

## 令和6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※

・以下のような海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物（えびやかに、いか、たこなど）が混入している可能性があります。

(例)ちりめんじゃこ、煮干し、海藻類(わかめ、ひじき、刻みのり、海藻ミックス、もずく、青のり)等

・魚肉練り製品(かまぼこやさつま揚げ等)の原料となる魚肉にはえびやかに、いか、たこなどを捕食している魚を使用している場合があります。

・ちりめんじゃこや煮干し等には魚卵が含まれることがあります。

・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。

・果物、野菜の料理のうち、加熱調理を行っていない食品には、料理名に「(生)」と表示してあります。

12/2 (月)		12/3 (火)		12/4 (水)		12/5 (木)		12/6 (金)	
ハヤシライス(麦ご飯) (ハヤシソース) 牛乳 ポテトサラダ みかん(生)		ご飯 牛乳 ワントンスープ 豚キムチ炒め 大根ときゅうりのサラダ		ミルクパン 飲むヨーグルト(ブルーベリー) ポトフ ハンバーグイタリアンソース フルーツ杏仁豆腐		ご飯 牛乳 すき焼き風煮 青のり卵焼き ひじきとツナの和え物		茶飯 牛乳 おでん ししゃものカレーフライ(2本)【揚げ油11月からの続き】 ごま和え	
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	精白米(慣行)	60.00	月 ミルク粕パン(学) 粉30g	30.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	65.00
米粒麦	5.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	月 ミルク粕パン(学) 粉40g	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	こいくちしょうゆ	2.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	210.00	210.00	月 ミルク粕パン(学) 粉50g	50.00	210.00	210.00	清酒	1.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	0.50	0.50	月 ミルク粕パン(学) 粉60g	60.00	豚かた小間	20.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
にんにく	0.25	しょうが	0.30	月 ジョア(ブルーベリー) 125ml	133.00	豚ばら小間	10.00	210.00	210.00
豚もも小間	30.00	豚もも挽き	20.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	8.00	清酒	2.00	水	80.00
豚レバーチップ 500g	1.00	大豆ミート(ミンチ)	1.50	白ワイン	1.00	干しいたけ(スライス)	0.30	月 結び昆布(半生)	0.70
大豆ミート(ミンチ)	5.00	清酒	1.00	セロリー	5.00	水	40.00	かつお節 厚削り だし用	3.50
赤ワイン	1.00	白ごしょう	0.03	たまねぎ	30.00	上白糖	3.50	こいくちしょうゆ	3.80
白ごしょう	0.04	水	130.00	にんじん	10.00	こいくちしょうゆ	6.50	本みりん	4.70
たまねぎ	55.00	スープストックチキン(学)	2.20	水	60.00	冷凍焼き豆腐(さいの目)	30.00	にんじん	5.00
スープストックチキン(学)	1.00	にんじん	10.00	スープストックチキン(学)	1.70	はくさい	30.00	だいごん	40.00
にんじん	15.00	たけのこ水煮	10.00	蒸しひよこめ	5.00	えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	月 一口こんにゃく(三角)	25.00
エリンギ ホール	10.00	こいくちしょうゆ	1.00	じゃがいも	30.00	しらたき カット	30.00	うずら卵水煮 1kg	25.00
レンズ豆	5.00	食塩	0.15	月 カットウインナー 8mm幅	10.00	しゅんぎく	5.00	冷凍生揚げ(さいの目)	15.00
水	50.00	ワントンの皮(短冊切り)(学)	15.00	キャベツ	30.00	長ねぎ	10.00	月 揚げボール	15.00
トマトケチャップ 3kg	2.00	チンゲンサイ	10.00	かぶ	15.00	殺菌液卵(チルド) 10kg	45.00	からふとししゃも(メス、卵あり) 生干し	40.00
トマトピューレ 3kg	3.00	長ねぎ	8.00	食塩	0.20	水	10.00	清酒	1.50
無着色中濃ソース(学)	3.00	白すりごま	0.50	ブラックペッパー	0.03	和風だしの素	0.10	小麦粉(薄力粉)	5.00
デミグラスソース 3kg	7.00	ごま油	0.50	豚もも挽き	45.00	食塩	0.20	カレー粉 1kg	0.80
ハヤシフレーク(アレルギー用) 1kg	8.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	月 おから	5.00	こいくちしょうゆ	0.20	パン粉	8.00
小麦粉(薄力粉)	2.00	にんにく	0.50	凍結全卵 1kg袋	5.80	白砂糖	1.00	揚げサラダ油	7.00
バター 450g	1.00	しょうが	0.50	パン粉	5.00	青のり	0.10	にんじん	5.00
サラダ油(米) 16.5kg	1.00	トウバンジャン 500g	0.10	調理用牛乳 10L	3.80	紙カップ 100ml	1.00	緑豆もやし	35.00
206.00	206.00	豚かた小間	30.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	25.00	乾燥ひじき	0.60	こまつな	10.00
じゃがいも	35.00	清酒	1.00	食塩	0.25	にんじん	5.00	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.70
にんじん	10.00	たまねぎ	20.00	白ごしょう	0.03	緑豆もやし	13.00	白すりごま	3.00
きゅうり	10.00	緑豆もやし	10.00	ナツメグパウダー	0.03	こまつな	5.00	こいくちしょうゆ	3.00
ノンエッグマヨネーズ 5kg(エッグケア)	7.00	月 トッポキ	15.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.30	まぐろ油漬レトルト(フレーク、ライト)	8.00	上白糖	2.00
食塩	0.10	こいくちしょうゆ	0.80	にんにく	0.25	白すりごま	1.05	本みりん	2.30
みかん S	30.00	オイスターソース	0.40	たまねぎ	6.00	こいくちしょうゆ	1.05	白ねりごま	1.00
		赤味噌(減塩)	2.00	トマトピューレ 1kg	6.00	穀物酢	0.49		
		白菜キムチ	20.00	トマトケチャップ 3kg	2.50	上白糖	0.35		
		長ねぎ	10.00	こいくちしょうゆ	0.70	ごま油	0.28		
		にら	5.00	上白糖	0.40	白ねりごま	0.56		
		だいごん	30.00	粉チーズ	0.15	ノンエッグマヨネーズ 5kg(エッグケア)	3.50		
		にんじん	5.00	水	15.00				
		きゅうり	20.00	上白糖	2.50				
		サラダ油(米) 16.5kg	1.80	レモン汁 500ml	0.70				
		上白糖	0.80	杏仁豆腐(冷凍)	25.00				
		白ごしょう	0.02	パインチビットシロップ漬け 2kg	15.00				
		食塩	0.40	黄桃ダイスシロップ漬け 2kg	15.00				
		レモン汁 500ml	1.60						
		たまねぎ	2.00						



