

令和7年 12月 献立表

12/1(月)					12/2(火)					12/3(水)					12/4(木)					12/5(金)				
しそひじきご飯 牛乳 いわしのサクサク揚げ 高野豆腐の煮物 わかめの中華あえ					ご飯 牛乳 ハンバーグのきのこソース 和風ミネストローネスープ じゃこサラダ					ご飯 牛乳 豚肉の香味ソース炒め 大麦入り肉団子スープ みかん					ご飯 牛乳 アジフライ 白菜と大根のみそ汁 カレーきんぴら					ご飯 牛乳 肉団子(甘酢) キムチチゲ(幼:みそチゲ ミックスポテトサラダ				
材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
しそひじきご飯					精白米	220.07Kg	45	66	94	精白米	220.07Kg	45	66	94	精白米	220.07Kg	45	66	94	精白米	220.07Kg	45	66	94
精白米	217.29Kg	45	65	93	ハンバーグのきのこソース					豚肉の香味ソース炒め					アジフライ					肉団子(甘酢)				
しそひじき(混ぜご飯用)	69袋	8.64	10.8	13.5	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe(40)	124個	1個			豚肉(もも)	126.6Kg	32	40	50	あじフライ40g ×	1848個	1個	1個	0個	味付け肉団子(甘酢)(25)	5054個	1個	1個	2個
いわしのサクサク揚げ					国産ミートのハンバーグ Ca&Fe(80)	40個	2個			清酒	0.63本	0.32	0.4	0.5	あじフライ60g ×	1111個	0個	0個	1個	キムチチゲ(幼:みそチゲ				
いわし開きサクサク揚げ40 ×	1848個	1個	1個	0個	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe	1704個	0個	1個	0個	たまねぎ	101.1Kg	24	30	37.5	揚げ油	13.73Kg	3.2	4	6	豚肉(もも)	32.2Kg	8	10	13
いわし開きサクサク揚げ50 ×	1111個	0個	0個	1個	国産ミートのハンバーグ Ca&Fe	1111個	0個	0個	1個	白ねぎ	26.7Kg	6.4	8	10	白菜と大根のみそ汁					清酒	1.61本	0.8	1	1.3
揚げ油	13.73Kg	3.2	4	6	ぶなしめじ(ほぐし)	25.8Kg	6.4	8	10	しょうが・おろし	2.54Kg	0.64	0.8	1	煮干(だし)	5Kg	1.44	1.8	2.25	極細干しいたけ	1.96Kg	0.5	0.6	0.8
高野豆腐の煮物					干しいたけ(スライス)	3.95Kg	1	1.25	1.56	レモン果汁	8本	1.2	1.5	1.88	だし昆布	1.7Kg	0.4	0.5	0.63	にんじん	28.2Kg	6.5	8	10
若鶏・もも、皮なし(煮)	46.7Kg	12	15	18	たまねぎ	27.2Kg	6.4	8	10.24	しょうゆ	4.68本	2.48	3.1	3.88	だいこん	75.1Kg	16	20	25.5	ささがきごぼう	32.2kg	8	10	13
清酒	1.55本	0.8	1	1.2	トマトビュレ	9.6Kg	2.4	3	3.84	本みりん	1.11本	0.56	0.7	0.88	にんじん	35.8Kg	8	10	13	糸こんにゃく	32.2kg	8	10	13
干しいたけ(スライス)	1.55Kg	0.4	0.5	0.6	ケチャップ	22.3Kg	5.6	7	8.96	大麦入り肉団子スープ					はくさい	67.4Kg	16	20	25	だいこん	67.8Kg	14.5	18	23
にんじん	41.5Kg	9.6	12	14.4	赤ワイン	0.88本	0.4	0.5	0.64	ミートボール8g(鉄・Ca	66Kg	16	20	25.6	うすあげ	528枚	12	15	18.75	木綿豆腐	191丁	14.5	18	23
たけのこ・缶詰	31.1Kg	8	10	12	とんかつソース	4.79本	2.4	3	3.84	押麦	12袋	2.4	3	3.84	白ねぎ	26.7Kg	6.4	8	10	はくさい	50.7Kg	12	15	19
たまねぎ	99.4Kg	24	30	36	生クリーム ×	3.2Kg	0.8	1	1.28	にんじん	35.5Kg	8	10	12.8	味噌	23.74Kg	6.08	7.6	9.2	冷凍キムチ	36.6Kg	0	12	15
じゃがいも	138.4Kg	32	40	48	三温糖	1.91Kg	0.48	0.6	0.77	たまねぎ	40.8Kg	9.6	12	15.36	カレーきんぴら					白ねぎ	16.9Kg	4	5	6.5
凍り豆腐(サイコロ)	12.4Kg	3.2	4	4.8	和風ミネストローネスープ					じゃがいも	71Kg	16	20	25.6	豚肉(もも)	28.5Kg	7.2	9	11.25	白すりごま ×	6.43Kg	1.6	2	2.6
糸こんにゃく	46.7kg	12	15	18	だし昆布	1.7Kg	0.4	0.5	0.64	キャベツ	75.2Kg	16	20	25.6	清酒	1.61本	0.8	1	1.3	味噌	11.24Kg	3	3.5	4.5
三温糖	5.29Kg	1.36	1.7	2.04	若鶏肉・もも皮なし(汁)	47.9Kg	12	15	19.2	パセリ	1.9Kg	0.4	0.5	0.64	なたね油	0.63本	0.15	0.2	0.25	赤味噌	16.1Kg	4	5	6.5
しょうゆ	7.85本	4.24	5.3	6.36	清酒	1.6本	0.8	1	1.28	コンソメG	5.11kg	1.28	1.6	2.05	にんじん	17.8Kg	4	5	6.4	本みりん	1.61本	0.8	1	1.3
わかめの中華あえ					にんじん	28.5Kg	6.4	8	10.24	しょうゆ	1.53本	0.8	1	1.3	ささがきごぼう	63.9kg	16	20	25.6	ミックスポテトサラダ				
もやし	79.9Kg	20	25	32	たまねぎ	68Kg	16	20	25.6	伯方の塩	0.15Kg	0	0.05	0.06	水煮れんこん	63.3Kg	16	20	25	さつまいも	84.1Kg	20	25	32
カットわかめ	1.28Kg	0.32	0.4	0.51	だいこん	45.1Kg	9.6	12	15.36	こしょう・混合	0.08袋	0	0.01	0.01	白いりごま ×	2.56Kg	0.64	0.8	1.02	じゃがいも	70.9Kg	16	20	25.5
ホールコーン(冷)	12.8Kg	3.2	4	5.12	さつまいも	67.2Kg	16	20	25.6	みかん					三温糖	2.56Kg	0.64	0.8	1.02	食塩(ゆで用)	0.8Kg	0.2	0.25	0.32
きゅうり	48.9Kg	12	15	19.2	伯方の塩	0.64Kg	0.16	0.2	0.26	みかん S	2959個	1個	1個	1個	しょうゆ	3.53本	1.8	2.3	3	きゅうり	32.8Kg	8	10	13
しょうゆ	3.5本	1.84	2.3	2.95	しょうゆ	0.84本	0.44	0.55	0.7	備考					本みりん	1.28本	0.64	0.8	1.02	こしょう・混合	0.11袋	0.01	0.01	0.02
穀物酢	3.26本	1.44	1.8	2.4	コンソメG	6.39kg	1.6	2	2.56						レモン果汁・・・レモン、ぶどう糖／酸味料、ソルビトール ビタミンC、香料、保存料(安息香酸Na)、着色料(紅花黄) ビタミンB2)					カレー粉	1.03缶	0.1	0.12	0.18
三温糖	3.84Kg	0.96	1.2	1.54	じゃこサラダ					【アレルゲン:鶏肉 豚肉 大豆】										備考				
ごま油	1.55本	0.64	0.8	1.02	キャベツ	112.9Kg	24	30	38.4						【あじフライ】 40g:幼稚園・小学校 60g:中学校 あじフライ・・・あじ、パン粉、小麦粉、食塩、増粘剤製剤、水 【アレルゲン:小麦】【魚】									
備考					きゅうり	32.6Kg	8	10	12.8	【ハンバーグのきのこソース】 40g×1こ:幼稚園 40g×2こ:幼保職 60g:小学校 80g:中学校 ハンバーグ・・・豚肉、鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白 、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、つなぎ (でん粉、粉末状植物性たん白)、ドロマイト、ぶどう糖 加工品、ポーケエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、 酵母エキス、チキンブイヨン／加工でんぶん、クエン酸鉄 Na 【アレルゲン:大豆 鶏肉 豚肉】										備考				
					しらす干し・半乾燥品 ×	3Kg	0.8	1	1.28															
【いわし開きサクサク揚げ】 40g:幼稚園・小学校 50g:中学校					穀物酢	5.33本	2.4	3	3.84	ミートボール8g(鉄・Ca)・・・鶏肉、豚肉、たまねぎ、でん粉 粉末状植物性たん白、還元水あめ、食塩、チキンオイル、 香辛料、大豆油／ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成Ca														
					しょうゆ	2.43本	1.28	1.6	2.05															
いわし開きサクサク揚げ・・・真いわし、あげ玉、パン粉、小麦粉 澱粉、食塩、植物たん白、植物油脂、水					三温糖	1.6Kg	0.4	0.5	0.64															
					ごま油	1.93本	0.8	1	1.28															
【アレルゲン:小麦 大豆】【魚】					白いりごま ×	2.24Kg	0.56	0.7	0.9															
					備考																			
しそひじき・・・しょうゆ、砂糖、干しひじき、酵母エキス、寒天 クエン酸鉄Na、しそ香料、水					【ハンバーグのきのこソース】 40g×1こ:幼稚園 40g×2こ:幼保職 60g:小学校 80g:中学校 ハンバーグ・・・豚肉、鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白 、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、つなぎ (でん粉、粉末状植物性たん白)、ドロマイト、ぶどう糖 加工品、ポーケエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、 酵母エキス、チキンブイヨン／加工でんぶん、クエン酸鉄 Na 【アレルゲン:大豆 鶏肉 豚肉】																			

令和7年 12月 献立表

12/8(月)					12/9(火)					12/10(水)					12/11(木)					12/12(金)				
ごはん 牛乳 ししゃもフライ 大豆入りあげのそぼろ煮 はりはり梅和え					ごはん 牛乳 鶏肉のスタミナ炒め ふくいめぐみ豆乳みそ汁 マカロニサラダ					さつまいも入りわかめごはん 牛乳 ハムチーズサンドフライ 沢煮椀 小松菜のツナあえ					ごはん 牛乳 ほうれん草オムレツ 豆腐とチンゲン菜のスープ 切干大根のチャプチェ お茶目な大豆					ごはん 牛乳 ポークカレー（改） 若狭牛入りミンチカツ ビーンズサラダ レモンゼリー				
材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	
精白米		220.07kg	45	66	94	精白米		220.07kg	45	66	94	さつまいも入りわかめごはん						精白米		220.07kg	45	66	94	
ししゃもフライ						鶏肉のスタミナ炒め						精白米		189.48kg	45	60	75	ほうれん草オムレツ						
ししゃもフライ20g(20) ×		4767個	1個	1個	2個	若鶏肉・もも、皮なし		158.3kg	40	50	62.5	さつまいも		66.6kg	16	20	25	Caオムレツ(ほうれん草)40 ×		1848個	1個	1個	0個	
揚げ油		13.73kg	3.2	4	6	清酒		0.95本	0.48	0.6	0.75	炊き込みわかめ(ノンブ)		31袋	1.56	1.95	2.44	Caオムレツ(ほうれん草)60 ×		1111個	0個	0個	1個	
大豆入りあげのそぼろ煮						たまねぎ		101.1kg	24	30	37.5	ハムチーズサンドフライ						豆腐とチンゲン菜のスープ						
鶏挽き肉		63.8kg	16	20	25.5	白ねぎ		33.4kg	8	10	12.5	ﾊﾞｽﾄﾗﾝﾄﾞ 発色剤抜き40g ×		1848枚	1枚	1枚	0枚	若鶏肉・むね皮なし(汁)		38.3kg	9.6	12	15.36	
しょうが・おろし		0.63kg	0.16	0.2	0.25	しょうが・おろし		5.54kg	1.4	1.75	2.19	ﾊﾞｽﾄﾗﾝﾄﾞ 発色剤抜き60g ×		1111枚	0枚	0枚	1枚	清酒		0.8本	0.4	0.5	0.64	
清酒		1.61本	0.8	1	1.3	にんにく・おろし		2.01kg	0.5	0.63	0.79	揚げ油		13.85kg	4	4	6	絹ごし豆腐		213丁	16	20	25.6	
なたね油		0.63本	0.16	0.2	0.25	しょうゆ		4.52本	2.4	3	3.75	沢煮椀						にんじん		28.5kg	6.4	8	10.24	
干しいたけ(スライス)		0.98kg	0.25	0.3	0.4	本みりん		2.38本	1.2	1.5	1.88	だしパック		6.33kg	1.6	2	2.5	たまねぎ		51kg	12	15	19.2	
にんじん		35.8kg	8	10	13	ふくいめぐみ豆乳みそ汁						だし昆布		1.7kg	0.4	0.5	0.63	干しいたけ(スライス)		1.6kg	0.4	0.5	0.64	
たまねぎ		103.9kg	24	30	40	煮干(だし)		5kg	1.44	1.8	2.25	豚肉(もも)		38.5kg	9.6	12	15.5	チンゲンサイ		56.4kg	12	15	19.2	
平こんにゃく		399枚	20	25	32	だし昆布		1.7kg	0.4	0.5	0.63	さがさぎごぼう		38.5kg	9.5	12	15.5	中華スープ		4.48kg	1.12	1.4	1.79	
大豆・水煮 県産		31kg	8	10	12.5	打ち豆(県産)		12.8kg	3.2	4	5.12	にんじん		28.2kg	6.5	8	10	しょうゆ		1.07本	0.56	0.7	0.9	
厚揚げ		365枚	24	30	37.5	にんじん		28.5kg	6.4	8	10.24	系こんにゃく		38.5kg	9.5	12	15.5	伯方の塩		0.38kg	0.1	0.12	0.15	
白ねぎ		40.7kg	10	12	15.5	だいこん		74.5kg	16	20	25	だいこん		56.4kg	12	15	19.2	こしょう・混合		0.2袋	0	0.02	0.03	
三温糖		5.75kg	1.44	1.8	2.3	里芋(洗い子)		60.6kg	14.4	18	23.04	えのきたけ		22.7kg	4.8	6	7.68	切干大根のチャプチェ						
本みりん		1.61本	0.8	1	1.3	うすあげ		355枚	8	10	12.8	しょうゆ		3.04本	1.6	2	2.56	国産牛肉(もも)		47.9kg	12	15	19.2	
しょうゆ		8.82本	4.64	5.8	7.42	まいたけ ほぐし		19.1kg	4.8	6	7.68	うすくちしょうゆ		1.75本	0.88	1.1	1.38	切干し大根		14.4kg	3.6	4.5	5.76	
はりはり梅和え						小松菜		22.7kg	4.8	6	7.68	本みりん		0.96本	0.48	0.6	0.77	にんにく・おろし		0.32kg	0.08	0.1	0.13	
切干し大根		9.6kg	2.4	3	3.8	国産無調整豆乳		49kg	12	15	19.2	伯方の塩		0.32kg	0.08	0.1	0.13	しょうが・おろし		0.32kg	0.08	0.1	0.13	
きゅうり		64.6kg	16	20	25	味噌		19.18kg	4.8	6	7.68	小松菜のツナあえ						にんじん		17.8kg	4	5	6.4	
白いりごま ×		1.61kg	0.4	0.5	0.65	マカロニサラダ						小松菜		75.1kg	16	20	25.5	小松菜		44.7kg	9.6	12	15	
三温糖		3.84kg	0.96	1.2	1.54	マカロニ		19.6kg	5	6	8	キャベツ		56.1kg	12	15	19	なたね油		1.28本	0.32	0.4	0.51	
しょうゆ		1.52本	0.8	1	1.28	ロースハム(短冊)		25.4kg	6.5	8	10	シーチキンL ×		22.3kg	5.5	7	9	三温糖		3.52kg	0.88	1.1	1.41	
穀物酢		2.88本	1.3	1.62	2.07	きゅうり		48.7kg	12	15	19	塩昆布		2.8kg	0.7	0.9	1.15	しょうゆ		2.89本	1.52	1.9	2.43	
梅肉		5.1袋	0.64	0.8	1.02	キャベツ		45.3kg	9.5	12	15.5	レモン果汁		6本	0.8	1	1.25	中華スープ		0.5kg	0.13	0.16	0.2	
備考						減塩フレンチ		4.8本	1.2	1.5	1.9	しょうゆ		0.77本	0.4	0.5	0.64	清酒		1.6本	0.8	1	1.28	
【ししゃもフライ】 1こ:幼保園児、小1～4年 2こ:小5～6年、中学校、幼稚、小職						伯方の塩		0.06kg	0.02	0.02	0.03	備考 【ハムチーズサンド】 40g:幼保園・小学校 60g:中学校 ハムチーズサンド・・・豚肉 鶏肉 豚脂 たまねぎ、 海藻ミネラル、食塩、砂糖、香辛料、ポークエキス、 チーズ、パン粉、小麦粉、ショートニング、ぶどう糖／ 加工デンプン、ピロリン酸第二鉄、乳化剤 【アレルギー:乳 小麦 大豆 鶏肉 豚肉】 炊きこみわかめ・・・塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス レモン果汁・・・レモン、ぶどう糖／酸味料、ソルビトール ビタミンC、香料、保存料(安息香酸Na)、着色料(紅花黄) 着色料(ビタミンB2)		ごま油		0.19本	0.08	0.1	0.13	備考 【ほうれん草オムレツ】 40g:幼保園・小学校 60g:中学校 【お茶めな大豆】 小中のみ ほうれん草オムレツ・・・液卵、油脂加工品、ほうれん草 でん粉発酵調味料、食用卵殻粉、植物油脂／トレハロース 加工デンプン 【アレルギー:卵 大豆】 お茶めな大豆・・・大豆、キビ糖、抹茶 【アレルギー:大豆】		レモンゼリー レモンゼリー 50g 備考 【若狭牛入りミンチカツ】 50g:小学校、中学校 (幼保なし) 若狭牛入りミンチカツ・・・豚肉、牛肉、玉ねぎ、パン粉 若狭牛、砂糖、食塩、白こしょう、バターミックス 【アレルギー:小麦】 レモンゼリー・・・水飴、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、 レモン濃縮果汁、乳酸菌(殺菌)／ゲル化剤、酸味料、香料 ベニバナ黄色素		
		お茶目な大豆																						
		お茶目な大豆 6g		2815個	0個	1個	1個																	
		備考																						

令和7年 12月 献立表

12/15(月)					12/16(火)					12/17(水)					12/18(木)					12/19(金)				
ごはん 牛乳 鯖のしょうが煮 みそけんちん汁 春雨のサラダ					ごはん 牛乳 とりの唐揚げ 中華風コンスープ 大豆の磯煮					ごはん 牛乳 焼き餃子 おでん風煮 小松菜のごまあえ					コッペパン 牛乳 フランクのケチャップあえ さつまいものポタージュ 海藻サラダ(切干)					さといもごはん 牛乳 サゴシフライ まいたけの味噌汁 こかぶのゆかり和え				
材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料		発注量	幼稚園	小学校	中学校	
精白米		220.07Kg	45	66	94	精白米		220.07Kg	45	66	94	精白米		220.07Kg	45	66	94	麦コッペ45g(40)		864個	1個	1個		
鯖のしょうが煮						とりの唐揚げ						焼き餃子						麦コッペ60g(60)		834個		1個		
鯖のしょうが煮 50g		1848個	1個	1個	0個	若鶏・もも皮付、唐揚げ用		175.4Kg	44	55	70	焼き目付肉餃子(鉄・Ca(24)		5053個	1個	1個	2個	麦コッペ80g(80)		1261個	1個	1個	1個	
鯖のしょうが煮 70g		1111個	0個	0個	1個	にんにく・おろし		0.71Kg	0.18	0.22	0.28	おでん風煮						フランクのケチャップあえ						
みそけんちん汁						清酒		1.44本	0.72	0.9	1.15	だいこん		111.7Kg	24	30	37.5	うす味フランク40		1848本	1本	1本	0本	
だしパック		6.25Kg	1.56	1.95	2.5	伯方の塩		1.55Kg	0.38	0.5	0.6	にんじん		77.4Kg	17.6	22	27.5	うす味フランク60		1111本	0本	0本	1本	
だし昆布		1.7Kg	0.4	0.5	0.63	でん粉		31.98Kg	8	10	12.8	里芋(洗い子)		99.9Kg	24	30	37.5	ケチャップ		19.3Kg	6	6	7.68	
若鶏肉・むね皮なし(汁)		38.5Kg	9.6	12	15.5	揚げ油		17.56Kg	4.5	5.5	7	平こんにゃく		317枚	16	20	25	ウスターソース		2.42本	1.5	1.5	1.92	
清酒		1.6本	0.8	1	1.28	中華風コンスープ						竹輪		69.7Kg	17.6	22	27.5	三温糖		0.97Kg	0.3	0.3	0.38	
さがきごぼう		32kg	8	10	12.8	ベーコン		25.4Kg	6.4	8	10	厚揚げ		243枚	16	20	25	本みりん		0.48本	0.3	0.3	0.38	
にんじん		21.3Kg	4.8	6	7.68	清酒		1.58本	0.8	1	1.25	角昆布		0.6Kg	0.16	0.2	0.25	さつまいものポタージュ						
だいこん		74.5Kg	16	20	25	えのきたけ		29.8Kg	6.4	8	10	だしパック		6.33Kg	1.6	2	2.5	若鶏肉・むね皮なし(汁)		57.6Kg	14.4	18	23.04	
木綿豆腐		213丁	16	20	25.6	にんじん		28.2Kg	6.4	8	10	清酒		1.58本	0.8	1	1.25	白ワイン		1.79本	0.8	1	1.3	
白ねぎ		16.4Kg	4	5	6	たまねぎ		34.1Kg	8	10	12.8	しょうゆ		5.64本	2.99	3.74	4.68	にんじん		28.5Kg	6.4	8	10.24	
味噌		23.95Kg	6.08	7.6	9.4	ホールコーン(冷)		25.4Kg	6.4	8	10	伯方の塩		0.16Kg	0.04	0.05	0.06	たまねぎ		102.1Kg	24	30	38.4	
ごま油		0.56本	0.24	0.3	0.36	クリームコーン		22缶	16	20	25	本みりん		0.8本	0.4	0.5	0.63	さつまいも		101Kg	24	30	38.4	
春雨のサラダ						絹ごし豆腐		263丁	20	25	31.25	水		142.4Kg	36	45	56.25	クリームポタージュ		32kg	8	10	12.8	
カットマロニー		12.7kg	3	4	5	凍結全卵調理用HV		31.7kg	8	10	12.5	小松菜		75.2Kg	16	20	25.6	コンソメG		1.91kg	0.48	0.6	0.77	
きゅうり		26.1Kg	6.4	8	10.24	チンゲンサイ		29.8Kg	6.4	8	10	小松菜		75.2Kg	16	20	25.6	調理用普通牛乳		95.9㊳	24	30	38.4	
キャベツ		45.1Kg	9.6	12	15.36	ごま油		0.58本	0.24	0.3	0.38	もやし		79.9Kg	20	25	32	伯方の塩		0.32Kg	0.08	0.1	0.13	
ロースハム(短冊)		19.6Kg	5	6	8	中華スープ		2.54kg	0.64	0.8	1	にんじん		10.7Kg	2.4	3	3.84	こしょう・混合		0.08袋	0	0.01	0.01	
ホールコーン(冷)		9.6Kg	2.4	3	3.84	しょうゆ		1.52本	0.8	1	1.28	三温糖		2.56Kg	0.64	0.8	1.02	海藻サラダ(切干)						
エッグケアマヨネーズ		25.7Kg	6.4	8	10.24	伯方の塩		0.23Kg	0.06	0.07	0.09	しょうゆ		3.5本	1.84	2.3	2.94	海藻ミックス		3.2kg	0.8	1	1.3	
減塩フレンチ		3.2本	0.8	1	1.28	こしょう・混合		0.08袋	0	0.01	0.01	白いりごま		3.2Kg	0.8	1	1.28	切干し大根		12.7kg	3.2	4	5	
備考						でん粉		4.75Kg	1.2	1.5	1.88	白すりごま		3.2Kg	0.8	1	1.28	きゅうり		32.8Kg	8	10	13	
						大豆の磯煮						備考						ホールコーン(冷)		16.1Kg	4	5	6.5	
【鯖のしょうが煮】						なたね油		0.64本	0.16	0.2	0.26							野菜いっぱいドレ(和風)		16.1kg	4	5	6.5	
50g: 幼保園・小学校						大豆・水煮 県産		58Kg	14.4	18	23.04	【焼きぎょうざ】						備考						
70g: 中学校						糸こんにゃく		38.3kg	9.6	12	15.36	1こ: 幼保園児、小1～3年												
鯖のしょうが煮・・・さば、水あめ、砂糖、しょうゆ、発酵調味料						干ひじき(乾)		4.79Kg	1.2	1.5	1.92	2こ: 小4～6年、中学校、幼稚、小職						【コッペパン】						
おろししょうが、醸造酢、こんぶだし、水／加工デンプン、						うすあげ		213枚	4.8	6	7.68	焼き目付餃子・・・キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、鶏肉、						45g: 園児・小学生1～3年						
タマリンドシードガム、カラメル色素、酸味料、アミノ酸等						三温糖		4.16Kg	1.04	1.3	1.66	豚脂、でん粉加工食品、しょうゆ、食塩、酵母エキス、						60g: 小学校4～6年						
【アレルギー: さば 小麦 大豆】【魚】						しょうゆ		3.9本	2	2.5	3.4	砂糖、しょうがペースト、香辛料、皮(小麦粉、植物油脂、						80g: 幼稚小職・中学校						
						本みりん		0.41本	0.2	0.25	0.34	ぶどう糖、でんぷん、大豆粉)／加工デンプン、炭酸Ca						麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、砂糖、ショートニング、						
						備考						トレハロース、アミノ酸、乳化剤、安定剤(タマリンド)						パン酵母、食塩、酢酸(Na)						
						クリームコーン・・・スイートコーン、食塩、加工でん粉						【アレルギー: 豚肉 鶏肉 小麦 大豆】						【アレルギー: 小麦】						
																		うす味フランク・・・鶏肉、豚脂、豚肉、液卵白、						
																		海藻ミネラル、食塩、香辛料、砂糖、酵母エキス、						
																		／加工でん粉、リン酸塩、ピロリン酸第二鉄、発色剤(亜硝酸Na)						
																		【アレルギー: 鶏肉 豚肉 卵】						
																		クリームポタージュ・・・小麦粉、ホエイパウダー、食用精製						
																		加工油脂、コーンスターチ、ぶどう糖、脱脂粉乳、食塩、砂糖、						
																		酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、全粉乳、						
																		野菜パウダー、粉末植物油脂、香辛料、ホークエキスパウダー／						
																		増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物						
																		カロテン色素						
																		【アレルギー: 小麦 乳 大豆 豚肉】						
																		海藻ミックス・・・乾燥塩蔵わかめ、乾燥茎わかめ、乾燥昆布						
																		乾燥赤とさかのり、乾燥白とさかのり、乾燥まふのり						
																		野菜いっぱいドレッシング和風・・・食用植物油脂、						
																		果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、野菜(玉ねぎ、にんにく、						
																		赤ピーマン、しいたけ、生姜)、醸造酢、発酵調味料、						
																		食塩、オノンフレーク、食物繊維、たん白加水分解物、						
																		酵母エキスパウダー、りんご調味料(アミノ酸等)、						
																		カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)						
																		【アレルギー: 小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉】						

令和7年 12月 献立表

12/22(月)					12/23(火)					12/24(水)					12/25(木)					12/26(金)				
菜飯 牛乳 発芽玄米入りつくね 豚汁 冬至南京					ハヤシライス(麦ご飯) 牛乳 星のコロッケ フレンチサラダ クリスマスケーキ																			
材料					材料					材料					材料					材料				
菜飯					ハヤシライス(麦ご飯)																			
精白米					精白米																			
菜めし(ノングル) ×					押麦																			
発芽玄米入りつくね					赤ワイン																			
発芽玄米平つくね(蒸) 50g					豚肉(もも)																			
発芽玄米平つくね(蒸) 60g					しょうが・おろし																			
豚汁					にんにく・おろし																			
豚肉(もも)					にんじん																			
清酒					たまねぎ																			
しょうが・おろし					トマト水煮(カット)																			
にんじん					ぶなしめじ(ほぐし)																			
だいこん					完熟トマトハヤシフレーク ×																			
ささがきごぼう					ハヤシベースFe																			
系こんにやく					生クリーム ×																			
はくさい					ウスターソース																			
白ねぎ					ケチャップ																			
味噌					こしょう・混合																			
冬至南京					星のコロッケ																			
西洋かぼちゃ・生					プチ星のコロッケ30g																			
あずき・全粒、乾					星のコロッケ50g																			
三温糖					揚げ油																			
しょうゆ					フレンチサラダ																			
伯方の塩					ロースハム(短冊)																			
備考 【発芽玄米平つくね】 50g: 幼保園・小学校 60g: 中学校 発芽玄米入平つくね・・・鶏肉、つなぎ(パン粉・粉末状大豆たん白・でん粉)、玉ねぎ、豚脂、発芽玄米、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料、ソース(果糖ぶどう糖液糖、こいくちしょうゆ、酵母エキス、発酵調味料、カツオブシエキス、しょうゆ調味料、増粘剤(加工でん粉)) 【アレルギー: 豚肉 鶏肉 小麦 大豆】【魚】 菜めし・・・塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根菜 砂糖、食塩、酵母エキス、鯉削り節粉末 【魚】					きゅうり																			
					キャベツ																			
					なたね油																			
					穀物酢																			
					三温糖																			
					伯方の塩																			
					こしょう・混合																			
					クリスマスケーキ																			
					純生ロール(ホワイト) ×																			
					備考																			
					【星のコロッケ】 30g: 幼保園・小学校 50g: 中学校																			
					プチ星のコロッケ 星のコロッケ・・・ばれいしょ、たまねぎ 鶏肉、豚肉、砂糖、豚脂、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料 酵母エキス、(衣)パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン 植物油脂、還元水あめ、でん粉、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、無機塩 【アレルギー: 豚肉 鶏肉 小麦】																			
					クリスマスケーキ 純生ロール・・・クリーム、卵、砂糖、小麦粉 食用加工油脂、粉糖、水あめ／ソルビトール、乳化剤、香料 着色料(カロチノイド) 【アレルギー: 乳 卵 小麦 大豆】																			