全部 令和6年 12月献立表

犬山市立南部中学校

		今月の目標		きちんと手続いをして食事をしよう				
			体の中での働き					
B	曜	献立名	主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる	
			1 群 (魚・肉・卵・豆・豆製品)	2群 (牛乳・乳製品・小魚・海藻)	3群	4群 (その他の野菜・果物)	5群 (穀類・いも類・砂糖)	6群 (油脂)
		卢 泰	(無・内・卵・豆・豆袋品)		(緑黄色野菜)	(ての他の野米・未初)	1	(油油)
		白飯 牛乳 さばのソース素	さば	牛乳		しょうが	砂糖	
2	NI.	さばのソース煮	G19	与	1- / 1× /		少裙	
3	火	白菜の塩昆布和え		塩昆布	にんじん	はくさい切干大根		
		学子 汁	豚肉 豆腐		にんじん ねぎ(緑)	ごぼう ねぎ(白) こんにゃく	さといも	
		野菜ゼリー					野菜ゼリー	
		麦ご飯 牛乳		牛乳			米 麦	
4	水	タッカンジョン	鶏肉 大豆			にんにく	でんぷん 砂糖	油
	1 3	三色ナムル			にんじん こまつな	もやし	砂糖	ごま油でま
		スンドゥブチゲ	豆腐 豚肉		C 5	大根 はくさい はくさいキムチ		ごま油
5		クロロール 牛乳		牛乳			クロロール	
	木	かぼちゃのチーズ焼き	ツナ ミックスビーンズ	チーズ	かぼちゃ	コーン		ノンエッグマヨネーズ
J		チキンのトマト煮	鶏肉 ベーコン		にんじん トマト	玉葱 エリンギ にんにく	じゃがいも	油
		みかん				みかん		
	金	白飯 牛乳		牛乳			米	
		根菜コロッケ			にんじん	れんこん ごぼう 切干大根	じゃがいも 砂糖 米粉	油
6		豚肉と大根の煮物	豚肉 はんぺん 厚揚げ		にんじん	大根		油
		ー 小松菜のたくわん和え			こまつな	ー 一千切り大根漬け		ー ごま
		しょうがと豚バラの混ぜご飯 牛乳	豚肉	上 牛乳	· •	ごぼう しょうが	 α化米 α化もち米	油
9		いかフライ	いか				パン粉 小麦粉 でんぷん	油
	月	切干大根とささみのサラダ	ささみオイル漬け		にんじん	<u>□</u> 切干大根 キャベツ	1, 17, 17, 17, 57471 C.1012110	<u> </u>
		り十八根とさらかのグラダ	豆腐かまぼこ	わかめ	ねぎ (緑) にんじん	えのきたけ ねぎ (白)		こい ノンエッフャコペース
			日陽 かまはこ		ねさ (稼) にんしん	えのさだり ねさ (日)	N/	
10		白飯牛乳		牛乳		, - + #	米	
		あじの竜田揚げ	あじ			しょうが	でんぷん	油
		五目きんぴら	鶏肉		にんじん	ごぼう こんにゃく グリンピース	砂糖	ごまできまった。
		豆乳みそ汁	豆腐 油揚げ 豆乳 ミックスみそ		にんじん ねぎ(緑)	かぶ 大根 はくさい ねぎ(白)		
		麦ご飯 牛乳		牛乳			米 麦	
	水	冬野菜のカレー	豚肉		にんじん	玉葱 大根 しめじ	さといも	油
11		オムレツ	90				砂糖 でんぷん	
		りんごとハムのさっぱりサラダ	ЛД			りんご キャベツ	砂糖	油
		白飯 牛乳		牛乳		7,00	米	7.00
				1 50			でんぷん パン粉	
10	木	しゅうまい	豚肉 鶏肉 たら			玉葱	砂糖 小麦粉	ごま油
12		厚揚げの中華煮	豚肉・厚揚げ		にんじん	はくさい 玉葱 たけのこ	でんぷん	油
			לינמנו ביו ביויטון			もやし、干ししいたけ		
		寒天入り中華サラダ		糸寒天	にんじん	きゅうり 切干大根 コーン	砂糖	ごま油
13		ソフト麺 牛乳		牛乳			ソフト麺	
		肉みそソース	豚肉 大豆ミート 豚レバー 竹輪 赤みそ		にんじん	玉葱 干ししいたけ グリンピース	砂糖 でんぷん	油
	金	 ひじきのごま酢和え	13 +10 33.07 C	ひじき	こまつな にんじん	キャベツ		 ごま ごま油
		米粉のほうじ茶蒸しパン	豆乳			ほうじ茶	砂糖 でんぷん 米粉	油
		白飯 牛乳	1250	牛乳			米	744
16		わかさぎの唐揚げ	わかさぎ	T-30			米粉でんぷん	
	月		鶏肉 うずら卵 厚揚げ					/ II
	/3	みそ煮込みおでん	はんぺん。赤みそ			大根 こんにゃく	さといも 砂糖	
		ゆかり和え			にんじん ゆかり粉	キャベツ きゅうり		
		麦ご飯 牛乳		牛乳			米 麦	
	.14	ピビンパ	豚肉 高野豆腐		にら にんじん	にんにく たけのこ 切干大根	砂糖	ごま油
17					ねぎ(緑)	ねぎ(白)		
•		にらまんじゅう	豚肉		にら	キャベツ たけのこ	でんぷん 砂糖 小麦粉	油
		春雨スープ	ベーコン		にんじん チンゲンサイ	ナレレいたけ	はるさめ	
		ヨーグルト		ヨーグルト			<u></u>	
10	水	白飯 牛乳		牛乳			*	
		ぶりのいしる風味揚げ	ぶり				砂糖 米粉 でんぷん	油
18	水	治部煮田本の郷土料理	鶏肉 厚揚げ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		にんじん いんげん	大根 干ししいたけ	でんぷん さといも 角ふ 砂糖	
		さつまいものぬた	白みそ (育の日 -			+	対象 対象 対象 対象 対象 対象 対象 対象	
		C 28 V 10 0 20 0 7 C		上 回				
		クロスロール 牛乳	迎	牛乳			クロスロール	
9	木	ローストチキン	鶏肉	上 切		にんにく	砂糖でんぷん	11° D 3th
		冬野菜のクリームシチュー	ベーコン 白いんげん豆	牛乳 脱脂粉乳	にんじん	大根 玉葱 はくさい	さといも 小麦粉	バター 油
		フルーツのゼリー和え				みかん 黄桃 バナナ パイン ナタデココ	ゼリー	
	金	麦ご飯 牛乳		牛乳			米麦	
		かぼちゃひき肉サンドフライ	豚肉		かぼちゃ		砂糖 でんぷん パン粉	油
20							小麦粉	/Ш
		ゆず香和え	かつおぶし		ほうれん草 にんじん	はくさい ゆず果汁	砂糖	
		れんでんつくね汁	鶏肉		ねぎ(緑) にんじん	れんこん しょうが 干ししいたけ	でんぷん さといも	
		冬 至		上型		大根 こんにゃく ねぎ(白)		
23		鶏ごぼうピラフ 牛乳 ☆ ―	鶏肉	牛乳	にんじん	ごぼう グリンピース	α化米 もち麦	油
		もみのきハンバーグ	鶏肉豚肉		トマト	玉葱 にんにく しょうが	砂糖	
	月	花野菜のごまドレサラダ			ブロッコリー	カリフラワー コーン	ごまドレッシング	
	I	かぶ入り野菜スープグルスマス献立	ベーコン		にんじん	かぶ 玉葱 はくさい	じゃがいも	
		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1						

給食回数: 15回

[★]牛乳は毎日つきます。

[★]食材は、体の中での働きによって6群に分けられています。 ★汁物のだしには、煮干しやむろあじ、昆布などを使用しています。