

予定献立表

令和6年02月 中

庄学校給食共同調理場

日付	献立名	食品の主なはたらき
1 (木)	パン 牛乳 ビーフシチュー フレンチサラダ フルーベリージャム	エネルギーのもとになる ○コッペパン ○サラダ油 ○じゃがいも ○上白糖
2 (金)	【季節の料理】野菜(ちなん)牛乳 牛乳 昆布の酢の物 油揚げのみそ汁 筋分豆	○精白米 ○でん粉 ○油 ○上白糖 ○じやがいも ○油揚げ ○油揚わかめ ○中みそ ○筋分豆 5g
5 (月)	【地場産物を使用した料理】白菜 玄米入りこはん れんこんの梅肉あん かき揚げうどん	○アルファー化玄米 ○精白米 ○でん粉 ○油 ○上白糖 ○こはんにやく ○こま油 ○上白糖 ○米粉 ○油 ○上白糖 ○海藻のあま物 小魚のあまからめ(巻き)
6 (火)	ごはん 牛乳 さばの塩焼き さつま汁	○精白米 ○ごま油 ○上白糖 ○つきこんにやく ○さつまいも ○コッペパン ○でん粉 ○はるさ め
7 (水)	パン 牛乳 野菜と豆腐の炒め煮 はるさめサラダ	○精白米 ○サラダ油 ○上白糖 ○つきこんにやく ○ごま油 ○はるさ め
8 (木)	ごはん 牛乳 野菜と豆腐の炒め煮 (木)	○精白米 ○サラダ油 ○上白糖 ○つきこんにやく ○上白糖 ○油 ○ごま油 ○上白糖
9 (金)	ごはん 牛乳 肉じゃが (火)	○精白米 ○サラダ油 ○じやがいも ○系こんにやく ○上白糖 ○コッペパン ○ビーフン ○ごま油 ○上白糖
10 (水)	【地場産物を使用した料理】ミニ チゲ	○精白米 ○三温麺 ○上白糖 ○油 ○上白糖
11 (木)	ごはん 牛乳 肉じゃが (火)	○精白米 ○小麦粉 ○パン粉 ○油 ○上白糖
12 (金)	【季節の料理】豆乳のすまし汁	○精白米 ○オーブン (火)
13 (水)	パン 牛乳 肉じゃが (火)	○コッペパン ○ビーフン ○上白糖 ○ごま油 ○油 ○上白糖
14 (木)	ごはん 牛乳 タンドリーチキン ビーフンサラダ スープ	○精白米 ○三温麺 ○上白糖 ○油 ○上白糖
15 (金)	ごはん 牛乳 みそ汁	○精白米 ○小麦粉 ○パン粉 ○油 ○上白糖
16 (木)	ごはん 牛乳 豆乳のすまし汁	○精白米 ○オーブン (火)
17 (金)	【リザーブ給食】 牛乳 (A)さわら(B)いかの臍腹焼 き(おひたし) (B)じきのみそ汁	○精白米 ○オーブン (火)
18 (水)	パン 牛乳 大根と水菜サラダ ネープル	○コッペパン ○オーブン (火)
19 (木)	【季節の料理】 牛乳 (A)さわら(B)いかの臍腹焼 き(おひたし) (B)じきのみそ汁	○精白米 ○さといも ○米粉 ○油 ○マロニー
20 (金)	ごはん 牛乳 みそ汁のみぢやん	○ソフトめん ○オーブン (火)
21 (水)	【季節の料理】 牛乳 大根と赤根 (火)	○コッペパン ○上白糖 ○油 ○上白糖
22 (木)	ごはん 牛乳 豆乳チャウダー(乳なし) チコボン	○精白米 ○オーブン (火)
23 (金)	ごはん 牛乳 中華のあえ物 ネープル	○精白米 ○でん粉 ○油 牛乳 (火)
24 (木)	ごはん 牛乳 鶏肉のみぞれかけ 湯葉入りすまし汁	○精白米 ○オーブン (火)
25 (金)	ごはん 牛乳 小松菜の煮びたし (火)	○精白米 ○サラダ油 ○上白糖 ○つきこんにやく ○さといも ○油 ○上白糖
26 (木)	ごはん 牛乳 豆乳のオイスターース煮 (火)	○精白米 ○オーブン (火)
27 (金)	ごはん 牛乳 鶏肉のみぞれかけ 湯葉入りすまし汁	○精白米 ○でん粉 ○油 牛乳 (火)
28 (木)	パン 牛乳 昆布の酢の物 (火)	○精白米 ○オーブン (火)
29 (木)	パン 牛乳 豚肉のロペールソースかけ (火)	○豚肉パン ○でん粉 ○油 ○ サラダ油 ○上白糖 ○じゃがいも ○豚肉のロペールソースかけ (火)

*※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・ピーナツ・そば)を使用しない献立の日(飲用牛乳を除く)

*※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・ピーナツ・そば)を使用しない献立の日(飲用牛乳を除く)