12月のこんだて

ト宮田町学校給食センター

						<u></u>	上富田町等	学校給食	センター
				おもに体をつくるもとになるもの (赤の食品)	おもにエネルギーの もとになるもの (黄色の食品)	おもに体の調子をととのえる もとになるもの (緑の食品)		エネル ギー	le Tr
日	曜日	献立名	牛 乳	491		E DE MANA	調味料	小学校(中学年)	おうちで 食べても らいたい 食品
					18			中学校	
1		ごはん			こめ			623	果物類
	月	厚揚げの中華煮		ぶたにく,あつあげ	さんおんとう,ごま油,かたくり粉	にんじん,玉ねぎ,たけのこ, 干ししいたけ,にら	こいくち,オイスターソース, ガラスープ		
1		春雨の中華あえ			春雨,さんおんとう,ごま油	きゅうり,にんじん	こいくち,うすくち,酢	729	(:::)
							塩,こしょう,うすくち,		海藻類
	火	じゃこ入りピラフ		とりにく,ちりめんじゃこ	こめ,有塩バター	玉ねぎ,にんじん,ピーマン	コンソメ うすくち,塩,こしょう,	. 494	
2		レタススープ		ぶたにく		コーン,レタス,にんじん,玉ねぎ	酒,コンソメ		
									ナのマ粉
		ごはん			こめ			. 649	きのご類
3	水	白身フライ	\cap	冷) 白身フライ	なたね油				
5	۱,۲,	ブロッコリーのごま和え			ごま	ブロッコリー,もやし	こいくち,みりん		
		コーンクリームスープ		ぶたにく,牛乳	じゃがいも	玉ねぎ,にんじん,コーン, クリームコーン	塩,こしょう,コンソメ, クリームシチュールウ		
		親子丼		とりにく,油あげ,たまご,だしこ	こめ,さんおんとう,かたくり粉	玉ねぎ,にんじん,ねぎ	こいくち,みりん,	710	青菜類
		ごまずあえ		ツナ,みそ	サラダ油,さんおんとう,ごま	にんじん,キャベツ, きゅうり,もやし	こいくち,酢		
4	木	みかん		JAさんからいただきます!		みかん		833	
					4				
	金	ごはん			こめ			678	果物類
		大根とほねくのそぼろ煮		ぶたミンチ,ほねく,だしこ	さといも,さんおんとう	玉ねぎ,大根,にんじん,	うすくち,こいくち,みりん,		
5		もやしの和風サラダ			さんおんとう,ごま油	グリンピース キャベツ,			
						きゅうり,もやし			
	月	ごはん			こめ			. 730	きのこ類
		てりやきハンバーグ		ハンバーグ	さんおんとう、かたくり粉		みりん,こいくち		
8		こふきいも		 あおさ	じゃがいも				
		ーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーー		ぶたにく	じゃがいも	玉ねぎ,にんじん,ブロッコリー	うすくち,塩,こしょう,酒,コン ソメ		
			生、广	 歯小学校1.2年生のリクエス	└────────────────────────────────────	I	<u> </u>		海藻類
	火	カレーライス	I .	ぶたにく	こめ,じゃがいも,さんおんとう,	玉ねぎ,にんじん,ピーマン,	カレールウ,ジャワフレーク,ウス ター,こいくち,カレー粉,コンソメ	688	
9		ふくじんづけ			サラダ油	りんご,にんにく ふくじんづけ	ター,こいくら,カレー初,コンソメ	812	
					ダイスゼリーみかん,上白糖	パイン缶,もも缶,ナタデココ			
		ダイスみかんゼリーポンチ		わかめごはんのもと	こめ				果物類
	水	わかめごはん ニュニュー		ぶたにく,油あげ,蒸しかまぼこ,	うどん	にんぶん エわギ しめご かぎ	こいくち,うすくち,塩,	773	
10		五目うどん		カットわかめ,だしこ	っとん さんおんとう,	にんじん,玉ねぎ,しめじ,ねぎ	酒,みりん		
		ごぼうサラダ		ツナ 	卵を使っていないマヨネーズ	ごぼう,きゅうり,にんじん	こいくち,ケチャップ,塩 		
11	木	ごはん	プレー		こめ			. 593	果物類
		とりのからあげ		とりにく	かたくり粉,なたね油	しょうが,にんにく	こいくち,酒,塩,こしょう		
		は、きいと、「本の本のごま和え			ごま	こまつな,白菜	こいくち		
		けんちん汁		とりむねにく,とうふ,だしこ		にんじん,大根,ごぼう,ねぎ	うすくち,塩,酒		
		เพอพบ				1 2 1 2 7 1 1 2 7 1 3 2 7 1 3 2	- · - · ,,		

^{*}材料等の都合により、献立を変更する場合がございます。ご了承ください。 *揚げ油について・・・給食センターでは、フライヤーのろ過装置により、ろ過した油を、2~4回使用しています。

12月のこんだて





							上富田町等	学校給食	センター
日		献立名	牛乳	おもに体をつくるもとになるもの (赤の食品)	おもにエネルギーの もとになるもの (黄色の食品)	おもに体の調子をととのえる もとになるもの (緑の食品)		エネル ギー	おうちで
	曜日			49,		The state of the s	調味料	小学校(中学年)	
					a			中学校	
12	金	三色ごはん	 	とりミンチ,たまご	こめ,さんおんとう,サラダ油	こまつな	こいくち,酒,みりん,塩	- 566	きのご類
		ひじきサラダ		ひじき,ツナ	さんおんとう,サラダ油	キャベツ,きゅうり,にんじん, コーン	こいくち,酒,酢,塩,こしょう		
		*** 玉ねぎと厚揚げのみそ汁		あつあげ,みそ,だしこ		玉ねぎ,にんじん,ねぎ	酒	681	
15		中華丼	(ぶたにく,イカ	こめ,ごま油,かたくり粉	白菜,干ししいたけ,にんじん, 玉ねぎ,もやし,ねぎ	塩,こしょう,酒,うすくち, ガラスープ	632 725	魚類
		^{はるきめ} 春雨スープ		とうふ,カットわかめ	春雨,ごま油	ねぎ,もやし	うすくち,酒,塩,こしょう, ガラスープ		芋類
	月	お米DE豆乳プリンタルト			お米DE豆乳プリンタルト				
		ごはん			こめ			60-	
16	,1 :	鮭のカレーマヨ焼き	_	ੇ	さんおんとう,卵を使っていないマヨ ネーズ		酒,塩,カレー粉	637	
	火	おひたし		かつお節		こまつな,もやし	うすくち,みりん	760	
		さつま汁		ぶたにく,とうふ,みそ,だしこ	さつまいも	大根,にんじん,ねぎ	酒	762	
17		★ 尚小学校3年生、上富市中学校 先生のリクエストこんだて ★							海藻類
	水	キムチチャーハン		ぶたにく	こめ,ごま油	白菜キムチ,にんじん,にら	塩,オイスターソース, こいくち,ガラスープ	505 596	
		************************************		とりにく		干ししいたけ,玉ねぎ,にんじん, ちんげんさい	うすくち,酒,塩,こしょう, ガラスープ		
						370077020			
18		ごはん	0	JAさんからいただきます!	こめ			683	果物類
		 梅干し				梅 干し			
	木	煮込みおでん		とりにく,焼きちくわ,ほねく, だしこ	しゃがいも,サラダ油, さんおんとう	大根,こんにゃく,にんじん	みりん,酒,うすくち,		
		ごまネーズサラダ		ルナ	卵を使っていないマヨネーズ,	にんじん,きゅうり,もやし,	こいくち,塩 塩,こしょう,酢		
		食育さんだて~旬の食材~		はくさい しゅん がつ がつ しも 白並か句け11日から2日です 黍に	 さんおんとう,ごま あたると繊維がやわらかくなり、甘	キャベツ *ゥ *			きのこ
19		ごはん	0			,		613	
	金	ふうに も の		とりにく,肉だんご,とうふ,だしこ		大根,にんじん,白菜,玉ねぎ,ねぎ,	 こいくち,塩,みりん,酒		
		ちゃんこなべ風煮物		カットわかめ,ツナ		えのきたけ,しめじ キャベツ,きゅうり		724	
22		酢の物	. ()		かめ,ツナ さんおんとう,ごま こいくち,酢 こいくち,酢 とは、1年でいちばん昼が短く、夜が長い日です。冬至の日には、かぼちゃを食べてゆず湯に入る風習があります。				
		冬堂こんだて				は、かはちゃを食べてゆず湯に入る 	風音かあります。	610	_
	月	ごはん・かぼちゃひき肉フライ ^{はくさい} す ゎ		かぼちゃひき肉フライ	こめ,なたね油			745	
		白菜のゆず酢和え			さんおんとう	白菜,にんじん,ゆず果汁 大根,こんにゃく,にんじん,	酢,うすくち,塩		きのこ数
		廊洋		ぶたにく,とうふ,みそ,だしこ	さつまいも	ズ張,こんにゃく,にんしん, ごぼう,ねぎ	酒		
23		クリスマスこんだて	ョア		T X X X X		塩,こしょう,ケチャップ,	578	
	火	チキンライス	マッ	とりにく	<u></u> උන	玉ねぎ,にんじん,ピーマン	塩,こしょう,クチャッフ, ウスター,コンソメ		
		************************************	スカッ	ぶたにく	じゃがいも	大根,にんじん,かぶ,キャベツ, ブロッコリー	塩,こしょう,酒,コンソメ	700	
		クリスマスケーキ(チョコ)	۷)		クリスマスケーキ				
		→ 17 10	空の主	タンファン かいかん かんしょう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう かんしょう かんしょう かんしょう かんしょう かんしょう しゅうしゅう しゅう	る場合がございます。こ	ブネノださい			_

*材料等の都合により、献立を変更する場合がございます。ご了承ください。

*揚げ油について・・・給食センターでは、フライヤーのろ過装置により、ろ過した油を、2~4回使用しています。