令和6年09月		中央C(小)	予定献立表			倉敷中央学校給食共同調理場C	
B	***	#:::::::::::::::::::::::::::::::::::::	食品の主なはたらき				エネルギー(koel)
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	たんぱく黄(g)
2 (月)	ごはん 牛乳 さばのもろみ焼き きゅうりの酢の物 五目汁	ごはん きばの もろみやき すのもの	〇精白米 〇上白糖 〇でん粉 〇つきこん にゃく	〇牛乳 〇さば 〇麦みそ 〇カットわかめ 〇若鶏肉 むね ミンチ 〇豆腐	○きゅうり ○りょくとうもやし ○にんじん ○たまねぎ ○乾し いたけスライス ○ねぎ ○しょ うが	○しょうゆ ○みりん* ○水 ○米酢 ○食塩 ○うすくち しょうゆ ○だし昆布 ○削り ぶし(だし)	543 25.7
3 (火)	ごはん 牛乳 若鶏の照り焼き はりはりあえ いもだんご入りみそ汁	だけの でりやき はりはりあえ	〇精白米 〇上白糖 〇でん粉 〇いも団 子	〇牛乳 〇若鶏肉もも カッ用 〇刻み昆布 〇しらす干し 小 〇カットわかめ 〇中みそ 〇赤みそ	〇花切りだいこん 〇きゅうり 〇にんじん 〇しょうが 〇たま ねぎ 〇えのきたけ 〇ねぎ	○酒 ○しょうゆ ○みりん* ○水 ○米酢 ○煮干し(だ し)	591 24.5
4 (水)	パン 牛乳 ホキのマリネ 三色ソテー かぽちゃのポタージュ	カパン グラージャネキのマリネ	〇コッペパン 〇でん 粉 〇油 〇上白糖 〇サラダ油 〇じゃが いも		○たまねぎ ○赤ピーマン ○ 黄ピーマン ○レモン 果汁 ○ キャベツ ○にんじん ○ホール コーン 冷凍 ○かぼちゃペース ト 冷凍 ○パセリ		652 29.9
5 (木)	ビビンバ 牛乳 卵とわかめのスープ	ビビンバの たまこと わかめの にく・やさい スープ	〇精白米 〇ごま油 〇上白糖	〇牛肉ミンチ 〇赤みそ 〇牛乳 〇冷凍液卵 〇豆 腐 〇カットわかめ	〇にんじん 〇りょくとうもやし 〇ぜんまい 水煮 〇チンゲン サイ 〇にんにく 〇しょうが 〇 たまねぎ 〇ねぎ	〇しょうゆ 〇酒 〇トウパン ジャン 〇みりん* 〇米酢 〇スープストック 〇食塩 〇 こしょう 白 〇うすくちしょうゆ 〇チキンブイヨン 〇水	631 26.3
6 (金)	ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き 金平っ酢 豆腐のみそ汁	ジオにくの しょうがやき きんびらう みそしる	〇精白米 〇上白糖 〇でん粉 〇つきこん にゃく 〇サラダ油	〇牛乳 〇豚肉ロースカツ 用 〇ひじき 〇さつま揚げ 〇油揚げ 〇豆腐 〇カット わかめ 〇白みそ 〇中み そ	〇しょうが 〇洗いごぼう 〇に んじん 〇冷凍さやいんげん 〇たまねぎ 〇ねぎ	○しょうゆ ○酒 ○みりん* ○水 ○米酢 ○煮干し(だ し)	630 28.9
9 (月)	ぶっかけうどん 牛乳 ちくわのいそべ揚げ 切干大根のからしあえ 小魚のあまからめ	<u> </u>	〇うどん 〇上白糖 〇油	〇牛乳 〇ちくわの磯辺揚 げ 50g〇パリッシュ	〇乾しいたけスライス 〇しょう が 〇たまねぎ 〇ねぎ 〇きゅ うり 〇切干しだいこん 〇にん じん		620 23.3
10 (火)	ごはん 牛乳 筑前煮 きゅうりの梅肉あえ ひじきふりかけ	ごはん ばいにく ちくぜん あえ に	〇精白米 〇サラダ 油 〇こんにゃく 〇 じゃがいも 〇上白糖	○牛乳 ○若鶏肉 むね きざみ ○だいず ○角切 り昆布 ○ちくわ ○ひじき ふりかけ	○にんじん ○洗いごぼう ○冷 凍さやいんげん ○きゅうり ○ りょくとうもやし ○キャベツ ○ ねり梅	〇みりん* 〇しょうゆ 〇水	541 23.9
11 (水)	パン 牛乳 豚肉のパーベキュー ソースかけ 粉ふきいも ひよこ豆のミネストローネ	まるパン こふきいも ミネスト ぶたにく ローネ	〇コッペパン 〇上白糖 〇じゃがいも 〇 オリーブ油	〇牛乳 〇豚肉ロースカツ 用 〇若鶏肉 むね きざみ 〇ひよこ豆水煮	〇しょうが 〇すりおろしりんご 〇レモン 果汁 〇にんにく 〇 にんじん 〇たまねぎ 〇ピュー レー 〇ダイストマト 〇セロリー 〇パセリ	○食塩 〇こしょう 白 〇み りん* ○酒 〇しょうゆ 〇 米酢 〇一味 ○ローリエ ○チキンブイヨン ○水	626 32
12 (木)	ごはん 牛乳 ままかりの酢漬け	ではん ままかりの なすの みそしる	〇精白米 〇油	〇牛乳 〇ままかり粉付き 〇油揚げ 〇豆腐 〇中み そ 〇赤みそ	〇キャベツ 〇きゅうり 〇千切 たくあん漬 〇にんじん 〇たま ねぎ 〇なす 〇ねぎ	○しょうゆ ○米酢 ○水 ○ 煮干し(だし)	548 23.2
13 (金)	キーマカレー 牛乳 コールスロー 冷凍みかん	クラール カレー カレー カレー カルー のぐ	〇精白米 〇サラダ 油	ンチ 〇ひよこ豆粗挽き	〇しょうが 〇にんにく 〇にん じん 〇たまねぎ 〇なす 〇青 ビーマン 〇きゅうり 〇キャベ ツ 〇ホールコーン 冷凍 〇冷 凍みかん	○ローリエ ○ガラムマサラ ○ターメリック ○カレー粉 ○赤ワイン ○食塩 ○こよう う 白 ○デミグラスソーよ。 ケチャップ ○ウスターソース ○カレールウ ○水 ○フレン チドレッシング 1リットル	630
17 (火)	ごはん 牛乳 さわらの香りみそかけ 炊き合わせ とろろ昆布のすまし汁 月見だんご	ごはん (かおりみそ かけ) たきあわせ すましじる	〇精白米 〇上白糖 〇さといも 冷凍 〇 白玉ふ 〇月見団子	〇牛乳 〇さわら 〇中み そ 〇白みそ 〇冷凍ミニ 厚揚げ 〇とろろ昆布 小 袋	〇レモン 果汁 〇洗いごぼう 〇にんじん 〇冷凍さやいんげ ん 〇えのきたけ 〇たまねぎ 〇ねぎ	○酒 ○みりん* ○水 ○ しょうゆ ○うすくちしょうゆ ○食塩 ○削りぶし(だし) ○ だし昆布	599 26
18 (水)	ソーイブレッド 牛乳 かぽちゃコロッケ ツナサラダ とうがんスープ	ソーイ ブレッド まるパン フロッケ スープ	〇ソーイブレッド 〇 油 〇上白糖 〇ごま 油	〇牛乳 〇まぐろ 水煮 〇若鶏肉 むね きざみ	○かぼちゃコロッケ 60g ○ キャベツ ○きゅうり ○にんじ ん ○冬瓜 ○たまねぎ ○しめ じ ○パセリ	〇しょうゆ 〇食塩 〇米酢 〇こしょう 白 〇うすくちしょう ゆ 〇チキンブイヨン 〇水	627 23.5
19 (木)	ごはん 牛乳 さんまのしょうが煮 小松菜の煮びたし 豚汁	ごはん きんまの しょうがに とんじる	〇精白米 〇上白糖 〇つきこんにゃく	〇牛乳 〇さんましょうが煮 〇油揚げ 〇豚肉もも 〇 中みそ 〇赤みそ	〇キャベツ 〇こまつな 〇にん じん 〇たまねぎ 〇洗いごぼう 〇白ねぎ	Oしょうゆ O水 O煮干し (だし)	605 25.8
20 (金)	ごはん 牛乳 みそカツ ゆかりあえ えのきたけのすまし汁	ごはん (みそかツ) すましじる	〇精白米 〇油 〇上白糖	○牛乳 ○豚カツ 冷凍 ○赤みそ ○カットわかめ	○しょうが ○キャベツ ○りょく とうもやし ○こまつな ○にん じん ○たまねぎ ○えのきたけ ○ねぎ	しょうゆ 〇しそご飯の素 〇	558 18.5
24 (火)	玄米入りごはん 牛乳 いわしのカリカリフライ 大豆とわかめの酢の物 まいたけのみそ汁	げんまい カリカリフライ(2尾) みそしるすのもの	〇玄米 〇精白米 〇油 〇上白糖 〇 じゃがいも		〇にんじん 〇こまつな 〇キャ ベツ 〇たまねぎ 〇まいたけ 生 〇ねぎ	○しょうゆ ○米酢 ○煮干し (だし) ○水	589 21.1
25 (水)	ハムサラダサンド 牛乳 豆乳チャウダー	グレザラダ サンドの ナンドの スライズ)	- 10g 〇サラダ油 〇	乳 〇若鶏肉 むね きざ	〇キャベツ 〇にんじん 〇たま ねぎ 〇ホールコーン 冷凍 〇 パセリ		597 24.8
26 (木)	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 中華のあえ物 冷凍みかん	ごはん ちゅうかの マーボー おえもの どうふ	油 〇上白糖 〇でん	ンチ 〇豚肉ももミンチ 〇	○しょうが ○にんにく ○たまねぎ ○にんじん ○たけのこゆで ○乾しいたけスライス ○ ねぎ ○キャベツ ○きゅうり ○きくらげスライス ○冷凍みかん。	○酒 Oトウバンジャン Oオ イスターソース Oしょうゆ O 洋からし 粉 O米酢	589 24.6
27 (金)	ごはん 牛乳 さばの塩焼き 切干大根の煮付け あおさのみそ汁	さば きりばし みそしる だいこんの みそしる	〇精白米 〇サラダ 油 〇上白糖	〇牛乳 〇さば 〇若鶏肉 むね きざみ 〇豆腐 〇 あおさ 〇中みそ 〇白み そ	ん 〇切干しだいこん 〇にんじん 〇乾しいたけスライス 〇冷凍さ やいんげん 〇たまねぎ	〇食塩 〇しょうゆ 〇みりん * 〇水 〇煮干し(だし)	568 27.4
30 (月)	なすのボローニャ スパゲッティ 牛乳 グリーンサラダ	左すのボ ローニャ スパゲッティ ソフトめん	〇ソフトめん 〇サラ ダ油 〇上白糖 〇オ リーブ油	ンチ 〇豚レバーチップ 〇 大豆ひき肉(鉄強化) 〇大	〇にんにく 〇にんじん 〇たまねぎ 〇ピューレー 〇なす 〇 グリンピース 冷凍 〇キャベツ 〇きゅうり 〇ホールコーン 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 ブ 〇ウスターソース 〇デミ グラスソース 〇ハヤシルウ 〇チキンスープ 〇水 〇米 酢	630 29.7
	I	l		1	l	I	<u> </u>

【食器の種類】

しる | ちや | かん



【今月の倉敷市内の産物】

せいはくまい りょくとうもやし こまつな チンゲンサイキャベツ きゅうり ごぼう しょうが なす ねぎ あおピーマン とうがんしろねぎ 【献立表】

※ 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) 2日、6日、10日、12日、19日、24日、26日、27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。 または、右の【献立表】の二次元コードをご活用下さい。

