

六条町学校給食センター 12月

1日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
深川めし	精白米(自校)	65
	(冷)あさりむき身	10
	ごぼう ささがき(ご飯用)	5
	人参	5
	(冷)油揚げ カット	3
	(冷)むき枝豆	4
	生姜	1.3
	清酒	2
	サラダ油	1
	濃口醤油	2
揚げ出し豆腐	砂糖(上白糖)	1.5
	食塩	0.8
	牛乳	○ 206
	(冷)揚げ出し用豆腐	25
	なたね油 ローリー	1.5
	濃口醤油	1.2
	みりん	1
	清酒	0.5
	だし汁	5
	中ねぎ	2
かんばん びょうの和え物	でんぶん	0.1
	(乾)かんばん カット	3
	食塩	0.03
	きゅうり	10
	人参	5
	(レト)ホールコーン	5
	濃口醤油	2.2
	食酢	2.2
	ごま油	1
	砂糖(上白糖)	1.2
白玉雑煮	鶏肉 胸・皮なし カット	6
	鶏肉 もも・皮なし カット	4
	(冷)白玉	25
	カットなると 3mm	5
	大根	15
	人参	7
	小松菜	7
	濃口醤油	2
	みりん	1
	食塩	0.35
だし削り節 鯖抜き	4	
だし昆布	1	
水	110	

2日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	牛乳	○ 206
	煮込みおでん	
	牛肉 スライス	20
	てんぷら	15
	(レト)うずら卵	20
	(冷)厚揚げ カット	25
食べて菜の香り 和え	大根	30
	(冷)里いも	25
	波型こんにやく	20
	人参	10
	早煮昆布カット	1
	甘みそ	5
	赤みそ	3
	砂糖(中双糖)	1.8
	清酒	1
	濃口醤油	0.8
水	50	
かえり アーモンド	食べて菜	25
	白菜	20
	キャベツ	20
	砂糖(上白糖)	1.5
	食酢	1
	すだち酢	1.5
	濃口醤油	0.3
	食塩	0.25
	炒り白ごま	1
	かえり	5
アーモンド(四つ割)	4	
砂糖(上白糖)	1	
濃口醤油	0.3	
みりん	1	
水	1	

3日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	牛乳	○ 206
	たこの磯辺揚げ	
	(冷)たこ(補助事業)	35
	濃口醤油	0.5
	清酒	1.5
	でんぶん	6
まんばのけんちゃん	なたね油 ローリー	4
	青のり粉	0.3
	てんぷら	10
	豆腐	30
	まんば	40
	サラダ油	0.8
	濃口醤油	2.5
	みりん	0.5
	ごま油	0.2
	だし汁	10
うちこみ汁	油揚げ	5
	生うどん	20
	大根	20
	金時人参	8
	中ねぎ	5
	しいたけ スライス	5
	中みそ	6
	甘みそ	5
	だし煮干し	4
	水	120

4日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	○ 206
	鶏肉 もも・皮つき(切り込み入り)	60
	鶏肉 もも・皮つき(切り込み入り)	70
	白ぶどう酒	1.8
	タンドリーチキン粉	1
	(レト)まぐろ油漬	5
	(乾)マカロニ(シエル)	5
	人参	10
チヨッブ ドサラダ	ロメインレタス	15
	きゅうり	15
	セロリー	2
	食酢	1.5
	(冷)レモン果汁	1
	サラダ油	1
	砂糖(上白糖)	1.2
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	ベーコン スライス	8
コーン チャウダー	(レト)ホールコーン	10
	(レト)クリームコーン	10
	(冷)白いんげん豆ペースト	15
	じゃがいも	30
	玉ねぎ 皮むき	30
	人参	5
	パセリ	0.3
	有塩バター	0.5
	(レト)がらスープ	4
	食塩	0.4
こしょう	0.03	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	
コーンスターチ	0.5	
調理用牛乳	○ 30	
湯	50	





21日(月)		
献立名	食品名	一人当り 正味分量
大豆 ごぼろ	精白米(自校)	65
	牛肉 スライス	12
	(冷)大豆水煮	10
	(冷)油揚げ カット	5
	人参	5
	(冷)むき枝豆	5
	サラダ油	0.1
	清酒	2
	濃口醤油	2
	砂糖(上白糖)	0.5
食塩	0.5	
牛乳	○	206
(冷)紫いか かのこ	小	50
(冷)紫いか かのこ	中	70
清酒	1	
食塩	0.1	
濃口醤油	3	
みりん	1.5	
砂糖(上白糖)	1.2	
でんぶん	0.2	
豚赤肉ミンチ	10	
大根	50	
人参	7	
(冷)むき枝豆	3	
生姜	0.3	
サラダ油	0.5	
濃口醤油	3	
砂糖(上白糖)	2	
清酒	1	
みりん	1	
でんぶん	0.3	
湯	7	
油揚げ	5	
かぼちゃ カット皮付	25	
玉ねぎ 皮むき	25	
中ねぎ	7	
中みそ	6	
甘みそ	5	
だし煮干し	4	
水	120	

22日(火)			
献立名	食品名	一人当り 正味分量	
麦 ごはん	精白米(自校)	66	
	精白米(自校)	73	
	米粒麦 自校	6	
	米粒麦 自校	7	
	牛乳	○	206
	(冷)ヒレカツ	小	50
	なたね油 ローリー	5	
	(個)中濃ソース	8	
	(冷)さばのみぞれ煮	中	70
	小松菜	20	
太もやし	20		
キャベツ	20		
濃口醤油	2.5		
ポン酢	1.5		
(冷)すいとん	25		
油揚げ	5		
大根	30		
人参	8		
しめじ	5		
中ねぎ	5		
中みそ	6		
甘みそ	5		
だし煮干し	4		
湯	110		
野菜のポン酢和え			
すいとん汁			

23日(水)			
献立名	食品名	一人当り 正味分量	
ごぼろ	精白米(自校)	72	
	精白米(自校)	80	
	牛乳	○	206
	豚赤肉ミンチ	15	
	(冷)焼き豆腐 カット	85	
	玉ねぎ 皮むき	30	
	人参	10	
	チンゲンサイ	10	
	中ねぎ	3	
	(乾)干しいたけ スライス	1	
生姜	0.5		
にんにく	0.1		
ごま油	1		
赤みそ	6		
砂糖(三温糖)	2		
清酒	2		
濃口醤油	1.5		
一味	0.01		
でんぶん	1		
水	20		
まんば	25		
切干し大根	4		
人参	5		
さきいか	2		
砂糖(三温糖)	1.7		
濃口醤油	2.5		
食酢	1.7		
ごま油	0.3		
炒り白ごま	1		
(袋)ひじきのり	10		

24日(木)			
献立名	食品名	一人当り 正味分量	
コッペパン	コッペパン	50	
	コッペパン	60	
	牛乳	○	206
	牛肉ミンチ	10	
	豚肉ミンチ	30	
	赤ぶどう酒	1	
	(冷)オニオンソテー ダイス	10	
	(レト)大豆ペースト	10	
	(冷)液卵	5	
	(乾)パン粉(米粉使用)	3	
食塩	0.4		
こしょう	0.02		
とんかつソース	3		
トマトケチャップ	2		
ブロッコリー カット	20		
(冷)カリフラワー	10		
人参	5		
(レト)ホールコーン	5		
星形チーズ	5		
食酢	2.5		
サラダ油	1		
砂糖(上白糖)	1		
食塩	0.3		
こしょう	0.02		
ベーコン スライス	5		
玉葱	20		
大かぶ	15		
キャベツ	20		
人参	7		
セロリー	1		
(レト)がらスープ	3		
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5		
白ぶどう酒	0.4		
食塩	0.2		
こしょう	0.02		
ローリエ	0.05		
湯	120		
(個)いちごプリン	40		