


| 給食場 | 2・4・6 | 2・4・6 | 1・3・5 | 1・3・5 | 1・3・5 | 1・3・5 | 終業式 | |
|---------------|---------------|---|---|---------------------------------------|--|--|---|-------------------|
| 日・曜 | 13日(水) | 14日(木) | 15日(金) | 18日(月) | 19日(火) | 20日(水) | 22日(金) | |
| 献立名 | お弁当の日 | 世界の料理～イギリス～ コッペパン ベイクドポテト 大豆のトマト煮 牛乳 りんご | 郷土料理～北海道～ ごはん 鶏のつくね焼き 小松菜とツナのマヨ和えサラダ 石狩汁 ミニフィッシュ | コッペパン 冬野菜のクリームシチュー ポテトサラダ 牛乳 | ごはん カレイのフライ 野菜ソテー みそ汁 牛乳もち(加熱調理) | ごはん しる菜と豚肉の炒め物 油淋鶏厚揚げ 長いものかきたま汁 毎日骨太ベビーチーズ | クリスマス献立 ハヤシライス 大根のサラダ 牛乳 オムレットケーキ | もちつき 雑煮 みかん |
| 材料名および使用量 (g) | お弁当の日 | コッペパン 80 黄 | 精白米 65 黄 | コッペパン 80 黄 | 精白米 65 黄 | 精白米 65 黄 | 精白米 75 黄 | 大根 20 緑 |
| | じゃがいも 50 黄 | 鶏ひき肉 60 赤 | 鶏もも 20 赤 | カレイ 1切 赤 | 豚肉 22 赤 | 豚肉 20 赤 | かまぼこ 15 赤 | |
| | 玉ねぎ 20 緑 | 玉ねぎ 12 緑 | かぶ 35 緑 | 塩 0.7 緑 | しろな 35 緑 | 玉ねぎ 40 緑 | にんじん 20 緑 | |
| | 牛乳 60 赤 | ひじき 0.4 赤 | 白菜 20 緑 | パン粉(生) 9.6 黄 | にんじん 6 緑 | マッシュルーム 5 緑 | 鶏もも肉 20 赤 | |
| | 塩 0.8 赤 | にんじん 8 緑 | 玉ねぎ 30 緑 | 小麦粉 3.4 黄 | サラダ油 0.5 黄 | にんじん 15 緑 | しいたけ 2 緑 | |
| | バター 0.2 黄 | えのきたけ 0.8 緑 | にんじん 15 緑 | 卵液 5.5 赤 | みりん 0.5 赤 | バター 5.6 黄 | 三つ葉 2 緑 | |
| | 鶏もも肉 15 赤 | ごはん 6.5 黄 | サラダ油 0.5 黄 | なたね油 5 黄 | 薄口しょうゆ 1.5 黄 | 鶏ガラスープの素 3.3 黄 | かつお昆布だし 140 黄 | |
| | 大豆 10 赤 | 塩 0.5 赤 | 塩 0.2 赤 | ウスターソース 3 黄 | かつお昆布だし 10 赤 | ハヤシライスルー 20 黄 | 塩 1.4 黄 | |
| | 玉ねぎ 40 緑 | 濃口しょうゆ 3 赤 | こしょう 0.02 赤 | とんかつソース 3 赤 | 厚揚げ 80 赤 | ケチャップ 14 黄 | 薄口しょうゆ 1.4 黄 | |
| | にんじん 20 緑 | みりん 1.5 黄 | クリームシチューのルー 6 赤 | ウインナー 10 赤 | 濃口しょうゆ 3.6 黄 | ウスターソース 0.5 黄 | もち米 80 黄 | |
| | トマトピューレ 9 黄 | 砂糖 1 黄 | 牛乳 20 赤 | キャベツ 20 緑 | 砂糖 1.5 黄 | 砂糖 1 黄 | かたくり粉 5 黄 | |
| | ケチャップ 4 黄 | 酒 1.2 黄 | 鶏ガラスープの素 1 赤 | こまつな 5 緑 | 穀物酢 1 赤 | グリッピーズ(冷凍) 0.9 緑 | みかん 1 緑 | |
| | にんにく 0.05 緑 | かたくり粉 1 黄 | ツナ 8 赤 | にんじん 10 緑 | 万能ねぎ 0.4 緑 | 水 110 緑 | | |
| | 塩 0.5 赤 | こまつな 30 緑 | じゃがいも 25 黄 | 薄口しょうゆ 0.5 赤 | 白ごま 0.6 黄 | 大根 25 緑 | | |
| | こしょう 0.02 赤 | ツナ 8 赤 | キャベツ 10 緑 | 塩 0.1 赤 | 水 0.5 赤 | コーン・冷凍 10 緑 | | |
| | デミグラスソース 5 黄 | マヨネーズ 6 黄 | にんじん 5 緑 | こしょう 0.02 赤 | 長いも 15 黄 | にんじん 5 緑 | | |
| | 鶏ガラスープの素 3 黄 | カレー粉 0.04 黄 | 玉ねぎ 5 緑 | 牛乳 200CC 赤 | かまぼこ 10 赤 | ツナ 5 赤 | | |
| | 水 130 赤 | さけ 15 赤 | マヨネーズ 7.5 黄 | | 卵液 20 赤 | マヨネーズ 6 黄 | | |
| | 牛乳 1本 赤 | じゃがいも 15 黄 | こしょう 0.02 赤 | | えのきたけ 5 緑 | こしょう 0.02 赤 | | |
| | りんご 1/6こ 緑 | にんじん 10 緑 | 牛乳 200CC 赤 | | 三つ葉 2 緑 | 牛乳 1本 赤 | | |
| | 大根 15 緑 | | | かつお昆布だし 140 赤 | オムレットケーキ 1個 黄 | | | |
| | 油あげ 3 赤 | | | みそ 8 赤 | | | | |
| | コーン・冷凍 10 緑 | | | 牛乳 30 赤 | | | | |
| | 万能ねぎ 3 緑 | | | かたくり粉 3.6 黄 | | | | |
| | みそ 10 赤 | | | 砂糖 2.7 黄 | | | | |
| | かつお昆布だし 140 赤 | | | きな粉 15 赤 | | | | |
| | ミニフィッシュ 1袋 赤 | | | 砂糖 10 黄 | | | | |
| エネルギー | 0kcal | 571kcal | 546kcal | 599kcal | 607kcal | 523kcal | 770kcal | 421kcal |
| 中学年 | | | | | | | | |

12月21日(木)オムレットケーキ



こんげつ せかい りょうり
今月の世界の料理 イギリス
 12月14日(木) 
ベイクドポテト

こくさい しんぜん にん がいく ぶんか りか
 国際親善人として外国の文化を理
 解し、尊重することを目的に、本校で
 は毎月、世界の国の1か国を取り上
 げて料理を提供しています。

べいくだぽてとはじゃがいもを焼き上
 げた料理です。イギリスで長年親しま
 れてきました。

や 焼いたじゃがいもの上にバターをの
 せてもよし、コーンとマヨネーズをの
 せてもよし、オリジナルで楽しめる料
 理です。

赤:赤色の食品・・・体をつくるものになるもの 黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの 緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの