

明細献立表 (6東部)

令和6年12月1日日曜～令和6年12月31日火曜

1 ページ

明細献立表 (6東部)

2024-11-05 印刷

2 ページ

令和6年12月1日日曜 ~ 令和6年12月31日火曜

13(金)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	23(月)	24(火)		
A	A	A	A	A	A	A	A		
ごはん	ごはん	ごはん	★メロンパン	玄米入りごはん	ごはん	ごはん	ごはん		
石狩汁	味噌こんにゃく麺スープ	さわに椀	コーン入り野菜スープ	ポークカレー	松本一本ねぎのみそ汁	寄せ鍋汁	白菜と青菜のスープ		
だいこん にんじん はくさい 油揚げ サケ 酒 長ねぎ 煮干し(パック) みそ	20. 10. 15. 5. 20. 1. 3. 1.8 7.5	こんにゃく麺 40. 鶏ひき肉 10. なると 5. はくさい 15. ホールコーン 5. 長ねぎ 3. しょが 0.3 ににく 0.3 ポークガラスープ 5. 黒こしょう 0.02	豚肉(肩・もも) 10. たけのこ(切) 5. にんじん 10. だいこん 20. ホールコーン 15. 極細かぼ白 5. チングンサイ 5. チキンガラスープ 5. 塩 0.3 小松菜 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. かつお厚削り(ダシ) 1.8	鶏ムネ肉 10. にんじん 10. たまねぎ 20. コーンペースト 20. 豚肉(肩・もも) 30. たまねぎ 40. にんじん 20. じゃが芋(凍) 30. 油P 1. 塩 0.2 黒こしょう 0.02 白しょうゆ 3. 酒 1.	しょうが 0.2 にんにく 0.2 豚肉(肩・もも) 30. たまねぎ 40. にんじん 20. じゃが芋(凍) 30. 油P 1. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. おろしりんご 5. チャツネ 1.5 カレールウ 11. しょうゆ 2. 中濃ソース 2. ガラムマサラ 0.01	だいこん 25. にんじん 10. はくさい 20. 油揚げ 10. えのきたけ 5. たら 5. 酒 1. みそ 7.5	鶏モモ肉 5. にんじん 10. はくさい 20. 油揚げ 10. えのきたけ 5. たら 5. 酒 1. 小松菜 10. ににく 0.2 しらたき 10. 油P 0.5 長ねぎ 3. 塩 0.2 かつお厚削り(ダシ) 1.8 塩 0.25 白しょうゆ 3.5 みりん 1.	鶏モモ肉 5. にんじん 10. はくさい 20. 油揚げ 10. えのきたけ 5. たら 5. セロリー 2. 酒 1. 小松菜 10. ににく 0.2 しらたき 10. 油P 0.5 長ねぎ 3. 塩 0.2 黒こしょう 0.02 しょうゆ 1. ベジダシ 3.	
筑前煮	一味唐辛子 0.01			ポテトとチーズのカップ焼き	きんぴら肉だんご	厚揚げの肉巻き			
ごぼう(切) たけのこ(切) こんにゃく にんじん れんこん(切) 干しいたけスライス 鶏モモ肉 油P しょうゆ 酒 さとう みりん	10. 5. 10. 10. 10. 2. 30. 1. 4. 1. 2.			じゃが芋(凍) 47. ★さば(下味) 1. 切 オリーブ油 2.5 でんぶん 8. 塩 0.3 黒こしょう 0.02 ショルダーベーコン(切) 9. 揚げ油 5.	ガラムマサラ 0.01	★きんぴら肉団子 3. 個	厚揚げ 0.25 枚 豚ロース肉 1. 枚 小麦粉 4. しょうゆ 4. さとう 1. みりん 3. ににく 0.1 しょうが 0.1 白いりごま 0.5 水 2. でんぶん 0.3		
ゆかりあえ	松本一本ねぎまんじゅう 3. 個			さばの竜田揚げ	和風おさつサラダ	いわしゆずみそ煮			
キヤベツ にんじん きゅうり ゆかり 海水塩 米酢	35. 5. 5. 0.5 0.1 0.5	★松本一本ねぎ 3. 個 まんじゅう		★さば(下味) 1. 切 オリーブ油 2.5 でんぶん 8. 塩 0.3 黒こしょう 0.02 シレットチーズ 12. 紙カップ 1.	山賊焼き	さつま芋(凍) 40. きゅうり 5. にんじん 5. 海水塩 0.2 白しょうゆP 1. 油P 1. 米酢 1.	★いわしゆずみそ煮 1. 尾	いわしゆずみそ煮 1. 尾	
				ブロッコリーサラダ	春雨サラダ	かぼちゃ団子			
				ブロッコリー(凍) 15. キャベツ 25. きゅうり 5. にんじん 5. 油P 0.5 米酢 1. 白しょうゆP 1. 海水塩 0.2 さとう(サラダ) 0.5 こしょう 0.01	海そうサラダ 1. キャベツ 25. にんじん 5. きゅうり 5. 米酢 1. 白しょうゆP 1. 海水塩 0.1 さとう(サラダ) 0.3 白しょうゆP 2. 油P 0.5	マロニー 5. きゅうり 5. キャベツ 20. にんじん 3. 米酢 1. さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 ごま油 0.5 白いりごま 1.	★いももち 20. かぼちゃ(凍) 25. ゆで小豆(ドライパウチ) 12. さとう 5. しょうゆ 0.5 塩 0.1 水 25.	かぼちゃ団子 12. さとう 5. しょうゆ 0.5 塩 0.1 水 25.	
				大根サラダ	春雨サラダ	ひじきのサラダ			
				大根 35. だいこん 35. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 白しょうゆP 2. 海水塩 0.2 さとう(サラダ) 0.5 白いりごま 0.5	海そうサラダ 1. キャベツ 25. にんじん 5. きゅうり 5. 米酢 1. 白しょうゆP 1. 海水塩 0.1 さとう(サラダ) 0.3 白しょうゆP 2. 油P 0.5	マロニー 5. きゅうり 5. キャベツ 20. にんじん 3. 米酢 1. さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 ごま油 0.5 白いりごま 1.	もやし 20. キャベツ 15. たまねぎ 5. ロースハム(切) 10. さとう(サラダ) 0.3 油P 0.5 白しょうゆP 1. 米酢 1. 海水塩 0.3 ひじき 0.6 しょうゆ 0.5 さとう(サラダ) 0.5 みりん 0.5	ひじきのサラダ 12. さとう 5. しょうゆ 0.5 塩 0.1 水 25.	
				いちごクレープ	いちごクレープ	手作りみかんゼリー			
				★いちごクレープ (乳卵小麦なし) 1.	1. 個	★アガー 1.2 水 20. さとう 7. ★みかんジュース 35. みかん缶 15.			

分量は小学校中学年を基準にしています。小学校低学年は0.9、高学年は1.2、中学校は1.3の係数をかけたものが実際の分量となります。なお、各食品の分量の単位は g です。