

教室掲示用		12月学校給食予定献立表		かつらぎ町教育委員会	
この月の生産者さん		献立表の数値・数量は原則小学校中学年1人当たりの値です。 低学年…約10%減、高学年…約10%増 中学生…約30%増になります。		※献立および献立表について※	
関本さん…米・キャベツ		都合により、献立もしくは食材を変更する場合があります。変更した場合は学校へ連絡いたします。給食では毎日、牛乳ができます。		みんな大好き かつらぎ給食 いいだきま	
宮本さん…小松菜・白菜・大根・青ねぎ・にんじん・キャベツ		また、メニューに応じて箸もしくはスプーンができます。			
月	火	水	木	金	
1	2	3	4	5	
●ごはん 627/846	●ごはん 600/797	●ごはん 585/779	●ごはん 592/800	●ごはん 624/828	
●とりにくのバーベキューソース					
鶏もも(若鶏)60.80 純米酒 ☆りんごピューレ 4.81 一味唐辛子	1.01 上白醤 ☆濃口醤油 2.1 一味唐辛子	35 メタテンジヤン 豚もも(大型)赤身 2.5 40 ☆濃口醤油 40 醤油 15 人参 15 すりごま 0.4 カツオトマト 0.4 みかん(本みりん) 1.8 女中華だし(顆粒)	1.05 2.5 1.2 0.3 0.4	1切 0.05 0.3 1.8 0.02	みりん(本みりん) ☆エンタッキマヨネーズ 一味唐辛子
●ピーツサラダ					
キーベツ 15 いんげん豆(ゆで) 5 ☆ごまドレッシング 赤んご(ゆで) 20 みかん(本みりん)	15 コーン・冷凍 5 ☆ごまドレッシング 赤んご(ゆで) 20 みかん(本みりん)	15 キムチ 0.3 来ぬか油(菜野食品) 1.8 女中華だし(顆粒)	1.2 0.4 0.4	10 ☆濃口醤油 0.3 ☆ラー油 1.5 上白醤 0.9 米酢	☆ハンバーグ 1.0 0.3 1.5 0.9
●さつまいものみぞしる					
たまねぎ 20 ごぼうささがき(冷) ☆厚揚げ(ゆで) さつまいも 20 みかん(本みりん) しめじ(ほぐしめじ)	20 ごぼうささがき(冷) 15 ごぼうささがき(冷) 20 みかん(本みりん) 2.4 女中華だし(顆粒)	20 ブロッコリー(冷) 10 キャベツ 10 みかん(本みりん) 5 ☆ごま油	10 ほねく 10 上白醤 10 上白醤 36 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん)	5 くきわかめ 0.4 一味唐辛子 0.4 一味唐辛子 0.4 一味唐辛子	☆ハンバーグ 1.0 0.3 0.4 0.4
●さわさかなそぼろ 1ふくろ					
●ごはん 624/832	●ごはん 608/840	●ごはん 597/791	●ごはん 632/855	●ごはん 590/807	
●あつあつのみぞいために					
鶏もも(若鶏) ☆厚揚げ(ゆで) たまねぎ 人参 青ねぎ 生姜 純米酒 3.64	30 みかん(本みりん) 1.56 上白醤 1.7 ☆濃口醤油 2.2 純米酒 1.7 しいたけ(干・乾) 1.5 末豚 1.5 紅生姜 1.5 一味唐辛子 0.3 来ぬか油(菜野食品)	50 上白醤 1.3 ☆濃口醤油 1.3 ☆中華だし(顆粒) 1.1 生姜 1.2 大根(おろし) 1.5 紅生姜 1.5 一味唐辛子 0.3 来ぬか油(菜野食品) 0.3 生姜	2.5 1.8 1.8 0.7 5 0.4 0.4 0.4 0.4	☆濃口醤油 1.8 1.0 1.0 1.0 1.0 0.8 0.8 0.8 0.8	☆さばのおろしやき
●くきわかめあえ					
きわかめ ☆豆(豆衣) 冷蔵 冷蔵 10 コーン・冷凍 20 みかん(本みりん) ☆やさししゃも 2:2:中:3:3 ☆のりつくだに 1ふくろ	5 いりごま 5 ☆濃口醤油 0.8 米酢 1.0 大根 0.8 白菜 0.8 みかん(本みりん) 0.8 青ねぎ 0.3 みかん(本みりん) 0.3 女中華だし(顆粒)	10 米酢 20 ☆濃口醤油 10 上白醤 15 みかん(本みりん) 15 みかん(本みりん) 15 みかん(本みりん) 15 みかん(本みりん)	0.8 0.8 1.0 1.0 1.0 0.8 0.8 0.8 0.8	☆じゅこいりナムル	●じゅこいりナムル
●さわさかなそぼろ 1ふくろ					
●ごはん 15	●ごはん 16	●ごはん 17	●ごはん 18	●ごはん 19	
●マーボーどうぶ	●マーボーどうぶ	●ごはん 627/808	●ごはん 603/795	●ごはん 609/808	
☆木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 豚挽肉 40 ☆ごまだし(顆粒) 1.0 白菜 1.0 青ねぎ 1.0 生姜 ☆のりつくだに 1.0 みかん(本みりん)	45 みかん(本みりん)赤辛味みそ 40 ☆ごま油 0.8 米酢 1.0 大根 0.8 白菜 0.8 みかん(本みりん) 0.8 青ねぎ 0.2 みかん(本みりん)	1.0 みかん(本みりん)赤辛味みそ 1.0 みかん(本みりん) 1.0 みかん(本みりん) 1.0 みかん(本みりん) 1.0 みかん(本みりん) 1.0 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ごはん 591/798					
●さけのしおだれやき					
鶏もも(若鶏) 純米酒 1.7 食塩 0.2	1.01 上白醤 1.41 ☆ソース(とんかつ) 1.7 こしょう(混合)	1.01 上白醤 2.1 ☆ソース(とんかつ) 1.0 カリーパン 0.24 みりん(本みりん)	●ごはん 666/869	●ごはん 603/795	●ごはん 609/808
●こまつなのがんあえ					
小松菜 人参 青ねぎ 生姜 純米酒 1.5 みかん(本みりん)	35 ☆塩昆布 0.9 みかん(本みりん) 0.9 みかん(本みりん) 0.9 みかん(本みりん) 0.9 みかん(本みりん)	35 上白醤 10 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん)	●ごはん 22	●ごはん 23	●ごはん 24
●こうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.6 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●スティックだいがくいも 小:3本:中:40g					
●ちゅうやかあえ					
ブリマッハ・ちゅうや キーベツ コーン・冷凍 上白醤 ☆スティックだいがくいも 小:3本:中:40g	10 米酢 10 ☆ラー油 0.8 みかん(本みりん) 1.6 みかん(本みりん)	10 みかん(本みりん) 5 ☆ごま油 0.8 青ねぎ 0.3 みかん(本みりん)	●ごはん 12月3日味付け海苔パッケージは「冬野菜」を取り上げています♪	●ごはん 12月3日味付け海苔パッケージは「冬野菜」を取り上げています♪	●ごはん 12月3日味付け海苔パッケージは「冬野菜」を取り上げています♪
●さけのしおだれやき					
鶏もも(若鶏) 純米酒 1.7 食塩 0.2	1.01 上白醤 1.41 ☆ソース(とんかつ) 1.7 こしょう(混合)	1.01 上白醤 2.1 ☆ソース(とんかつ) 1.0 カリーパン 0.24 みりん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●こまつなのがんあえ					
小松菜 人参 青ねぎ 生姜 純米酒 1.5 みかん(本みりん)	35 ☆塩昆布 0.9 みかん(本みりん) 0.9 みかん(本みりん) 0.9 みかん(本みりん) 0.9 みかん(本みりん)	35 上白醤 10 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん)	●ごはん 22	●ごはん 23	●ごはん 24
●こうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823
●ちゅうやどうふのもの					
鶏もも(若鶏) ☆豆(豆衣) ☆豆腐 人参 1.5 みかん(本みりん)	30 いんげん(冷) 20 みかん(本みりん) 10 みかん(本みりん) 1.5 みかん(本みりん)	20 木綿豆腐(冷)F.Cs.椎茸 15 小松菜(冷) 5 ☆えのき(しめじ) 2.2 ☆白玉園子 0.4 みかん(本みりん)	●ごはん 607/823	●ごはん 607/823</	