

令和6年12月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (卵・乳(飲用乳を除く)・大豆乳・ナッツ・魚卵・甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)・貝類・果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	12月 2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)
	No. 1	No. 11	No. 13	No. 3	No. 5	No. 8
使 用 食 材	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛
	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆麦ご飯>○	<☆麦ご飯>○	<☆黒パン>🍞○	<☆米飯>
	<ひきずり> サラダ油 鶏肉 ☆調味酒 砂糖	<ちくわの香味揚げ> ★ちくわ ★青のり粉 ★紅しょうが 小麦粉○	<ピピンパ> サラダ油 県産豚肉 にんにく しょうが 砂糖	<シーフードカレー> サラダ油 ☆ベーコン にんにく しょうが イカ🐙 アサリ🐚	<フライドチキン> 鶏肉 ☆調味酒 しょうが にんにく 小麦粉○ 米粉	<サバのおろしだれ> サバ🐟 塩 ☆調味酒 でん粉 米粉 油
	☆しょうゆ○	米粉 油	砂糖 ☆しょうゆ○ ☆本みりん	☆白ワイン たまねぎ にんじん じゃがいも ★☆サイコロチーズ🧀 塩	★チリパウダー パセリ ★オールスパイス 塩 ☆こしょう 油	【別配缶】 大根 ☆うすくちしょうゆ○ ☆本みりん 砂糖 こねぎ
	にんじん ☆しらたき はくさい ねぎ しゅんぎく ☆角麩○ ★かまぼこ 砂糖 ☆しょうゆ○	<ひじきと大豆の煮物> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ○ サラダ油 にんじん ひじき ☆油揚げ	【別配缶】 ★ぜんまい ☆油揚げ 砂糖 ☆しょうゆ○ ごま油 にんじん 小大豆もやし ほうれん草	☆洋風スープの素○ ☆リンゴペースト🍏 ★☆ケチャップ ★ウスターソース ★☆マーガリン🧈 小麦粉○ ☆カレー粉 脱脂粉乳🥛	<キャベツのソテー> サラダ油 キャベツ ごまつな とうもろこし ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう	<ふきよせ> サラダ油 鶏肉 ごぼう にんじん ☆こんにゃく 干しいだけ 砂糖 ☆うすくちしょうゆ○ ☆調味酒 ★<りの甘露煮>∞ ☆本みりん
	<金時豆の甘煮> 金時豆 砂糖 塩 ☆しょうゆ○	けずり節 砂糖 ☆しょうゆ○ さやいんげん	☆しょうゆ○ 塩 ☆こしょう ☆コチュジャン	<卵入りトックスープ> 干しいだけ ★トック ★カットわかめ ★☆鶏ガラスープの素 ☆うすくちしょうゆ○ 塩 ☆こしょう でん粉 ☆液卵🥚 ねぎ	<フライビーンズ> 大豆 でん粉 油 塩 <水菜のサラダ> みずな 太もやし とうもろこし 【別配缶】 ★ドレッシング【和風】🍏	<冬野菜のスープ> ☆ベーコン たまねぎ にんじん かぶ しめじ ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう ブロッコリー
	<ほうれん草のおかかあえ> 太もやし ほうれん草 ☆しょうゆ○ ☆本みりん ★花かつお	<具だくさん味噌汁> 大根 ☆こんにゃく さといも けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ごまつな	塩 ☆こしょう でん粉 ☆液卵🥚 ねぎ	<フルーツ盛り合わせ> ★パイナップル(レトルト)🍍 ★カットゼリー【苺】🍓 ★黄桃(レトルト)🍑		<厚揚げの岐福味噌汁> えのきだけ ★厚揚げ ★カットわかめ けずり節 ☆豆みそ ごまつな

	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)
	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦
					∞ナッツ
					🐟魚全般(だし・レトルトを除く)
				🐚甲殻・頭足類	
				🐚貝類	
			🍏果物	🍏果物	

令和6年12月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (卵・乳、(飲用乳を除く)・小麦・大豆・卵白・魚卵・甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)・貝類・果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	10日(火) No. 12	11日(水) No. 4	12日(木) No. 18	13日(金) No. 10	16日(月) No. 2	17日(火) No. 17	
使 用 食 材	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	
	<☆米飯>	<☆一食中華麺>○	<☆麦ご飯>○	<☆食パン>🍞○	<☆米飯>	<☆米飯>	
	<凍み豆腐の卵とじ> サラダ油 鶏肉 たまねぎ にんじん ★高野豆腐 砂糖 塩	<野菜ラーメン> サラダ油 にんにく 県産豚肉 にんじん 太もやし ほしきくらげ	<三色ごはん> サラダ油 しょうが 鶏肉 砂糖 ☆調味酒	<チリコンカン> サラダ油 にんにく 県産豚肉 たまねぎ 金時豆	<厚焼き卵>🍳○	<ワカサギのから揚げ> しょうが	<ワカサギのから揚げ> しょうが
	☆うすくちしょうゆ○ けずり節	★メンマ○ ★なると巻き キャベツ	☆しょうゆ○ 枝豆むきみ(冷) 【別配】	★ウスターソース ★☆ケチャップ 塩 ☆こしょう	☆本焼き卵○	<白菜の煮びたし> はくさい こまつな にんじん けずり節 ☆本みりん	☆しょうゆ○ ☆調味酒 でん粉 米粉 油
	☆波卵🍳	☆★鶏ガラスープの素 塩	★いり卵🍳	☆こしょう 赤とうがらし	☆うすくちしょうゆ○	<煮なます> れんこん 大根 にんじん ☆油揚げ せん切り昆布	<煮なます> れんこん 大根 にんじん ☆油揚げ せん切り昆布
	さやいんげん	☆しょうゆ○ ☆こしょう	<角麩の煮つけ> サラダ油 れんこん にんじん	<コーンキャベツ> キャベツ とうもろこし	<豚汁> ごま油 県産豚肉 ごぼう 大根 ☆こんにゃく さといも ☆豆腐	砂糖 ☆酢 ☆うすくちしょうゆ○ 塩	砂糖 ☆酢 ☆うすくちしょうゆ○ 塩
	<野沢菜ふりかけ> ★野沢菜漬 ★しらす干し🍄 ☆調味酒 ごま油 ☆一味唐辛子	☆しょうゆ○ ☆こしょう ねぎ	☆角麩○ ★玉はんぺん けずり節 砂糖	☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう	☆豆腐 けずり節 ☆豆みそ ねぎ	☆白ごま	☆白ごま
	<きのこのみぞれ汁> 干しいたけ 大根 しめじ えのきだけ なめこ ★肉団子 けずり節	<切り干し大根の中華炒め> ごま油 切り干し大根 チンゲンサイ ★厚揚げ 塩 ☆★鶏ガラスープの素 ☆こしょう	☆しょうゆ○ さやいんげん	<ポテトスープ> ☆ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも	☆納豆	<きりたんぼ鍋> 鶏肉 ごぼう	<きりたんぼ鍋> 鶏肉 ごぼう
	☆うすくちしょうゆ○ 塩 こまつな	★オイスターソース🍤 ☆しょうゆ○	<のっぺい汁> ごぼう 大根 ★角切昆布 さといも ☆豆腐 けずり節 塩	☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう パセリ	★糸引き納豆○	☆しらたき しめじ ★ざりたんぼ ☆★鶏ガラスープの素 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 ☆本みりん ねぎ	☆しらたき しめじ ★ざりたんぼ ☆★鶏ガラスープの素 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 ☆本みりん ねぎ
	<りんご> ★りんご🍏		☆しょうゆ○ でん粉 こまつな				

	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	🍳卵	🍳卵	🍳卵	🍳卵	🍳卵
	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)
	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦
	🐟魚全般(だし・レトルトを除く)				🐟魚全般(だし・レトルトを除く)
					🐟魚卵
		🍪貝類			
	🍏果物				

令和6年12月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (●…卵、●…乳(飲用乳を除く)、●…豆乳、∞…ナッツ、●…魚卵、●…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、●…貝類、●…果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	18日(水) No. 9	19日(木) No. 14	20日(金) No. 16	23日(月) No. 7	24日(火) No. 15	25日(水) No. 19
使 用 食 材	<牛乳>● <☆麦ご飯>○ <大豆入りツナごはん> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ○ サラダ油 にんじん ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆本みりん しょうが	<牛乳>● <☆麦ご飯>○ <サケのゆず味噌かけ> サケ● ☆調味酒 米粉 油 【別配缶】 ☆白みそ 砂糖 ☆本みりん ☆調味酒 ゆず●	<牛乳>● <☆米飯> <エビと厚揚げのチリソース煮> むきエビ● ☆調味酒 サラダ油 にんにく しょうが たまねぎ ★厚揚げ ピーマン ☆しょうゆ○ ★チリソース ★☆ケチャップ 砂糖 でん粉	<牛乳>● <☆米飯> <小イワシのたつた揚げ> 小イワシ●● しょうが ☆しょうゆ○ ☆調味酒 でん粉 米粉 油 <切り干し大根の煮つけ> サラダ油 切り干し大根 干しいたけ にんじん ☆油揚げ 砂糖	<牛乳>● <☆コッパパン>●○ <鶏肉の赤ワイン煮> サラダ油 にんにく しょうが 鶏肉 塩 ☆こしょう たまねぎ ☆赤ワイン 砂糖 ☆洋風スープの素○ ★☆ケチャップ ★ウスターソース コーンスターチ	<牛乳>● <☆ソフト麺>○ <中華あんかけ> サラダ油 しょうが 鶏肉 塩 ☆調味酒 ☆しょうゆ○ たまねぎ にんじん ☆たけのこ 干しいたけ ほしきくらげ ☆鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 でん粉 ごま油 <大豆と小魚のごまがらめ> 大豆 でん粉 米粉 油 ★煮干し 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆本みりん ☆白ごま <辣白菜> しょうが にんじん はくさい 塩 サラダ油 赤とうがらし ☆酢 砂糖
	<肉じゃが> サラダ油 県産豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも けずり節 砂糖 ☆しょうゆ○ さやいんげん	<冬至かぼちゃ> かぼちゃ 砂糖 ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ○ けずり節 <打ち込み汁> 鶏肉 大根 れんこん にんじん ☆こんにゃく 干しいたけ ☆油揚げ ☆しょうゆ○ けずり節 塩 ★冷凍うどん○ ねぎ	<じゃがいものオイスターソース炒め> ごま油 ほしきくらげ じゃがいも にんじん ★オイスターソース● ☆しょうゆ○ 塩 ☆こしょう 砂糖 ☆酢 <ワンタンスープ> サラダ油 県産豚肉 ★☆ワンタン麺 えのきだけ 太もやし ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ○ ねぎ <ゼリー> ★ミニゼリー(アセロラ)●	<里芋の岐福味噌汁> はくさい さといも ★カットわかめ えのきだけ けずり節 ☆豆みそ こまつな	<ひじきサラダ> ひじき 大根 とうもろこし ブロッコリー 【別配缶】 ★ドレッシング(ごま)、 <ほうれんそうのクリームスープ煮> サラダ油 たまねぎ にんじん さつまいも ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう ★☆ロースハム ★牛乳● ほうれん草 米粉 <デザート> ★デザート●∞	<大豆と小魚のごまがらめ> 大豆 でん粉 米粉 油 ★煮干し 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆本みりん ☆白ごま <辣白菜> しょうが にんじん はくさい 塩 サラダ油 赤とうがらし ☆酢 砂糖

	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)
	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦
	●魚全般(だし・レトルトを除く)			●魚全般(だし・レトルトを除く)	
			●甲殻・頭足類		
			●貝類		
		●果物	●果物		

令和6年12月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (🍌…卵、🥛…乳(飲用乳を除く)、🌱…豆乳、∞…ナッツ、🐟…魚卵、🐚…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、🐞…貝、🍎…果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	26日(木)
	No. 6
	<牛乳>🍌
	<☆麦ご飯>○
	<豚肉と厚揚げの味噌炒め>
使	サラダ油
	しょうが
	県産豚肉
	☆調味酒
	☆しょうゆ○
用	たまねぎ
	★厚揚げ
	砂糖
	☆しょうゆ○
食	☆本みりん
	☆豆みそ
	でん粉
材	<小松菜としめじのごまあえ>
	こまつな
	しめじ
	太もやし
	けずり節
	☆本みりん
	☆しょうゆ○
	すりごま、
	<こぶ汁>
	ごぼう
	大根
	にんじん
	☆油揚げ
	せん切り昆布
	さといも
	☆こんにゃく
	けずり節
	☆しょうゆ○
	塩

	種別
🍌	
🥛	乳(飲用牛乳を除く)
🌱	
∞	小麦・大麦
🐟	
🐚	
🐞	
🍎	