	令和4年11月	共B	#B 予定献立表					t 共同調理場B
且	献立名 盛り付け方		食品の主なはたらき			エネルギー(kcal)		
付	ごはん			エネルギーのもとになる 〇精白米 〇マロニー 〇上	体をつくるもとになる 〇牛乳 〇若鶏肉もも きざ	体の調子を整えるもとになる Oにんじん Oしめじ Oはくさい	その他 〇しょうゆ 〇食塩 〇削りぶし	たんぱく質(g)
1 (火)	生乳 牛乳 寄せ鍋 昆布入りはりはり漬け	ごはん	はりはり漬け寄せ鍋	白糖		Oほうれんそう O花切りだいこん Oこまつな Oしょうが	(だし) 〇だし昆布 〇水 〇米	669 30.2
2 (水)	ミートサンド 牛乳 野菜スープ 角チーズ	ミートサンド パン スライス縦	ミートサンド 野菜 スープ	〇コッペパン 〇サラダ油 〇 じゃがいも	〇牛肉ミンチ 〇豚肉ももミンチ 〇大豆ひき肉 〇牛乳 〇ベーコン 〇角チーズ(カルシウム・鉄強化)	Oたまねぎ Oにんじん O青ピーマン Oホールコーン 冷凍 Oはくさい Oパセリ	○赤ワイン ○食塩 ○こしょう 白 ○ハヤシルウ ○ケチャップ ○ウスターソース ○しょうゆ ○ チキンブイヨン ○水	699 30.3
4	ごはん 牛乳 若鶏と根菜の甘酢あえ 華風スープ	「ごはん/	若鶏と根菜 華風		〇牛乳 〇若鶏肉むね カツ 用 〇ロースト黒まめ 小袋	○たまねぎ ○れんこん ○にんじ ん ○はくさい ○たけのこ ゆで ○きくらげスライス ○ねぎ	○食塩 〇こしょう 白 〇しょうゆ 〇米酢 〇ケチャップ ○チキンブ イヨン ○水	786
(金)	黒豆ごはん 牛乳	(21870)	の甘酢あえ、スープ	二一 〇ごま油	○ 大 剪 ○芝頭肉++ +>>>	Oにんにく Oだいこん Oにんじん		26.9
7 (月)	若鶏のピリ辛焼き 大根の中華漬け わかめスープ	ごはん	中華漬け おり おかめ スープ	油			ンジャン 〇酒 〇しょうゆ 〇み	681 27.7
8 (火)	ごはん 牛乳 焼きししゃも じゃがいものそぼろ煮 油揚げのみそ汁	「ごはん	焼きししゃも みそ汁 みそ汁	〇精白米 〇サラダ油 〇 じゃがいも 〇上白糖		〇にんじん 〇たまねぎ 〇冷凍さ やいんげん 〇だいこん 〇ねぎ	○しょうゆ ○酒 ○みりん* ○ 水 ○煮干し(だし)	675 29.6
	胚芽パン 牛乳			〇胚芽パン 〇さつまいも	〇牛乳 〇若鶏肉もも きざ	Oたまねぎ Oにんじん Oしめじ	〇ホワイトルウ 〇クリームポター	
9 (水)	秋野菜のシチュー コールスロー オレンジ	胚芽パン	オリスロー 秋野菜のシチュー	○バター ○上白糖 ○サラ ダ油	み 〇ベーコン 〇調理用牛乳 〇生クリーム	○グリンピース 冷凍 ○こまつな ○キャベツ ○ホールコーン 冷凍 ○ネーブル	ジュ 〇スープストック 〇食塩 〇こしょう 白 〇水 〇米酢	790 29.8
10 (木)	吹き寄せごはん 牛乳 このしろのレモンみそかけ えのきたけのすまし汁	吹き寄せごはん ごはん 吹き寄せごはん の具	このしろの レモン みそかけ すまし汁	〇精白米 〇サラダ油 〇上 白糖 〇でん粉 〇油		〇にんじん 〇しめじ 〇むきえだまめ 冷凍 〇レモン 果汁 〇たまねぎ 〇えのきたけ 〇ねぎ		698 31.8
	ベーコンの和風スパゲッティ			〇ソフトめん 〇オリーブ油	〇若鶏肉もも きざみ 〇	Oにんにく Oたまねぎ Oにんじん		750
11 (金)	牛乳 水菜入りサラダ みかん	<u>和風</u> スパゲッティ ソフトめん	水菜サラダースパゲッティの具	○でん粉 ○上白糖 ○サラ ダ油	ベーコン 〇牛乳	Oしめじ Oえのきたけ Oマッシュ ルーム レトルト Oねぎ Oみずな Oキャベツ Oホールコーン 冷凍 Oうんしゅうみかん		31.5
<u> </u>	まめまめハヤシ 牛乳	まめまめ		○精白米 ○サラダ油 ○ じゃがいも ○上白糖 ○ごま	○牛肉スライス ○だいず ○レンズ豆 水煮 ○調製豆	○にんにく ○たまねぎ ○にんじん ○むきえだまめ 冷凍 ○キャベツ	○ハヤシルウ ○デミグラスソー ス ○ケチャップ ○ウスターソー	833
14 (月)	ひじき入りサラダ ヨーグルト	<u>ハヤシ</u> ごはん	ひじき入り カラダ の具	油	乳 〇牛乳 〇ひじき 〇しら す干し 小 〇ヨーグルト(鉄強 化)	Oこまつな	ス 〇チキンブイヨン 〇赤ワイン 〇ローリエ 〇食塩 〇こしょう 白 〇水 〇しょうゆ 〇米酢	33.2
15 (火)	ごはん 牛乳 さんまのしょうが煮 ほうれん草のあえ物 さつまいものみそ汁	ごはん	しょうが煮あえ物	○精白米 ○上白糖 ○さつ まいも	〇牛乳 〇さんましょうが煮 〇油揚げ 〇中みそ 〇赤み そ	〇ほうれんそう 〇にんじん 〇キャ ベツ 〇たまねぎ 〇洗いごぼう 〇 しめじ 〇ねぎ	Oしょうゆ ○食塩 ○煮干し(だ し) ○水	732 27
16 (水)	パン 牛乳 豚肉のオニオンソースからめ 寒天サラダ トマトスープ	丸パン	寒天サラダ トマト スープ	○コッペパン ○でん粉 ○油 ○はちみつ ○上白糖 ○ご ま油	○牛乳 ○豚肉もも角切り ○サラダ用糸寒天 ○塩蔵く きわかめ ○若鶏肉もも きざ み ○冷凍手芒豆	○たまねぎ ○にんにく ○りょくとう もやし ○だいこん ○キャベツ ○ ダイストマト ○パセリ	○食塩 ○こしょう 白 ○赤ワイン ○しょうゆ ○みりん* ○水 ○米酢 ○スープストック ○うす くちしょうゆ ○チキンブイヨン	762 36
	ごはん 牛乳					Oだいこん Oにんじん Oこまつな		689
17 (木)	おでん 茎わかめの酢の物 みかん	ごはん	茎わかめの 酢の物 おでん	いさといも 〇上白糖	して 〇つすら卵水点 〇らくわ 〇塩蔵くきわかめ	〇キャベツ Oうんしゅうみかん	〇だし昆布 〇水 〇米酢	26.8
18	ごはん 牛乳 さけのきのこあんかけ じゃがいものきんぴら わかめ汁	ごはん	さけの きのこあんかけ きんぴら	○精白米 ○でん粉 ○サラ ダ油 ○じゃがいも ○つきこ んにゃく ○上白糖		〇たまねぎ 〇えのきたけ 〇乾し いたけスライス 〇にんじん 〇洗い ごぼう 〇冷凍さやいんげん 〇ね ぎ	○食塩 ○しょうゆ ○みりん* ○水 ○酒 ○一味 ○うすくち しょうゆ ○だし昆布 ○削りぶし (だし)	669 35.1
21 (月)	玄米入りごはん 牛乳 若鶏の照り焼き れんこんのおかかあえ なめこ汁	玄米入り	若鶏の 照り焼き おかかあえ	○玄米 ○精白米 ○上白糖 ○でん粉		Oこまつな Oれんこん Oにんじん Oだいこん Oなめこ 生 Oねぎ		715 30.7
	ごはん 牛乳			〇精白米 〇サラダ油 〇上		Oにんにく Oしょうが Oにんじん		695
22 (火)	厚揚げとキャベツの 甘辛みそいため煮 きくらげの酢の物 オレンジ	ごはん	きくらげの みそ いため煮	白糖 ○でん粉	げ 〇赤みそ	○たけのこ ゆで ○キャベツ ○ねぎ ○チンゲンサイ ○きくらげスライス ○りょくとうもやし ○ネーブル	ン ロテンメンシャン 日米酢	29.3
24 (木)	ごはん 牛乳 さばの竜田揚げ 色取煮豆 白玉ふのすまし汁	ごはん	さばの 竜田揚げ すまし汁	○精白米 ○でん粉 ○油 ○こんにゃく ○上白糖 ○白 玉ふ		〇しょうが 〇洗いごぼう 〇にんじん 〇たけのこ ゆで 〇乾しいたけ スライス 〇冷凍さやいんげん 〇た まねぎ 〇えのきたけ 〇ねぎ	水 〇食塩 〇うすくちしょうゆ 〇	769 30.3
	カレーうどん 牛乳 切干大根のからしあえ			○うどん ○サラダ油 ○じゃ がいも ○上白糖	○豚肉もも ○牛乳 ○いも けんぴパリッシュ	〇にんにく 〇しょうが 〇にんじん 〇たまねぎ 〇しめじ 〇白ねぎ 〇	〇食塩 〇こしょう 白 〇ケ チャップ 〇カレールウ 〇割川ご	701
25 (金)	いもけんぴ入り 小魚のあまからめ	カレーうどん うどん	からしあえっどんの具			こまつな 〇キャベツ 〇切干しだい こん	し(だし) 〇だし昆布 〇しょうゆ 〇水 〇米酢 〇洋からし 粉	27.8
28 (月)	ごはん 牛乳 豚肉の甘辛 白菜のあえ物 呉汁	ごはん	豚肉の甘辛 あえ物 呉汁	〇精白米 〇でん粉 〇油 〇上白糖 〇つきこんにゃく	○牛乳 ○豚肉もも角切り ○大豆ひき肉 ○油揚げ ○ 調製豆乳 ○中みそ ○白み そ	〇はくさい 〇にんじん 〇だいこん 〇洗いごぼう 〇乾しいたけスライス 〇ねぎ		808 35.1
\vdash	とりめし 牛乳	EUBL		○精白米 ○上白糖 ○サラ ダ油 ○洗いさといも	 ○若鶏肉もも きざみ ○もみ のり 個袋 ○牛乳 ○ いらす	Oしょうが Oむきえだまめ 冷凍 Oにんじん Oこまつな Oキャベツ	○みりん* ○しょうゆ ○酒 ○ 米酢 ○煮干し(だし) ○水	712
29 (火)	わかめの酢の物 根菜のみそ汁	ごはん とりめしの具	わかめの みそ汁	3,51 550	干し 小 〇カットわかめ 〇 中みそ 〇赤みそ	OLめじ Oだいこん Oねぎ		30.4
30 (水)	パン 牛乳 ホキのオーロラソースからめ 添え野菜 マカロニのスープ	丸パン	添え野菜 ホキの オーロラソース マカロニの スープ	〇コッペパン 〇でん粉 〇油 〇上白糖 〇サラダ油 〇マ カロニ		〇キャベツ 〇ホールコーン 冷凍 〇にんじん 〇にんにく 〇たまねぎ 〇はくさい 〇パセリ		705 33.9
食	 器の種類】			【今月の倉敷	 市内の産物】			

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 しょうが 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



※ 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日 (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) 4日 7日 8日 10日 15日 18日 21日 22日 28日 29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、こちらのQRコードをご活用下さい。