令和6年11月 共C(小) 予定献立表 倉敷中央学校給食共同調理場C 食品の主なはたらき 日付 献立名 盛り付け方 エネルギーのも たんぱく黄(g) 体の調子を整えるもとになる その他 ○若鶏肉 むね きざみ ○ ベーコン ○牛乳 ○まぐろ 水煮 ○ひじき コンの和風スパゲッティ ○ソフトめん ○サラダ油 ○ でん粉 ○上白糖 JILNICK Oたまねぎ Oにんじん Oしめじ Oえのきたけ Oねぎ O Fャベツ ツナと にんじん のサラダ スパゲッテ のぐ ツナとにんじんのサラダ 27.9 〇しょうゆ 〇スープストック 〇ケチャッフ 〇米酢 ごはん 牛乳 酢鶏 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 〇ごま油 Oしょうが Oにんじん Oたまねぎ Oたけのこ ゆで Oチンゲンサイ O キャベツ Oこまつな Oしめじ 〇牛乳 〇若鶏肉むね かり 567 ちゅうかあえ ごはん すどり (火) 小松菜としめじの中華あえ 22.8 パン 牛乳 ハンバーグ ボイルキャベツ ○ケチャップ ○ウスターソース ○みり\* ○赤ワイン ○水 ○食塩 ○こしょう白 ○うすくちしょうゆ ○チキンスープ ハンバーケ やさい スープ パン (水)野菜スープ 25.4 ごはん 牛乳 さわらの西京みそかけ 7 切干大根のからしあえ (木) のっぺい汁 ○精白米 ○上白糖 ○つき こんにゃく ○洗いさといも ○ でん粉 ○酒 ○みりん\* ○水 ○しょうゆ ○洋からし 粉 ○米酢 ○食塩 ○うすくちしょうゆ ○だし昆布(だし用) ○削りぶし(だし) ○切干しだいこん ○りょくとうもやし ○こまつな ○にんじん ○洗いごぼう ○だいこん 581 さわらの さいきょう みそかけ からしあえ ごはん のっぺいじる 27.4 ○牛乳 ○若鶏肉もも きざみ ○短冊いか 冷凍 ○えび 冷凍 ○焼き豆腐 ○うるめい わし(丸干し)○刻み昆布 ○にんじん ○しめじ ○はくさい ○ だいこん ○花切りだいこん ○こまつ な ○しょうが ○米酢 8 寄せ鍋 (金) 丸干し 昆布入りはりはり漬け まるぼし はりはりづけ よせなべ ごはん 30.2 玄米入りごはん 牛乳 11 おでん (月) 茎わかめの酢の物 黒豆 〇牛乳 〇豚肉もも 〇冷凍ミ ニ厚揚げ 〇ちくわ 〇うずら 卵水煮 〇塩蔵くきわかめ 〇 ロースト黒まめ 小袋 ○だいこん ○にんじん ○こまつな ○りょくとうもやし O玄米 〇精白米 〇こん こゃく 〇上白糖 〇しょうゆ 〇洋からし 粉 〇だし昆布(だし 用) 〇水 〇米酢 581 くきわかめの すのもの 24.5 ○精白米 ○サラダ油 ○むき栗(ご飯用) ○上白糖 ○ でん粉 ○油 ○若鶏肉 むね きざみ ○油 ○にんじん ○しめじ ○むきえだまめ 揚げ ○牛乳 ○このしろ 開 冷凍 ○レモン 果汁 ○たまねぎ ○ えのきたけ 吹き寄せごはん 4乳 12 このしろのレモンみそかけ (火) えのきたけのすまし汁 614 ・ <u>いきよせごはん</u> ごはん ごはんのぐ このしろの すましじる レモンみそかけ 28.7 ○年乳 ○だいず ○大豆ひ き肉(鉄強化) ○豚肉ももミン ナ ○豚レーション ○ハーム レトルト ○グリンビース 冷 チ ○豚レハーチップ ○ペー コン ○ひはこ豆水煮 ○レン ズ豆 水煮 ○海蒸ミックス ○しらす干し ハ ○ローリエ ○赤ワイン ○食塩 ○こしょう 白 ○スープストック ○ケチャップ ○ウァ ターソース ○チリパウダー ○水 ○しょう ゆ ○米酢 〇コッペパン 〇サラダ油 上白糖 〇ごま油 牛乳 13 チリコンカン (水) 海藻サラダ かいそう サラダ<sub>/</sub> 29.3 〇牛乳 〇若鶏肉もも カツ用 〇油揚げ 〇中みそ 〇赤み そ 〇ひじきのり佃煮 ○しょうゆ ○みりん\* ○酒 ○食塩 ○煮 干し(だし) ○水 〇白ねぎ 〇しょうが 〇ほうれんそう 〇にんじん 〇キャベツ 〇たまねぎ 〇しめじ ごはん 牛乳 若鶏の香味焼き ほうれん草のあえ物 さつまいものみそ汁 ひじきのり佃煮 〇精白米 〇上白糖 〇さつ 596 ごはん みそしる 26 ○精白米 ○さつまいも ○油 ○サラダ油 ○上白糖 ○は るさめ Oしょうゆ Oケチャップ O米酢 ○食塩 Oこしょう 白 Oうすくちしょうゆ Oチキン スープ O水 Oれんこん Oたまねぎ Oにんじん Oこまつな Oはくさい 4乳 15 肉だんごと根菜の甘酢あえ (金) はるさめスープ にくだんごと こんさいの あまずあえ スープ 20.8 Oにんにく Oしょうが Oにんじん O O食塩 Oこしょう 白 Oしょうゆ Oケたまねぎ Oしめじ O白ねぎ Oみず チャップ Oカレールウ O削りぶし(だし) ひだし昆布(だし用) O水 O米酢 カレーうどん 〇うどん 〇サラダ油 〇上白 〇豚肉もも 〇牛乳 〇刻み 糖 牛乳 水菜のあえ物 530 18 (月) みずなの あえもの <u>カレーうどん</u> うどん カレー うどんのぐ 21.4 〇牛乳 〇若鶏肉 むね きざみ 〇高野豆腐 〇冷凍液卵 〇スクール糸かまぼこ 〇ひ じきふりかけ ○にんじん ○たまねぎ ○グリンピー ス 冷凍 ○りょくとうもやし ○こまつ な 〇しょうゆ 〇酒 〇削りぶし(だし) ごはん 牛乳 親子煮 〇精白米 〇サラダ油 〇じゃ がいも 〇上白糖 585 19 もやしのあえ物 (火) ひじきふりかけ もやしの あえもの おやこに ごはん 28.6 〇ケチャップ 〇水 〇食塩 〇こしょう 白 〇うすくちしょうゆ 〇スープストック 〇チキ ンスープ 〇牛乳 〇ちぬカット(粉付き) 〇白みそ 〇ベーコン Oにんじん Oたまねぎ コーン 冷凍 Oはくさい パン 牛乳 ちぬのオーロラソースからめ Oじゃがいも 613 オーロラ コンソメ スープ 粉ふきいも コンソメスープ 粉ふきいも パン ソース 28.2 OICんにく OLようが OICんじん O O酒 OLようゆ Oテンメンジャン せまれぎ Oキャベツ O骨ビーマン Jの白むぎ Oチンゲンサイ Oりょくとう もやし Oろんしゅうみかん 〇精白米 〇サラダ油 〇上 白糖 〇でん粉 〇マロニー 〇ごま油 ぱん, 牛乳 ホイコーロー ばんさんすう みかん 551 21 (木) ごはん ばんさんすう ホイコーロ・ 22.8 ○牛乳 ○さけ ○若鶏肉 むね きざみ ○中みそ ○赤み ごはん 牛乳 さけのきのこあんかけ たくあんとキャベツのあえ物 ○たまねぎ ○えのきたけ ○乾しいた けスライス ○にんじん ○キャベツ ○こまつな ○干切たくあん漬 ○だい こん ○洗いごぼう 〇精白米 〇でん粉 〇a まいも 〇つきこんにゃく さけのきのこ あんかけ あえもの (金) さつま汁 26.6 ごはん 牛乳 ヤンニョムチキン 25 もやしのオイスターソース炒め (月) チンゲンサイと卵のスープ ○牛乳 ○若鶏肉もも カツ用 ○冷凍ミニ厚揚げ ○若鶏肉 むね ミンチ ○冷凍液卵 Oりょくとうもやし Oチンゲンサイ ○ ○食塩 Oこしょう 白 O酒 Oしょうゆ ( にんじん Oにんにく Oたまねぎ ○ みりん\* Oコチュジャン Oトウパンジャン きくらげスライス Oチキンスープ O水 〇精白米 〇サラダ油 〇上 白糖 582 Fンゲンサイ たまごの スープ ごはん 28 ○しょうが ○れんこん ○にんじん ○冷凍さやいんげん ○だいこん ○ えのきたけ ○なめこ 生 ○乾しいた けスライス ○牛乳 ○豚肉もも角切り 牛肉スライス ○豆腐 ○中 みそ ○赤みそ ごはん 牛乳 豚肉の竜田揚げ 26 れんこんのきんぴら (火) きのこ汁 きのこじる 26.7 ドッグサンド 牛乳 27 コーンポタージュ (水) ぶどうゼリー ○荒びきウインナーロング C 牛乳 ○ベーコン ○白いん げん豆ペースト ○調理用牛 〇キャベツ 〇たまねぎ 〇にんじん 〇ホールコーン 冷凍 〇クリーム コーン ○ケチャップ ○赤ワイン ○ウスターソース ○ホワイトルウ(アレルギー用) ○食塩 ○ こしょう 白 ○チキンスープ ○水 〇コッペパン 〇上白糖 〇 じゃがいも 〇ぶどうゼリー 684 ドッグサンド ウインナー コーン ボタージュ バン スライスいり 24 Oローリエ ○赤ワイン ○ハヤシルウ ○ デミグラスソース ○ケチャップ ○ウスター ソース ○食塩 ○こしょう 白 ○水 ○しょ うゆ ○米酢 ○牛肉スライス ○鶏レバー ○だいず ○レンズ豆 水煮 ○調製豆乳 ○牛乳 ○ひじ き ○しらす干し 小 まめまめハヤシ Oたまねぎ Oにんじん Oグリンピー ス 冷凍 Oりょくとうもやし Oこまつ 〇精白米 〇サラダ油 〇じ がいも 〇上白糖 〇ごま油 622 ひじき入りサラダ ハヤシ 25.7 さけと小松菜の混ぜごはん 牛乳 〇精白米 〇ごま油 〇サラ ダ油 〇こんにゃく 〇上白糖 〇油 〇でん粉 〇冷凍さつ まいも 乱切り Oこまつな Oしょうが Oにんにく ○ ○食塩 ○酒 Oうすくちしょうゆ Oみりん にんじん O白ねぎ Oだいこん ○冷 \* Oしょうゆ ○水 凍さやいんげん 〇紅さけ フレーク 〇牛乳 〇豚肉もも 〇冷凍ミニ厚揚 げ 〇中みそ 653 ク さけとこまつた のまぜごはん ごはん・ぐ 29 大根のみそ煮 (金) 大学いも だいがく いも

【食器の種類】

ふかざら ちゃわん

しるわん

せいはくまい りょくとうもやし れんこん こまつな チンゲンサイ





※ 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・ビーナッツ・そば)を使用しない献立の日(飲用牛乳を除く): 5日 7日 12日 14日 15日 21日 22日 26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、こちらの二次元コードをご活用下さい。