

令和6年12月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

※ 分量(g)は中学年の1人分です。
※ 学校行事等により献立を変更したり、お休みしたりすることがありますのでご了承ください。

		3（火）	5（木）	6（金）	2（月）	4（水）	11（水）	12（木）	13（金）	9（月）	10（火）	18（水）	19（木）
B		4（水）	6（金）	2（月）	3（火）	5（木）	12（木）	13（金）	9（月）	10（火）	11（水）	17（火）	18（水）
C		5（木）	2（月）	3（火）	4（水）	6（金）	13（金）	9（月）	10（火）	11（水）	12（木）	17（火）	16（月）
D		2（月）	3（火）	4（水）	5（木）	6（金）	9（月）	10（火）	11（水）	12（木）	13（金）	16（月）	17（火）
E		3（火）	4（水）	5（木）	2（月）	6（金）	10（火）	11（水）	12（木）	13（金）	9（月）	18（水）	20（金）
献立名		コーンピラフ	ごはん	食パン	麦ごはん	ミートボールスパゲッティ	麦ごはん	ぶどうパン	中華丼	黒パン	ツナそぼろごはん	チキンクリームライス	ごはん
		牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	発酵乳	牛乳
		チキンソテー	しいらと凍り豆腐の揚げ煮	キーマカレー	豚肉のみそ炒め	もやしのサラダ	とり肉と生揚げのチリソース炒め	マカロニグラタン	ビーフンスープ	はやし煮	塩だれキャベツ	ほうれん草のサラダ	あじのたつた揚げ
		いらいでもスープ	みそワントン	大根サラダ	ナムル		切り干し大根のサラダ	野菜サラダ	くだもの	マヨネーズサラダ			八宝みそ汁
										ヨーグルト			
材料名		米 62	米(委託炊飯) 80	食パン 60	米 70	スパゲッティ 60	米 70	ぶどうパン 50	米(委託炊飯) 80	黒パン 50	米 70	米 70	米(委託炊飯) 80
		麦 8			麦 10	塩 1.2	麦 10		豚肉 40		麦 10	麦 10	
		ホールコーン 15	牛乳 206	牛乳 206	油 0.3	サラダ油 3	油 0.3	牛乳 206	人参 8	牛乳 206	油 0.3	油 0.3	牛乳 206
		濃縮スープ(チキン) 4			酒 1	豚ひき肉 25	酒 1		白菜 50		酒 1	人参 12	
		塩 0.75	しいら 40	豚ひき肉 55	水	大豆ミート 2.5	水	鶏肉 35	長ねぎ 5	豚肉 40	水	酒 1	あじ 35
		油 1.5	しょうゆ 0.7	人参 15		人参 10		マカロニ 20	干し椎茸 0.8	人参 12	ツナ 55	水	しょうゆ 1.7
		酒 0.8	しょうが 0.5	玉ねぎ 45	牛乳 206	玉ねぎ 50	牛乳 206	塩 0.4	しょうが 0.5	玉ねぎ 40	凍り豆腐 4	鶏肉 40	しょうが 0.5
		水	酒 0.5	キャベツ 20		油 1		人参 10	にんにく 0.2	じゃがいも 70	人参 15	玉ねぎ 50	酒 0.8
			片栗粉 7	じゃがいも 18	豚肉 62	肉団子 30	鶏肉 30	玉ねぎ 40	油 1	油 1	しょうが 0.7	油 0.5	片栗粉 9
		牛乳 206	凍り豆腐 5	ダイストマト 10	玉ねぎ 40	グリーンピース 3	塩 0.2	油 0.7	うずら卵水煮 10	グリーンピース 3	しょうゆ 3.9	油 3	油 35
			片栗粉 6	にんにく 0.1	しょうが 0.5	トマトケチャップ 14	こしょう 0.02	油 2.5	塩 0.3	油 2	さとう 2.6	バター 1	
		鶏肉 70	油 35	しょうが 0.2	にんにく 0.1	トマトピューレ 14	しょうが 0.6	バター 1.5	しょうゆ 1.1	小麦粉 3	酒 1.5	小麦粉 4	大根 25
		塩 0.5	長ねぎ 5	油 0.7	油 1	中濃ソース 8	にんにく 0.6	小麦粉 4	さとう 0.18	濃縮スープ(ボーク) 3	みりん 0.8	調理用牛乳 30	人参 15
		こしょう 0.03	油 0.1	グリーンピース 3	トック 15	さとう 1	玉ねぎ 35	調理用牛乳 30	オイスターソース 1.4	トマトケチャップ 12		脱脂粉乳 5	えのき 5
		ナツメグ 0.03	しょうゆ 3.5	油 2	酒 1.2	塩 0.3	油 1	脱脂粉乳 5	濃縮スープ(ボーク) 1.4	中濃ソース 3.5	牛乳 206	濃縮スープ(チキン) 2	ごぼう 5
		にんにく 0.03	さとう 2.3	小麦粉 2.5	さとう 3	こしょう 0.03	冷凍生揚げ 40	濃縮スープ(チキン) 2	片栗粉 2.3	さとう 0.5		塩 0.9	冷凍豆腐 10
		白ワイン 1	みりん 1	カレー粉 0.6	赤みそ 4.2	ナツメグ 0.01	トマトケチャップ 13	塩 0.75	水	塩 0.75	キャベツ 50	こしょう 0.04	冷凍油揚げ 8
			水 3.5	濃縮スープ(ボーク) 1	しょうゆ 1.8	ローリエ 0.02	中濃ソース 3.8	こしょう 0.04		こしょう 0.03	小松菜 15	水 40	もやし 10
		豚肉 15	白ごま 1.6	赤ワイン 1	豆板醤 0.12	水 60	さとう 2.8	水 40	牛乳 206	ナツメグ 0.01	にんにく 0.6	生クリーム 1.5	小松菜 15
		じゃがいも 40		トマトケチャップ 2	片栗粉 0.4	米粉 6	豆板醤 0.16	とろけるチーズ 10		赤ワイン 1	ごま油 1	粉チーズ 1.5	かつお節 1.5
		玉ねぎ 20	ウェーブワントン 7	中濃ソース 4	水 1.2	水	片栗粉 1.3	パン粉 1	ビーフン 8	ローリエ 0.01	塩 0.28		赤みそ 5
		人参 10	豚肉 15	ナツメグ 0.01			水		鶏肉 10	水 60	こしょう 0.01	発酵乳 133.4	白みそ 5
		キャベツ 30	人参 10	塩 0.7	もやし 40	牛乳 206		キャベツ 45	人参 5		白ごま 1		水 120
		小松菜 8	キャベツ 20		人参 10		切り干し大根 3.5	人参 5	玉ねぎ 10	キャベツ 45			

令和6年12月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

[illegible]