

2025年 12月 1日 月曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稻穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【塩ダレ炒め】	
豚肉スライス	60 g
キャベツ	30 g
玉葱	30 g
にんじん	10 g
もやし	20 g
キャノラ油（なたね油）	0.5 g
料理酒	0.5 g
塩タレ	10 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.2 g
白こしょう	0.01 g
【ちくわの磯辺揚げ】	
焼竹輪	1/2 個
天ぷら粉	6 g
あおのり	0.05 g
水	10 g
キャノラ油（なたね油）	3 g
【チンゲン菜のスープ】	
無塩せきベーコン	8 g
ｵﾃﾞ・ﾄﾞ・ｵﾆｵﾝ（ｽﾗｲｽ70）	25 g
きくらげ(乾)	0.5 g
チンゲンサイ(冷凍)	10 g
ﾎﾙｺﾝｶｰﾅﾙ（冷凍とうもろこし）	5 g
がらスープ（チキン）	8 g
うすくちしょうゆ	2.5 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.5 g
白こしょう	0.01 g
調合胡麻油（ごま油）	0.2 g

2025年 12月 2日 火曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稻穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【いわしの甘露煮】	
いわし甘露煮	1 個
【高野豆腐と里芋のそぼろ煮】	
豚ひき肉	10 g
高野豆腐（ダイス）	10 g
玉葱	20 g
にんじん	10 g
さといも(冷凍)	20 g
さやいんげん(冷凍)	5 g
三温糖	2 g
おろししょうが	0.5 g
料理酒	2 g
こいくちしょうゆ	4 g
錦味特醸（本みりん）	1 g
キャノラ油（なたね油）	1 g
でんぶん	1 g
水	
【じゃがいもの味噌汁】	
ﾀﾞｲｽｶｯﾄﾎﾞﾂ15mmｶｯﾄ	25 g
カット油揚げ	3 g
ほぐしえのきIQF	10 g
高麗わかめ	0.5 g
花かつお	1.5 g
かたくちいわし(煮干し)	1.5 g
合わせ味噌	10 g

2025年 12月 3日 水曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稻穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【豚丼の具】	
豚肉スライス	70 g
玉葱	70 g
糸こんにゃく	40 g
にんじん	10 g
料理酒	2 g
こいくちしょうゆ	10 g
錦味特醸（本みりん）	3 g
三温糖	4 g
おろししょうが	0.5 g
キャノラ油（なたね油）	1 g
水	
【ブロッコリーとキャベツのサラダ】	
冷凍ブロッコリー	30 g
キャベツ	20 g
ほぐし蒸し鶏	10 g
ﾎﾙｺﾝｶｰﾅﾙ（冷凍とうもろこし）	10 g
野菜いっぱい和風ﾄﾚｯｼﾝｸﾞ	8 g

2025年 12月 4日 木曜日

	1人分量
【コッペパン】	
コッペパン	1 個
【牛乳】	
牛乳	1 本
【ミートボールシチュー】	
ｽｸｰﾙﾐｰﾄﾞﾎﾞｰﾙ 15g	50 g
玉葱	20 g
ｵﾃﾞ・ﾄﾞ・ｵﾆｵﾝ（ｽﾗｲｽ70）	20 g
ﾀﾞｲｽｶｯﾄﾎﾞﾂ15mmｶｯﾄ	30 g
にんじん	15 g
ﾏｯｼｭﾙｰﾑ（ｽﾗｲｽ）	5 g
キャノラ油（なたね油）	0.5 g
マイルドデミグラスソース	3 g
ﾃﾞｲﾀｰﾋﾞｰﾌｼｬｰ（ﾌﾚｰｸ）	12 g
ウスターソース（ﾄﾚｯｼﾝｸﾞ用）	1 g
赤ワイン風調味料	2 g
スキムミルク	2 g
白こしょう	0.01 g
水	
【ツナサラダ】	
ﾗｲﾄｯﾌｳｲﾔﾝｸﾞ	10 g
玉葱	20 g
にんじん	5 g
きゅうり	10 g
キャベツ	30 g
エッグケア(卵不使用)	10 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.2 g
白こしょう	0.01 g

2025年 12月 5日 金曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稻穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【スパイシーチキン】	
若鶏もも切り身	2 個
ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ㊤	5 g
ソース（中濃）	3 g
こいくちしょうゆ	3 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.2 g
おろしにんにく	0.3 g
白こしょう	0.02 g
カレー粉	0.4 g
【金平こんにゃく】	
突きこんにゃく（業務用きんぴら）	30 g
にんじん	10 g
スライスれんこん	15 g
スライス天ぷら	10 g
冷凍いんげん(すじなし)	5 g
錦味特醸（本みりん）	3 g
料理酒	2 g
こいくちしょうゆ	2 g
三温糖	1.5 g
調合胡麻油（ごま油）	1 g
一味唐辛子	0.01 g
【ワンタンスープ】	
ｳｪｰﾌﾞｳﾅﾝﾀﾝ	7 g
にんじん	5 g
きくらげ(乾)	1 g
チンゲンサイ(冷凍)	10 g
がらスープ（チキン）	8 g
うすくちしょうゆ	2 g
こいくちしょうゆ	0.5 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.5 g
白こしょう	0.01 g

2024年 12月 12日 金曜日

	1人分量
<b>【ごはん】</b>	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
<b>【牛乳】</b>	
牛乳	1 本
<b>【根菜カレー】</b>	
鶏もも (2cmダイス)	35 g
ソー・ド・オignon (スライス70)	20 g
玉葱	30 g
にんじん	10 g
だいこん	15 g
スライスれんこん	15 g
ダースカットポテト15mmカット	10 g
おろしにんにく	0.2 g
おろししょうが	0.2 g
トマトピューレ	4.5 g
キャノーラ油 (なたね油)	1 g
カレー粉 (フレーク)	10 g
ディナーカレー (フレーク)	5 g
カレー粉	0.2 g
北海道シュレッドチーズ	2 g
プロバティックスプレーンヨーグルト	3 g
トマトケチャップ	4.5 g
ウスターソース (レストラン用)	1 g
赤ワイン風調味料	1.5 g
こいくちしょうゆ	0.5 g
黒砂糖	1.00 g
りんごピューレ	2 g
水	
<b>【コーンサラダ】</b>	
ホールコーンカネル (冷凍とうもろこし)	20 g
キャベツ	20 g
冷凍ブロッコリー	20 g
ロースハムタンザク	10 g
香味玉ねぎドレッシング	8 g

2025年 12月 19日 金曜日

[illegible]

2025年 12月 24日 水曜日

終業式

[illegible]