	令和4年12月	共A		予定献立表 倉敷中央学校給食共同調理				
B	44.4.P			食品の主なはたらき			エネルギー(koal)	
付	献立名		盛り付け方	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)	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	いかの甘酢かけして煮	○精白米 ○上白糖 ○でん粉 ○ サラダ油 ○つきこんにゃく	○牛乳 ○いか切身 ○若鶏肉 むね 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 34
2 (金)	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 ソフトめん	れんこんと フロッコリー の具 のサラダ	〇ソフトめん 〇サラダ油 〇上白 糖		O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 り Oれんこん Oブロッコリー Oホール コーン 冷凍	イヨン 〇ホワイトルウ 〇クリーム	771 37.6
5 (月)	玄米入りごはん 牛乳 肉みそおでん 白菜の甘酢あえ みかん	玄米入りごはん	白菜の 肉みそ おでん	○玄米 ○精白米 ○サラダ油 ○ 上白糖 ○洗いさといも ○こん にゃく	〇牛乳 〇牛肉ミンチ 〇赤みそ 〇 厚揚げ 〇ちくわ 〇干しえび	○にんじん ○だいこん ○はくさい ○ しょうが ○うんしゅうみかん	〇みりん Oしょうゆ Oだし昆布 〇水 O米酢	751 28.4
6 (火)	チキンカレーライス チ乳 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	〇精白米 〇サラダ油 〇じゃがい も 〇上白糖 〇ごま油	○若鶏肉もも きざみ ○牛乳 ○海藻ミックス ○まぐろ 水煮 ○ヨーグルト(鉄強化)	Oにんにく Oしょうが Oたまねぎ Oにんじん Oグリンピース 冷凍 Oキャベッ Oりょくとうもやし	〇赤ワイン 〇食塩 〇こしょう 白 〇カレー粉 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
7 (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	小松菜とコーンのボルシチサラダ	○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	○にんじん ○たまねぎ ○キャベツ ○ かぶ ○ダイストマト ○こまつな ○ホー ルコーン 冷凍	〇ローリエ 〇赤ワイン 〇食塩 〇こしょう 白 〇ケチャップ 〇デミ グラスソース 〇ウスターソース 〇水 〇ノンオイルドレッシング個 装 10g	668 31.1
8 (木)	ごはん 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 みそ汁	〇精白米 〇でん粉 〇油 〇上白糖 〇ごま油	〇牛乳 〇豚肉もも角切り 〇ひじき 〇豆腐 〇カットわかめ 〇白みそ 〇中みそ	Oしょうが Oキャベツ Oにんじん Oだいこん Oしゅんぎく	○酒 ○しょうゆ ○米酢 ○煮干 し(だし) ○水	753 32.4
9 (金)	ごはん 牛乳 だまこ鍋 いわしのみりん干し なます	ごはん	いわしの みりん干し なます だまこ鍋	○精白米 ○つきこんにゃく ○だまこ餅 ○上白糖	〇牛乳 〇若鷄肉もも きざみ 〇い わしのみりん干し 〇油揚げ	○にんじん ○はくさい ○洗いごぼう ○ まいたけ 生 ○せり ○白ねぎ ○だいこ ん ○ゆず 果汁		782 38
12 (月)	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 トック	○精白米 ○冷凍さつまいも 乱切り ○ごま油 ○油 ○上白糖 ○ 韓国餅(スライス)	〇焼き豚 〇豚肉もも 〇牛乳 〇豆 腐	Oたまねぎ Oにんじん Oはくさい キム チ Oねぎ O金時人参 O冷凍さやいん げん 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	〇オイスターソース 〇米酢 〇コ	688
13 (火)	ごはん 牛乳 さけの塩こうじ焼き れんこんのきんぴら のっぺい汁	ごはん	さけの 塩こうじ焼き きんぴら 汁	〇精白米 〇サラダ油 〇つきこん にゃく 〇上白糖 〇洗いさといも 〇でん粉	〇牛乳 〇さけ 〇牛肉スライス 〇 油揚げ	〇れんこん 〇にんじん 〇冷凍さやいん げん 〇洗いごぼう 〇だいこん 〇ねぎ	〇塩こうじ 〇酒 〇米酢 〇しょう ゆ 〇みりん 〇食塩 〇うすぐち しょうゆ 〇だし昆布 〇削りぶし (だし) 〇水	684
14 (水)	パン 牛乳 フライドチキン 三色ソテー サマカロニのスープ ケーキ	丸パン	三色ソテーフライド テキン	〇コッペパン 〇でん粉 〇油 〇 サラダ油 〇マカロニ 〇冷凍 ショートケーキ	〇牛乳 〇若鷄肉むね カツ用 〇 ベーコン	〇レモン 果汁 〇にんじん 〇キャベツ 〇こまつな 〇ホールコーン 冷凍 〇た まねぎ 〇はくさい 〇パセリ	○食塩 〇こしょう 白 ○しょうゆ ○赤ワイン ○カレー粉 ○ナツメ グ 粉 ○オレガノ ○こしょう 黒、 粉 ○チキンブイヨン ○水	861 39.2
15 (木)	ごはん 牛乳 すきやき ほうれん草のおひたし みかん	ごはん	ほうれん草のおひたしすきやき	○精白米 ○サラダ油 ○じゃがい も ○糸こんにゃく ○焼きふ ○上 白糖		〇にんじん 〇たまねぎ 〇洗いごぼう 〇白ねぎ 〇はくさい 〇ほうれんそう 〇 うんしゅうみかん	〇しょうゆ 〇酒	705 27.2
16 (金)	ごはん 牛乳 さわらのゆずみそかけ かぼちゃのいとこ煮 かきたま汁	ごはん	さわらのゆずみそかけいとこ煮けいまします。	○精白米 ○上白糖 ○洗いさとい も		〇ゆず 果汁 〇かぼちゃ 〇たまねぎ 〇にんじん 〇えのきたけ 〇ねぎ	○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 36.6
19 (月)	ごはん 牛乳 豆腐のチリソース煮 揚げ春巻き 中華のあえ物	ごはん	あえ物 揚げ 春巻き 豆腐の チリソース煮	○精白米 ○サラダ油 ○上白糖 ○でん粉 ○油 ○ごま油 ○春巻 き		Oしょうが Oにんにく O乾しいたけスラ イス Oたけのこ ゆで Oたまねぎ Oに んじん Oねぎ Oキャベツ Oこまつな Oりょくとうもやし Oきくらげスライス	Oスープストック Oしょうゆ Oケ	826 28.5
20 (火)	ごはん 牛乳 とりちゃんこ 水菜のおかかあえ 味付けのり	ごはん	水菜の とり ちゃんこ	○精白米 ○こんにゃく	〇牛乳 〇若鶏肉もも きざみ 〇厚 揚げ 〇赤みそ 〇糸がつお 〇味付 けのり	○だいこん ○はくさい ○にんじん ○ねぎ ○にんにく ○しょうが ○みずな ○キャベツ	○しょうゆ ○みりん ○煮干し(だし) ○水	672 26.6
21 (水)	ポテトサンド 牛乳 かぽちゃのポタージュ ネーブル	ポテトサンド パン スライス入り	ポテト サンドの具 ボタージュ	〇コッペパン 〇じゃがいも 〇ノン エッグマヨネーズ個装 10g 〇サラ ダ油	○まぐろ 水煮 ○牛乳 ○ベーコン ○白いんげん豆ベースト ○調理用 牛乳	〇にんじん 〇きゅうり ピクルス 〇たま ねぎ 〇かぼちゃベースト 冷凍 〇パセリ 〇ネーブル	○クリームポタージュ ○食塩 ○ こしょう 白 ○チキンブイヨン ○ 水	757 27.9
22 (木)	ごはん 牛乳 さばの塩焼き 大豆とわかめのあえ物 じゃがいものみそ汁	ごはん	さばの塩焼きあえ物	○精白米 ○上白糖 ○じゃがいも	〇牛乳 〇さば 〇大豆水煮 〇カットわかめ 〇白みそ 〇中みそ	Oにんじん Oキャベツ Oこまつな Oた まねぎ Oえのきたけ Oねぎ	〇食塩 〇しょうゆ 〇米酢 〇煮 干し(だし) 〇水	708 32.8

【食器の種類】

茶わん

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

※ 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 8日 9日 12日 13日 20日 22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。

【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。



