	令和4年11月	共C(小)	Ť	定献立	<b>表</b>			倉敷中央学校給食共	同調理場C(
日付	献立名		盛り付け方		エネルギーのナレニャス		の主なはたらき		エネルギー(k
1	ごはん 牛乳 若鶏のピリ辛焼き 大根の中華漬け わかめスープ		ちゅうかづけ わかどりの ピリからやき	わかめスープ	<mark>エネルギーのもとになる</mark> ○精白米 ○上白糖 ○ごま 油	〇牛乳 〇若鶏肉もも カツ	体の調子を整えるもとになる Oにんにく Oだいこん Oにんじん Oしょうが O白ねぎ Oたまねぎ Oたけのこ ゆで Oえのきたけ ( ねぎ	v ○食塩 ○こしょう 白 ○トウバ ンジャン ○酒 ○しょうゆ ○み ○ りん* ○一味 ○米酢 ○チキ ンスープ ○うすくちしょうゆ ○	<b>たんぱく質</b> 541 23.5
2 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	まるパン	かんてんサラダ ぶたにくの オニオンソース	トマトスープ	〇コッペパン 〇でん粉 〇 油 〇はちみつ 〇上白糖 〇ごま油		○たまねぎ ○にんにく ○りょくと もやし ○だいこん ○キャベツ ○ ダイストマト ○パセリ	スープストック 〇水 5 〇食塩 〇こしょう 白 〇赤ワイ ン 〇しょうゆ 〇みりん* 〇水 〇米酢 〇スープストック 〇うす くちしょうゆ 〇チキンブイヨン	618
4 金)	まめまめハヤシ 牛乳 ひじき入りサラダ ヨーグルト	まめまめ ハヤシ ごはん	ひじきいりサラダ	ハヤシのぐ	○精白米 ○サラダ油 ○ じゃがいも ○上白糖 ○ご ま油	○牛肉スライス ○だいず ○レンズ豆 水煮 ○調製豆 乳 ○牛乳 ○ひじき ○しら す干し 小 ○ヨーグルト(鉄 強化)	〇にんにく 〇たまねぎ 〇にんじ、 〇むきえだまめ 冷凍 〇キャベツ 〇こまつな		676 28
7 <b>月</b> )	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	やきししゃも そぼろに	みそしる	○精白米 ○サラダ油 ○ じゃがいも ○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)	523 23.4
B 火)	ごはん 牛乳 寄せ鍋 昆布入りはりはり漬け いもけんび入り小魚のあまからめ	ごはん	はりはりづけ	よせなつ	○精白米 ○マロニー ○上 白糖	み 〇短冊いか (0.5×4) 〇えび 冷凍 〇焼き豆腐 〇刻み昆布 〇いもけんぴパ	〇にんじん 〇しめじ 〇はくさい 〇ほうれんそう 〇花切りだいこん 〇こまつな 〇しょうが	〇しょうゆ 〇食塩 〇削りぶし (だし) 〇だし昆布 〇水 〇米 酢	544 26.2
) (k)	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 スライスたて	ミートサンドのぐ	やさいスープ	○コッペパン ○サラダ油 ○ じゃがいも		〇たまねぎ 〇にんじん 〇青ピーマン 〇ホールコーン 冷凍 〇はくさい 〇パセリ		573
0 <b>(</b> )	ごはん 牛乳 おでん 茎わかめの酢の物		くきわかめのすのもの	おでん	○精白米 ○こんにゃく ○ 洗いさといも ○上白糖	〇牛乳 〇豚肉もも 〇厚揚 げ 〇うずら卵水煮 〇ちくわ 〇塩蔵くきわかめ		は 〇しょうゆ 〇酒 〇洋からし 粉 〇だし昆布 〇水 〇米酢	515
1	ごはん 牛乳 若鶏と根菜の甘酢あえ 華風スープ	ごはん	わかどりと こんさいの あまずあえ	かふうスープ	○精白米 ○でん粉 ○冷凍 さつまいも 乱切り ○油 ○ サラダ油 ○上白糖 ○マロ ニー ○ごま油		○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	〇食塩 〇こしょう 白 〇しょうゆ 〇米酢 〇ケチャップ 〇うすくち しょうゆ 〇チキンプイヨン 〇水	
4 <b>]</b> )	ベーコンの和風スパゲッティ 牛乳 水菜入りサラダ 黒豆	<u>わふう</u> スパゲッティ ソフトめん	みずなサラダ	000	〇ソフトめん 〇オリーブ油 〇でん粉 〇上白糖 〇サラ ダ油	○若鶏肉もも きざみ ○ ベーコン ○牛乳 ○ロースト 黒まめ 小袋			606
5 く)	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	<u>*きよせごはん</u> ごはん ふきよせごはん のぐ	このしろのレモン	すましじる	○精白米 ○サラダ油 ○上 白糖 ○でん粉 ○油		め 冷凍 〇レモン 果汁 〇たまれ	ま 〇みりん* 〇酒 〇しょうゆ 〇 a 食塩 〇水 〇うすくちしょうゆ 〇だし昆布 〇削りぶし(だし)	558
6 K)	胚芽パン 牛乳 秋野菜のシチュー コールスロー みかん	はいがパン	コールスロー	あきやさいの シチュー	○胚芽パン ○さつまいも ○パター ○上白糖 ○サラ ダ油	〇牛乳 〇若鶏肉もも きざみ 〇ベーコン 〇調理用牛乳 〇生クリーム	○たまねぎ ○にんじん ○しめじ ○グリンピース 冷凍 ○こまつな ○キャベツ ○ホールコーン 冷凍 ○うんしゅうみかん	〇ホワイトルウ 〇クリームポター ジュ 〇スープストック 〇食塩 〇こしょう 白 〇水 〇米酢	661
7	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	□ I\$A	しょうがにあえもの	みそしる	○精白米 ○上白糖 ○さつ まいも		〇ほうれんそう 〇にんじん 〇キ・ベツ 〇たまねぎ 〇洗いごぼう ( しめじ 〇ねぎ	マ 〇しょうゆ 〇食塩 〇煮干し(だ)し) 〇水	607
8 <del>}</del> )	ごはん 牛乳 豚肉の甘辛 白菜のあえ物 呉汁	ごはん	ぶたにくの あまから あえもの	ごじる	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	〇洗いごぼう O乾しいたけスライ:	, 〇しょうゆ 〇カレ一粉 〇みりん ス* 〇水 〇食塩 〇煮干し(だ し)	635 28.8
1	ごはん 牛乳 さばの竜田揚げ 色取煮豆 白玉ふのすまし汁		さばのたったあげにまめ	すましじる	〇精白米 〇でん粉 〇油 〇こんにゃく 〇上白糖 〇 白玉ふ	〇牛乳 〇さば 〇大豆水煮 〇角切り昆布 〇カットわか め	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! 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		610 25.2
2 ()	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	げんまいいり	わかどりの てりやき おかかあえ	なめこじる	○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, Oだいこん Oなめこ 生 Oねぎ	ん 〇酒 〇しょうゆ 〇みりん* 〇 水 〇煮干し(だし)	565 25.8
<b>1</b>	ごはん 牛乳 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	きくらげのすのもの	みそいために	○精白米 ○サラダ油 ○上 白糖 ○でん粉	〇牛乳 〇豚肉もも 〇厚揚 げ 〇赤みそ	○にんにく ○しょうが ○にんじん ○たけのこ ゆで ○キャベッ ○れぎ ○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	a ン 〇テンメンジャン 〇米酢	552 24.2
; :)	オレンシ 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 春菊のみそ汁	ごはか	さけのきのこあんかけきんぴら	みそしる			○たまねぎ ○えのきたけ ○乾しいたけスライス ○にんじん ○洗ごぼう ○冷凍さやいんげん ○だいこん ○しゅんぎく	ハ ○水 ○酒 ○一味 ○煮干し(だ	
)	カレーうどん 牛乳 切干大根のからしあえ	カレーうどん うどん	からしあえ	うどんのぐ	○うどん ○サラダ油 ○じゃ がいも ○上白糖	○豚肉もも ○牛乳		○食塩 〇こしょう 白 〇ケ 〇 チャップ 〇カレールウ 〇削りぶ ハ し(だし) 〇だし昆布 〇しょうゆ 〇水 〇米酢 〇洋からし 粉	545 21.9
<b>)</b>	ごはん 牛乳 ホキの香り揚げ キャベツの炒め煮 根菜のみそ汁	ごはん	ホキのかおりあげいために	みそしる	○精白米 ○でん粉 ○油 ○上白糖 ○ごま油 ○洗い さといも		〇たまねぎ 〇しょうが 〇ゆず 男 汁 〇こまつな 〇にんじん 〇キ・ ベツ 〇しめじ 〇だいこん 〇ねき		558 24.9
)	パン 牛乳 ベーコン煮 ビーンズサラダ みかん	パン	ビーンズサラダ	יועב-א	〇コッペパン 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 〇マッシ: ルーム レトルト 〇キャベツ 〇グ リンピース 冷凍 〇こまつな 〇 りょくとうもやし 〇にんにく 〇うん しゅうみかん	ターソース Oピューレー Oケ チャップ O水 O米酢	595 24.4
1	   <b>                                    </b>					市内の産物】	**************************************	1	
	茶わん 株立は材料その他の都合によ 特定原材料7品目(卵・乳・小) 1日 7日 11日 15日 17日	麦・えび・かに・	ピーナッツ・そ		こまつな さつ		■ <b>淋</b> ■ 詳しくはホーム	学校給食試食会 実施しています。 ムページに掲載しています。 理場試食会」で検索してくだ	



