	令和4年12月	共C(中)	予定献立	表			倉敷中央学校給1	食共同調理場C
B	献立名		盛り付け方	食品の主なはたらき				
付			墨列列	エネルギーのもとになる	体をつくるもとになる	体の調子を整えるもとになる	その他	たんぱく質(g)
1 (木)	にはん 牛乳 豚肉の竜田揚げ ひじき入り酢の物 大根と春菊のみそ汁	ごはん	豚肉の 竜田揚げ 酢の物	日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日		Oしょうが ○キャベツ ○にんじん ○だ いこん ○しゅんぎく	○酒 Oしょうゆ O米酢 O煮干し (だし) O水	753 32.4
2 (金)	ごはん 牛乳 だまこ鍋 なます	こはん	いわしの おりん干し だまこ鍋	〇精白米 〇つきこんにゃく 〇 だまこ餅 〇上白糖	〇牛乳 〇若鶏肉もも きざみ 〇 油揚げ 〇いわしのみりん干し	〇にんじん 〇はくさい 〇洗いごぼう 〇 まいたけ 生 〇せり 〇白ねぎ 〇だいこ ん 〇ゆず 果汁	○うすくちしょうゆ ○食塩 ○削りぶ し(だし) ○だし昆布 ○水 ○しょう ゆ ○米酢	780
(亚)	いわしのみりん干し チキンカレーライス	(2.879)	なます	○精白米 ○サラダ油 ○じゃ	○若鶏肉もも きざみ ○牛乳 ○	Oにんにく Oしょうが Oたまねぎ Oに	〇赤ワイン 〇食塩 〇こしょう 白	37.8
5 (月)	牛乳 海藻サラダ ヨーグルト	チキン カレーライス ごはん	海藻サラダカレーライスの見	がいも 〇上白糖 〇ごま油	海薬ミックス 〇まぐろ 水煮 〇 ヨーグルト(鉄強化)	んじん 〇グリンピース 冷凍 〇キャベツ 〇りょくとうもやし	〇カレ一粉 〇チキンブイヨン 〇カ レールウ 〇ローリエ 〇ウスターソー ス 〇ケチャップ 〇水 〇しょうゆ 〇米酢	795 27.7
6 (火)	ごはん 牛乳 さけの塩こうじ焼き れんこんのきんびら のっぺい汁	こはん	さけの塩こうじ焼き かっぺい 汁	○精白米 ○サラダ油 ○つき こんにゃく ○上白糖 ○洗いさ といも ○でん粉	〇牛乳 〇さけ 〇牛肉スライス 〇油揚げ	Oれんこん Oにんじん O冷凍さやいん げん O洗いごぼう Oだいこん Oねぎ	○塩こうじ ○酒 ○米酢 ○しょうゆ ○みりん ○食塩 ○うすくちしょうゆ ○だし昆布 ○削りぶし(だし) ○水	684 34.6
_	ポテトサンド 牛乳				〇ロースハム千切り 〇牛乳 〇 ベーコン 〇白いんげん豆ペースト	〇にんじん 〇きゅうり ピクルス 〇たま ねぎ 〇かぼちゃペースト 冷凍 〇パセリ	○クリームポタージュ ○食塩 ○こ しょう 白 ○チキンブイヨン ○水	885
7 (水)	かぽちゃのポタージュケーキ	ポテトサンド パン スライス入り	ポテト/ かぼちゃの サンドの具 ポタージュ	〇サラダ油 〇冷凍ショートケー キ	○調理用牛乳			30.2
8 (木)	ごはん 牛乳 すきやき ほうれん草のおひたし	\ _ こばん /	ほうれん草の すきやき	○精白米 ○サラダ油 ○じゃ がいも ○糸こんにゃく ○焼き ふ ○上白糖		○にんじん ○たまねぎ ○洗いごぼう ○ 白ねぎ ○はくさい ○ほうれんそう ○う んしゅうみかん	〇しょうゆ 〇酒	707
(1)	みかん	(21870)	suttl (3e re	O\$4.0 \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	○雄士匹 ○匹由土土 ○井河 ○	Oたまねぎ Oにんじん Oはくさい キム	Ook 0-1,2 to 01,2th 0	27.3
9 (金)	キムチチャーハン 牛乳 コグマムチム トック	<u>キムチ</u> チャーハン ごはん・具	コグマムチム	○精白米 ○油 ○ごま油 ○ 上白糖 ○韓国餅(スライス) ○冷凍さつまいも 乱切り	豆腐	Orizata Orizata イカチ Oaを O金時人参 O念凍さやいん けん Oにんにく O白ねぎ Oたけのこ ゆで O生しいたけ Oチンゲンサイ	○良価 ○こしょう 日 ○しょうり ○ イオイスターソース ○米酢 ○コチュ ジャン ○一味 ○うすくちしょうゆ ○ チキンスープ ○スープストック ○水	683 26
12 (月)	クリームスパゲッティ 牛乳 れんこんとブロッコリーのサラダ 黒糖ビーンズ	クリームスパゲッティ	れんこんと スパゲッティ の具	○ソフトめん ○サラダ油 ○上 白糖	〇若鷄肉 むね きざみ 〇調理用 牛乳 〇牛乳 〇ロースハム千切り 〇黒糖ビーンズ	〇にんにく Oたまねぎ Oにんじん Oし めじ Oマッシュルーム レトルト Oパセリ Oれんこん Oブロッコリー Oホールコー ン 冷凍	ヨン 〇ホワイトルウ 〇クリームポ	771
	玄米入りごはん 牛乳	XZF8066	\(\text{0+5}\)#		〇牛乳 〇牛肉ミンチ 〇赤みそ	Oにんじん Oだいこん Oはくさい Oしょ	〇みりん 〇しょうゆ 〇だし昆布 〇	37.6
13 (火)	肉みそおでん 白菜の甘酢あえ みかん	玄米入り	白菜の 甘酢あえ 肉みそ おでん	〇上白糖 〇洗いさといも 〇こ んにゃく	〇厚揚げ 〇ちくわ 〇干しえび	うが 〇うんしゅうみかん	水 〇米酢	751 28.4
14 (水)	胚芽パン 牛乳 ボルシチ 小松菜とコーンのサラダ	胚芽パン	小松菜とコーンのサラダ	○胚芽パン ○サラダ油 ○上 白糖	〇牛乳 〇牛肉もも角切り 〇カット わかめ 〇しらす干し 小	〇にんじん Oたまねぎ 〇キャベツ Oかぶ Oダイストマト Oこまつな Oホール コーン 冷凍		668 31.1
15 (木)	ごはん 牛乳 いかの甘酢かけ いそ煮 えのきたけのみそ汁	ごはん	いかの甘酢かけいそ煮		○牛乳 ○いか切身 ○若鶏肉 む おきざみ ○ひじき ○油揚げ ○ 豆腐 ○カットわかめ ○中みそ ○赤みそ	〇にんじん 〇れんこん 〇冷凍さやいん げん 〇えのきたけ 〇ねぎ	○酒 ○しょうゆ ○米酢 ○水 ○みりん ○煮干し(だし)	665
16 (金)	ごはん 牛乳 豆腐のチリソース煮 中華のあえ物		あえ物 揚げ 春巻き チリソース煮	〇精白米 〇春巻き 〇サラダ 油 〇上白糖 〇でん粉 〇ご ま油 〇油	〇牛乳 〇豚肉もも 〇冷凍豆腐 (カルシウム・鉄強化)	〇しょうが 〇にんにく 〇乾しいたけスラ イス のたけのこ ゆで 〇たまおぎ 〇に んじん 〇ねぎ 〇キャベツ 〇こまつな 〇りょくとうもやし 〇きくらげスライス		826
	揚げ春巻き ごはん 牛乳			○精白米 ○こんにゃく	〇牛乳 〇若鷄肉もも きざみ 〇	Oだいこん Oはくさい Oにんじん Oね	○うすくちしょうゆ ○みりん ○煮干	28.5
19 (月)	1.04 / -	こはん	水菜の おかかあえ ちゃんこ			ぎ Oにんにく Oしょうが Oみずな O キャベツ		671 26.5
20 (火)	ごはん 牛乳 さわらのゆずみそかけ かぼちゃのいとこ煮	こはん	さわらの かきたま かきたま 汁	〇精白米 〇上白糖 〇洗いさ といも	○牛乳 ○さわら ○白みそ ○あずき ○厚揚げ ○カットわかめ ○ 冷凍液卵	○ゆず 果汁 ○かぼちゃ ○たまねぎ ○ にんじん ○えのきたけ ○ねぎ	○酒 ○みりん ○水 ○食塩 ○しょ うゆ ○うすくちしょうゆ ○削りぶし (だし) ○だし昆布	763
	かきたま汁 パン 牛乳		いとこ煮	〇コッペパン 〇でん粉 〇油		Oレモン 果汁 Oにんじん Oキャベツ	〇食塩 〇こしょう 白 〇しょうゆ 〇	36.6
21 (水)	フライドチキン	丸パン	三色ソテーフライド チキン スープ	〇サラダ油 〇マカロニ	ベーコン	〇こまつな 〇ホールコーン 冷凍 〇たま ねぎ ○はくさい ○パセリ	赤ワイン 〇カレー粉 〇ナツメグ 粉 〇オレガノ 〇こしょう 黒、粉 〇うす 〈ちしょうゆ 〇チキンブイヨン 〇水	735 36.9
22	ごはん 牛乳 石狩鍋		<u></u>	〇精白米 〇じゃがいも 〇こん にゃく 〇上白糖	〇牛乳 〇さけ 角切り 〇焼き豆 腐 〇中みそ		○酒 ○みりん ○削りぶし(だし) ○ だし昆布 ○水 ○米酢 ○しょうゆ	667
(木)	れんこんの梅肉あえ みかん	\ ごはん/	れんこんの			〇うんしゅうみかん		27
23 (金)	ごはん 牛乳 酢豚 華風スープ	こはん	酢豚 華風 スープ	〇精白米 〇でん粉 〇じゃが いも 〇油 〇サラダ油 〇上 白糖 〇マロニー 〇ごま油	〇牛乳 〇豚肉もも角切り 〇豆腐	Oしょうが Oにんじん Oたまねぎ Oたけのこ ゆで O乾しいたけスライス Oチンゲンサイ Oきくらげスライス Oねぎ		760
	7							28.8

【食器の種類】



汁わん





【今月の倉敷市内の産物】

りょくとうもやし たけのこ れんこん 金時人参 こまつな チンゲンサイ

【献立表】





学校給食試食会 毎月試食会を実施しています。詳しくはホームページ に掲載しています。「倉敷中央調理場試食会」で検索し てください。又は、下のQRコードをご活用下さい。





※ 献立は材料その他の都合により変更することがあります。

※ 特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・ピーナッツ・そば)を使用しない献立の日(飲用牛乳を除く) 1日 2日 6日 9日 15日 19日 22日 23日

※ 毎月の献立予定表をホームページに掲載しています。「倉敷中央調理場 献立表」で検索してください。 又は、右の【献立表】のQRコードをご活用下さい。