

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 じゃがいも 50 黄 玉ねぎ 20 緑 牛乳 60 赤 塩 0.8 バター 0.2 黄 鶏もも肉 15 赤 大豆 10 赤 玉ねぎ 40 緑 にんじん 20 緑 トマトピューレ 9 ケチャップ 4 にんにく 0.05 緑 塩 0.5 こしょう 0.02 デミグラスソース 5 鶏ガラスープの素 3 水 130 牛乳 1本 赤 りんご 1/6こ 緑	精白米 65 黄 鶏ひき肉 60 赤 玉ねぎ 12 緑 ひじき 0.4 赤 にんじん 8 緑 えのきたけ 0.8 緑 ごはん 6.5 黄 塩 0.5 濃口しょうゆ 3 みりん 1.5 砂糖 1 黄 酒 1.2 かたくり粉 1 黄 こまつな 30 緑 ツナ 8 赤 マヨネーズ 6 黄 カレー粉 0.04 さけ 15 赤 じゃがいも 15 黄 にんじん 10 緑 大根 15 緑 油あげ 3 赤 コーン・冷凍 10 緑 万能ねぎ 3 緑 みそ 10 かつお昆布だし 140 ミニフィッシュ 1袋 赤	コッペパン 80 黄 鶏もも 20 赤 かぶ 35 緑 白菜 20 緑 玉ねぎ 30 緑 にんじん 15 緑 サラダ油 0.5 黄 塩 0.2 こしょう 0.02 クリームシチューのルー 6 牛乳 20 赤 鶏ガラスープの素 1 ツナ 8 赤 じゃがいも 25 黄 キャベツ 10 緑 にんじん 5 緑 玉ねぎ 5 緑 マヨネーズ 7.5 黄 こしょう 0.02 牛乳 200CC 赤	精白米 65 黄 カレイ 1切 赤 塩 0.7 パン粉(生) 9.6 黄 小麦粉 3.4 黄 卵液 5.5 赤 なたね油 5 黄 ウスターソース 3 とんかつソース 3 ウインナー 10 赤 キャベツ 20 緑 こまつな 5 緑 にんじん 10 緑 薄口しょうゆ 0.5 塩 0.1 こしょう 0.02 油あげ 2 赤 大根 10 緑 じゃがいも 10 黄 カットわかめ 0.2 赤 かつお昆布だし 130 みそ 8 牛乳 30 赤 かたくり粉 3.6 黄 砂糖 2.7 黄 きな粉 15 赤 砂糖 10 黄	精白米 65 黄 豚肉 22 赤 しろな 35 緑 にんじん 6 緑 サラダ油 0.5 黄 みりん 0.5 薄口しょうゆ 1.5 かつお昆布だし 10 厚揚げ 80 赤 濃口しょうゆ 3.6 黄 砂糖 1.5 黄 穀物酢 1 万能ねぎ 0.4 緑 白ごま 0.6 黄 水 0.5 長いも 15 黄 かまぼこ 10 赤 卵液 20 赤 えのきたけ 5 緑 三つ葉 2 緑 かつお昆布だし 140 薄口しょうゆ 4 毎日骨太ベビーチーズ 1こ 赤	精白米 75 黄 豚肉 20 赤 玉ねぎ 40 緑 マッシュルーム 5 緑 にんじん 15 緑 バター 5.6 黄 鶏ガラスープの素 3.3 ハヤシライスルー 20 ケチャップ 14 ウスターソース 0.5 砂糖 1 黄 グリーンピース(冷凍) 0.9 緑 水 110 大根 25 緑 コーン・冷凍 10 緑 にんじん 5 緑 ツナ 5 赤 マヨネーズ 6 黄 こしょう 0.02 牛乳 1本 赤 オムレットケーキ 1個 黄	大根 20 緑 かまぼこ 15 赤 にんじん 20 緑 鶏もも肉 20 赤 しいたけ 2 緑 三つ葉 2 緑 かつお昆布だし 140 塩 1.4 薄口しょうゆ 1.4 もち米 80 黄 かたくり粉 5 黄 みかん 1こ 緑
	エネルギー 0kcal	エネルギー 571kcal	エネルギー 546kcal	エネルギー 599kcal	エネルギー 607kcal	エネルギー 523kcal	エネルギー 770kcal	エネルギー 421kcal

12月21日(木)オムレットケーキ



こんげつ せかい りょうり **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 がいこく 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。

ベイクドポテト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。

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