いかの中華ソース【揚げ油⑤】 大根と茎わかめの炒め煮		黒砂糖食パン 牛乳 ホワイトシチュー 鮭の香草パン粉焼き カラフルサラダ	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
胚芽丸パン(学)スライス 粉40g	40.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	55.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00	黒砂糖食パン(学) 粉30g	30.00
胚芽丸パン(学)スライス 粉50g	50.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	バター	1.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	黒砂糖食パン(学) 粉40g	40.00
胚芽丸パン(学)スライス 粉60g	60.00	飲用牛乳 200ml	206.00	食塩	0.10	飲用牛乳 200ml	206.00	飲用牛乳 200ml	206.00	黒砂糖食パン(学) 粉50g	50.00
胚芽丸パン(学)スライス 粉70g	70.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	ピュアオリーブ油	1.00	水	110.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	黒砂糖食パン(学) 粉70g	70.00
飲用牛乳 200ml	206.00	鶏もも皮なし1.5cm角	15.00	にんじん	5.00	煮干し だし用	2.20	月 焼き豚せん切り	5.00	飲用牛乳 200ml	206.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	水	120.00	たまねぎ	15.00	たまねぎ	30.00	たまねぎ	20.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
鶏もも皮なし1.5cm角	15.00	スープストックチキン(学)	1.70	白ごしょう	0.05	かぼちゃ	30.00	水	105.00	にんにく	0.30
セロリー	3.00	にんじん	7.00	食塩	0.10	油揚げ(細切り)	7.00	スープストックチキン(学)	1.70	鶏もも皮なし1.5cm角	30.00
たまねぎ	20.00	はくさい	15.00	スープストックチキン(学)	0.35	赤味噌(減塩)	4.00	赤味噌(減塩)	10.00	たまねぎ	60.00
水	110.00	きくらげ(乾)	0.20	まぐろ油漬レトルト(フレック、ライト)	20.00	白味噌(減塩)	4.00	たけのこ水煮	10.00	にんじん	20.00
スープストックチキン(学)	1.80	こいくちしょうゆ	1.00	白ワイン	0.50	ほうれんそう	5.00	冷凍豆腐(さいの目)	15.00	ぶなしめじ バラ	10.00
にんじん	10.00	白ごしょう	0.01	グリーンピース(冷凍)	3.00	さわら切り身 40g	40.00	白ごしょう	0.03	じゃがいも	50.00
月 押麦	8.00	食塩	0.30	ジョア(ストロベリー) 125ml	133.00	さわら切り身 40g	40.00	うすくちしょうゆ	1.80	水	30.00
じゃがいも	30.00	でん粉	1.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	さわら切り身 40g	40.00	でん粉	1.00	スープストックチキン(学)	1.70
食塩	0.25	鶏卵 L	10.00	にんにく	0.30	さわら切り身 60g	60.00	鶏卵 L	15.00	食塩	0.25
白ごしょう	0.03	トックもち	20.00	鶏もも皮なし1.5cm角	12.00	清酒	2.00	チンゲンサイ	10.00	白ごしょう	0.03
白ワイン	0.60	チンゲンサイ	8.00	たまねぎ	25.00	食塩	0.20	長ねぎ	10.00	調理用牛乳 10L	55.00
ほうれんそう	5.00	長ねぎ	7.00	にんじん	10.00	三温糖	1.00	しょうが	0.30	しょうが	5.00
メルルーサ切り身 40g	40.00	ごま油	0.50	じゃがいも	30.00	ゆず果汁 500ml	1.00	いか切り身 40g	40.00	バター	2.00
メルルーサ切り身 40g	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	水	50.00	白味噌(減塩)	6.00	いか切り身 40g	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	2.00
メルルーサ切り身 40g	40.00	にんにく	0.50	スープストックチキン(学)	1.80	本みりん	1.00	いか切り身 40g	40.00	生クリーム 1L	4.00
メルルーサ切り身 60g	60.00	しょうが	0.50	調理用牛乳 10L	55.00	水	7.00	いか切り身 60g	60.00	パセリ	0.50
白ワイン	2.00	トウバンジャン	0.10	白いんげん豆ペースト	20.00	清酒	1.00	清酒	1.00	さけ切り身 40g	40.00
食塩	0.20	豚かた小間	40.00	かぶ	15.00	えのきたけ 1/3カット バラ	15.00	でん粉	7.00	さけ切り身 40g	40.00
白ごしょう	0.03	清酒	1.00	食塩	0.30	キャベツ	17.00	揚げサラダ油	4.00	さけ切り身 40g	40.00
小麦粉(薄力粉)	6.00	たまねぎ	20.00	白ごしょう	0.03	こまつな	15.00	水	7.00	さけ切り身 60g	60.00
パン粉	9.00	にんじん	5.00	ほうれんそう	4.00	月 糸こんにゃく カット	5.00	しょうが	0.20	にんにく	0.20
バジルチップ	0.10	緑豆ちやし	20.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	2.00	長ねぎ	4.00	白ワイン	3.00
揚げサラダ油	4.00	ぶなしめじ バラ	10.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	こいくちしょうゆ	2.00	清酒	1.00	食塩	0.15
キャベツ	35.00	えのきたけ 1/3カット バラ	5.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	米酢	2.00	こいくちしょうゆ	2.50	白ごしょう	0.02
にんじん	5.00	こいくちしょうゆ	0.80	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	食塩	0.10	米酢	1.70	ピュアオリーブ油	3.00
こまつな	10.00	オイスターソース	0.40	白ワイン	1.00	白ごしょう	0.02	白白糖	1.20	パン粉	3.00
細切りアーモンド	4.00	赤味噌(減塩)	2.00	食塩	0.30	上白糖	0.16	ごま油	0.50	オレガノチップ	0.05
たまねぎ	3.00	月 白菜キムチ	20.00	こいくちしょうゆ	0.40	刻みのり 20g袋	1.00	でん粉	0.40	バジルチップ	0.05
サラダ油(米) 16.5kg	3.00	にら	5.00	月 マーマレード 1kg	3.00			サラダ油(米) 16.5kg	0.50	パセリチップ	0.05
りんご酢	3.00	水	15.00	海藻ミックス	1.00			月 糸こんにゃく カット	10.00	粉チーズ	2.00
食塩	0.40	上白糖	2.50	キャベツ	30.00			くきわかめ(塩抜き・冷凍)	7.00	だいごん	30.00
白ごしょう	0.03	レモン汁 500ml	0.70	にんじん	5.00			だいごん	20.00	にんじん	10.00
上白糖	0.16	月 杏仁豆腐(冷凍)	25.00	きゅうり	7.00			にんじん	10.00	月 むき枝豆(冷凍)	10.00
		月 パインピットシロップ漬け 2kg	15.00	サラダ油(米) 16.5kg	2.50			白すりごま	2.00	ホールコーン	5.00
		月 黄桃ダイスシロップ漬け 2kg	15.00	こいくちしょうゆ	2.00			清酒	1.00	サラダ油(米) 16.5kg	1.80
		月 みかんシロップ漬け 2kg	10.00	米酢	2.50			本みりん	0.50	上白糖	0.80
				食塩	0.10			上白糖	0.50	白ごしょう	0.02
				白ごしょう	0.02			こいくちしょうゆ	2.00	食塩	0.40
				粉からし	0.02					レモン汁 500ml	1.60
				上白糖	0.16					たまねぎ	2.00

令和2年度12月 詳細献立表 (通常給食)

12/24 (木)	
クリスマスピラフ	
牛乳	
ミネストローネ	
ローストチキン	
カリフラワーのサラダ	
クリスマスケーキ(乳・卵・小麦不使用)	
食品名	純使用g
精白米(慣行)	55.00
バター	1.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
月 ポークハム(ボンレス) 1cm角	5.00
たまねぎ	8.00
スープストックチキン(学)	0.30
食塩	0.40
白ごしょう	0.02
ホールコーン	5.00
赤ピーマン	5.00
ピーマン	5.00
バター	1.00
飲用牛乳 200ml	206.00
月 ベーコンせん切り(ぼら)	5.00
にんにく	0.20
セロリー	2.00
たまねぎ	30.00
水	90.00
スープストックチキン(学)	1.50
にんじん	10.00
カットトマト 3kg	15.00
トマトピューレ 3kg	7.00
トマトケチャップ 3kg	3.00
無着色ウスターソース(学)	1.50
ローリエパウダー	0.02
白ごしょう	0.02
上白糖	0.70
じゃがいも	30.00
月 ファルファッレ(マカロニ)	5.00
鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00
鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00
鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00
鶏もも皮なし切り身 70g 開き	70.00
にんにく	0.50
しょうが	0.30
トマトケチャップ 3kg	1.00
こいくちしょうゆ	1.00
無着色ウスターソース(学)	1.00
白ワイン	1.00
上白糖	1.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
にんじん	5.00
キャベツ	25.00
こまつな	5.00
カリフラワー小房	15.00
ピュアオリーブ油	2.80
米酢	2.50
上白糖	0.75
粉からし	0.01
白ごしょう	0.02
食塩	0.40
月 クリスマスケーキ(米粉と豆乳(チョコ))	30.00