令和6年11月 共B 予定献立表 倉敷中央学校							倉敷中央学校給食	E共同調理場B	
日付	献立名		盛り付け方		エネルギーのもとになる	がをつくるもとになる	は品の主なはたらき 体の調子を整えるもとになる	その他	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)
1 (金)	ごはん 牛乳 寄せ鍋 丸干し 昆布入りはりはり漬け		丸干しはりはり漬け	せ鍋		〇牛乳 〇若鶏肉もも きざみ	〇にんじん 〇しめじ 〇はくさい 〇 だいこん 〇花切りだいこん 〇こまつ	〇しょうゆ 〇食塩 〇削りぶし(だし) 〇だ	657
5 (火)	ごはん 牛乳 ヤンニョムチキン もやしのオイスターソース炒め チンゲンサイと卵のスープ	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	もやしのオイス ターソース炒め ヤンニョム チキン	1)	〇精白米 〇サラダ油 〇上 白糖	〇牛乳 〇若鶏肉もも カツ用 〇冷凍ミニ厚揚げ 〇若鶏肉 むね ミンチ 〇冷凍液卵	Oりょくとうもやし Oチンゲンサイ ○ にんじん Oにんにく Oたまねぎ ○ きくらげスライス	○食塩 ○こしょう 白 ○酒 ○しょうゆ ○ みりん* ○コチュジャン ○トウパンジャン ○オイスターソース ○チキンスープ ○水	35.2 699 32.4
6 (水)	パン 牛乳 メンチカツ エリンギのソテー コーンスープ	メンチカツ パン) V7- / =->		〇コッペパン 〇油 〇サラダ 油	○牛乳 ○ベーコン ○レンズ 豆 水煮 ○豆腐 ○メンチカ ツ 冷凍	〇こまつな 〇キャベツ 〇にんじん 〇冷凍エリンギ 〇たまねぎ 〇ホー ルコーン 冷凍	○食塩 ○こしょう 黒、粉 ○しょうゆ ○こ しょう 白 ○チキンスープ ○水	743 28.2
7 (木)	ごはん 牛乳 ホイコーロー ばんさんすう みかん	ごはん	ぱんさんすう ホイニ		○精白米 ○サラダ油 ○上 白糖 ○でん粉 ○マロニー ○ごま油	〇牛乳 〇豚肉もも 〇赤みそ 〇ほぐしささみ(水煮)	〇にんにく 〇しょうが 〇にんじん 〇たまねぎ 〇キャベッ 〇青ピーマ ン 〇白ねぎ 〇チンゲンサイ 〇りょ くとうもやし 〇うんしゅうみかん	○酒 ○しょうゆ ○テンメンジャン ○トウ パンジャン ○洋からし 粉 ○米酢	657 26.7
8 (金)	ごはん 牛乳 肉だんごと根菜の甘酢あえ はるさめスープ	ごはん	肉だんごと 根菜の 甘酢あえ		〇精白米 〇さつまいも 〇油 〇サラダ油 〇上白糖 〇はる さめ		○れんこん ○たまねぎ ○にんじん ○こまつな ○はくさい	〇しょうゆ 〇ケチャップ 〇米酢 〇食塩 〇こしょう 白 〇チキンスープ 〇水	792 24.5
11 (月)	吹き寄せごはん 牛乳 このしろのレモンみそかけ えのきたけのすまし汁	<u>吹き寄せごはん</u> ごはん・具	このしろの しゃっ えのき する みそかけ	きたけのまし汁	○精白米 ○サラダ油 ○むき 栗(ご飯用) ○上白糖 ○で ん粉 ○油	揚げ 〇牛乳 〇このしろ 開	〇にんじん 〇しめじ 〇むきえだまめ 冷凍 〇レモン 果汁 〇たまねぎ 〇 えのきたけ	○みりん* ○酒 ○しょうゆ ○食塩 ○ 水 ○うすくちしょうゆ ○だし昆布(だし用) ○削りぶし(だし)	693
12 (火)	ごはん 牛乳 若鶏の香味焼き ほうれん草のあえ物 さつまいものみそ汁 ひじきのり佃煮	ごはん	若鶏の 香味焼き あえ物		○精白米 ○上白糖 ○さつまいも	〇牛乳 〇若鶏肉もも カツ用 〇油揚げ 〇中みそ 〇赤み そ 〇ひじきのり佃煮	〇白ねぎ Oしょうが Oぼうれんそう Oにんじん Oキャベツ Oたまねぎ Oしめじ	○しょうゆ ○みりん* ○酒 ○食塩 ○ 煮干し(だし) ○水	709
13 (水)	パン 牛乳 ちぬのオーロラソースからめ 粉ふきいも コンソメスープ	粉ふきいもパン	オーロラ ソース からめ		〇コッペパン 〇油 〇上白糖 〇じゃがいも	○牛乳 ○ちぬカット(粉付き) ○白みそ ○ベーコン	〇にんじん 〇たまねぎ 〇ホール コーン 冷凍 〇はくさい	〇ケチャップ 〇水 〇食塩 〇こしょう 白 〇しょうゆ 〇スープストック 〇チキンスー ブ	753
14 (木)	玄米入りごはん 牛乳 おでん 茎わかめの酢の物 黒豆	玄米入りごはん	酢の物 お	でん	〇玄米 〇精白米 〇こんにゃ く 〇上白糖		○だいこん ○にんじん ○こまつな ○りょくとうもやし	〇しょうゆ 〇洋からし 粉 〇だし昆布(だし用) 〇水 〇米酢	695
15 (金)	ベーコンの和風スパゲッティ 牛乳 ツナとにんじんのサラダ	ベーコンの和風 スパゲッティ ソフトめん		ゲッティの具	〇ソフトめん 〇サラダ油 〇 でん粉 〇上白糖	〇若鶏肉 むね きざみ 〇 ベーコン 〇牛乳 〇まぐろ 水煮 〇ひじき	〇にんにく 〇たまねぎ 〇にんじん 〇しめじ 〇えのきたけ 〇ねぎ 〇 キャベツ	○食塩 Oこしょう 白 O酒 Oしょうゆ O チキンスープ Oスープストック O水 O米 酢	695
18 (月)	ごはん 牛乳 さけのきのこあんかけ たくあんとキャベツのあえ物 さつま汁	□ Zith	さけのきのこ あんかけ あえ物	つま汁	○精白米 ○でん粉 ○さつま いも ○つきこんにゃく		〇たまねぎ 〇えのきたけ 〇乾しい たけスライス 〇にんじん 〇キャベツ 〇こまつな 〇千切たくあん漬 〇だ いこん 〇洗いごぼう	○食塩 ○しょうゆ ○みりん* ○酒 ○ 水 ○煮干し(だし)	34.5 612 31.3
19 (火)	ごはん 牛乳 若鶏のから揚げ キャベツの炒め煮 豆腐のすまし汁			腐のまし汁	〇精白米 〇でん粉 〇油 〇 ごま油		Oこまつな Oにんじん Oキャベッ Oたまねぎ	〇食塩 〇こしょう 白 〇みりん* 〇しょ うか 〇うすくちしょうゆ 〇削りぶし(だし) 〇だし昆布(だし用) 〇水	712
20 (水)	ドッグサンド 牛乳 コーンポタージュ ぶどうゼリー	ドッグサンド パン スライス入り	ウインナートキャベツーポタ	ーン・ージュ	○コッペパン ○上白糖 ○ じゃがいも ○ぶどうゼリー	○荒びきウインナーロング ○ 牛乳 ○ベーコン ○白いんげ ん豆ペースト ○調理用牛乳	〇ホールコーン 冷凍 〇クリーム	○ケチャップ ○赤ワイン ○ウスターソース ○ホワイトルウ(アレルギー用) ○食塩 ○ こしょう 白 ○チキンスープ ○水	804
21 (木)	ごはん 牛乳 の竜田揚げ あんこんのきんびら きのこ汁	こはん	豚肉の 竜田揚げ れんこんの きんぴら	のこ汁	〇精白米 〇でん粉 〇油 〇 サラダ油 〇つきこんにゃく 〇 上白糖	〇牛乳 〇豚肉もも角切り 〇 牛肉スライス 〇豆腐 〇中み そ 〇赤みそ	〇しょうが 〇れんこん 〇にんじん 〇冷凍さやいんげん 〇だいこん 〇 えのきたけ 〇なめこ 生 〇乾しいた けスライス	○酒 ○しょうゆ ○みりん* ○一味 ○ 煮干し(だし) ○水	730
22 (金)	さけと小松菜の混ぜごはん 牛乳 大根のみそ煮 大学いも	さけと小松葉の 混ぜごはん ごはん・具	_+____\\	:根の	〇精白米 〇ごま油 〇サラダ 油 〇こんにゃく 〇上白糖 〇油 〇でん粉 〇冷凍さつま いも 乱切り	○豚肉もも ○冷凍ミニ厚揚げ	〇こまつな 〇しょうが 〇にんにく 〇にんじん 〇白ねぎ 〇だいこん 〇冷凍さやいんげん	○食塩 ○酒 ○うすくちしょうゆ ○みりん * ○しょうゆ ○水	759 29.6
25 (月)	まめまめハヤシ 牛乳 ひじき入りサラダ	まめまめハヤシごはん		いヤシの具	〇精白米 〇サラダ油 〇じゃ がいも 〇上白糖 〇ごま油		ス 冷凍 〇りょくとうもやし 〇こまつ	○ローリエ ○赤ワイン ○ハヤシルウ ○ デミグラスソース ○ケチャップ ○ウスター ソース ○食塩 ○こしょう 白 ○水 ○しょ うゆ ○米酢	743
26 (火)	ごはん 牛乳 さわらの西京みそかけ 切干大根のからしあえ のっぺい汁	ごはん	さわらの西京 みそかけ からしあえ のっ		○精白米 ○上白糖 ○つきこ んにゃく ○洗いさといも ○で ん粉	〇牛乳 〇さわら 〇白みそ 〇油揚げ	〇切干しだいこん 〇りょくとうもやし 〇こまつな 〇にんじん 〇洗いごぼう 〇だいこん	○酒 ○みりん* ○水 ○しょうゆ ○洋 からし 粉 ○米酢 ○食塩 ○うすくちしょ うゆ ○だし昆布(だし用) ○削りぶし(だし)	653
27 (水)	パン 牛乳 チリコンカン 海藻サラダ	(n)	サラダ	שלאב	〇コッペパン 〇サラダ油 〇 上白糖 〇ごま油	肉(鉄強化) O豚肉ももミンチ O豚レバーチップ Oベーコン Oひよこ豆水煮 Oレンズ豆 水煮 O海藻ミックス Oしらす	ルーム レトルト 〇グリンピース 冷 凍 〇ダイストマト 〇ピューレー 〇 キャベツ 〇りょくとうもやし	○ローリエ 〇赤ワイン ○食塩 〇こしょう 白 ○スープストック ○ケチャップ ○ウ スターソース ○チリパウダー ○水 ○しょ うゆ ○米酢	30.8 697 35.6
28 (木)	ごはん 牛乳 酢鶏 小松菜としめじの中華あえ	ごはん	中華あえ	作鶏	○精白米 ○でん粉 ○じゃが いも ○油 ○サラダ油 ○上 白糖 ○ごま油	干し 小 〇牛乳 〇若鶏肉むね カツ用	Oしょうが Oにんじん Oたまねぎ Oたけのこ ゆで Oチンゲンサイ O キャベツ Oこまつな Oしめじ	Oしょうゆ Oスープストック Oケチャップ O米酢	684
29 (金)	カレーうどん 牛乳 水菜のあえ物	カレーうどん うどん		カレーんの具	○うどん ○サラダ油 ○上白 糖	○豚肉もも ○牛乳 ○刻み昆 布	〇にんにく 〇しょうが 〇にんじん 〇たまねぎ 〇しめじ 〇白ねぎ 〇 みずな 〇キャベッ	〇食塩 〇こしょう 白 〇しょうゆ 〇ケ チャップ 〇カレールウ 〇削りぶし(だし) 〇だし昆布(だし用) 〇水 〇米酢	659 25.9
[1	 は器の種類] 茶わん /	深皿	計わん		 【今月の倉敷市内の産物】	 精白米 こまつな チンゲン+	+4	【献立表】	<u> </u>

※ 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): 7日 8日 11日 12日 18日 19日 21日 22日 26日 28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。又は、こちらの二次元コードをご活用下さい。

精白米 こまつな チンゲンサイ りょくとうもやし れんこん

