

12月献立内容表

2016.12.新発田市学校給食北共同調理場

献立名		材 料
1 木	横割り丸パン	小麦粉・イースト・塩・ショートニング・砂糖・スキムミルク
	ハンバーグケチャップソース	鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・ぶた肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油・調味料・砂糖・ケチャップ・塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄・中濃ソース・赤ワイン
	フルーツサラダ	甘夏缶・パイン缶・きゅうり・ キャベツ ・米油・りんご酢・塩・こしょう
	南瓜のポタージュ	バター・たまねぎ・ ニンジン ・マッシュルーム・かぼちゃ・かぼちゃペースト・白いんげん豆ペースト・コンソメ・スキムミルク・牛乳・ホワイトルウ・ベシヤメルソース・塩・こしょう・乾燥パセリ
2 金	ごはん	米
	ししゃもフライ	ししゃも・小麦粉・ブドウ糖・イースト・ショートニング・塩・大豆粉・コーンフラワー・ライ麦粉・増粘多糖類・米油
	もやしナムル	もやし・ほうれんそう・ ニンジン ・しょうゆ・砂糖・ごま油
	キムチチゲ	ニンジン ・干しいたけ・ぶた肉・酒・ 白薬 ・白菜キムチ（白菜・大根・唐辛子・にんにく・しょうが・砂糖・昆布・酵母エキス）・豆腐・あさり・がらすープ・中華スープ・しょうゆ・塩・こしょう・でん粉
5 月	ごはん	米
	いわしのおろし煮	いわし・大根おろし・砂糖・しょうゆ・発酵調味料・塩・加工でん粉
	きりざい	挽き割り納豆・たくあん（大根・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・発酵調味料・塩・酵母エキス・醸造酢・ぬか）・小松菜・ ニンジン ・ダイスチーズ・しょうゆ・ごま
	沢煮わん	バックだし・ぶた肉・酒・ごぼう・ ニンジン ・えのきたけ・たけのこ缶・系かまぼこ・春雨・しょうゆ・塩・さやえんどう
6 火	米粉ナン	小麦粉・米粉・米粉ミックス・小麦たん白・ライスショートニング・生イースト・砂糖・塩・なたね油
	海藻サラダ	海藻ミックス・きゅうり・ キャベツ ・コーン缶・酢・砂糖・しょうゆ・ごま油
	キーマカレー	バター・にんにく・ぶた肉・赤ワイン・カレー粉・こしょう・たまねぎ・ ニンジン ・セロリー・トマト缶・チキンがらすープ・コンソメ・砂糖・チャツネ・アップルソース・カレールー・えだ豆
	牛乳 みかん	牛乳 みかん
7 水	ごはん	米
	えびシューマイ	えび・たまねぎ・たら・食用精製加工油脂・パン粉・でん粉・砂糖・塩・ほたてエキス・還元水あめ・えびエキス・たん白加水分解物・酵母エキス・香辛料・デキストリン・小麦粉
	ツナと大根のサラダ	大根 ・きゅうり・ ニンジン ・ツナ缶・オリーブ油・砂糖・酢・しょうゆ
	マーボー豆腐	米油・しょうが・にんにく・ぶた肉・酒・豆板醤・ ニンジン ・メンマ・干しいたけ・がらすープ・中華スープ・豆腐・みそ・しょうゆ・砂糖・オイスターソース・でん粉・にら・長ねぎ・ごま油
8 木	ゆで中華めん	小麦粉・かんすい
	大学いも	さつまいも・米油・水あめ・砂糖・黒砂糖・しょうゆ・酢・ごま
	ピリ辛あえ	キャベツ・きゅうり・ ニンジン ・砂糖・しょうゆ・塩・ごま油・ラー油
	豆乳野菜スープ	ごま油・にんにく・しょうが・ぶた肉・酒・ ニンジン ・メンマ・きくらげ・もやし・がらすープ・豆乳・大豆ペースト・中華スープ・塩・こしょう・しょうゆ・みそ・ 長ねぎ ・小松菜
9 金	ごはん	米
	さばのみそ煮	さば・砂糖・みそ・みりん風調味料・しょうが
	アーモンドキャベツ	キャベツ ・きゅうり・ ニンジン ・塩・しょうゆ・アーモンド
	もずく汁	えのきたけ・ ニンジン ・じゃがいも・豆腐・もずく・いりこだしの素・みそ・ 長ねぎ
12 月	ごはん	米
	【中】目玉焼き	卵・塩・こしょう
	ピニーズサラダ	きゅうり・ キャベツ ・大豆水煮・えだ豆・コーン缶・ツナ缶・塩・こしょう・コーンクリーミーレッシング（食用植物油・酢・砂糖・塩・スイートコーンパウダー・たまねぎ・酒精・増粘剤・
	冬野菜カレー	バター・にんにく・ぶた肉・赤ワイン・たまねぎ・ ニンジン ・れんこん・じゃがいも・コンソメ・チャツネ・アップルソース・ケチャップ・中濃ソース・カレールー・スキムミルク・プロコリ
13 火	ごはん	米
	豚肉のみそ炒め	米油・しょうが・にんにく・ぶた肉・酒・たまねぎ・もやし・ あやめみそ ・砂糖・しょうゆ・ケチャップ・でん粉・ごま
	塩昆布漬け	キャベツ ・きゅうり・ ニンジン ・塩昆布（しょうゆ・昆布・発酵調味料・砂糖・塩）
	打ち豆のみそ汁	えのきたけ ・打ち豆・じゃがいも・豆腐・ 白薬 ・いりこだしの素・ あやめみそ ・大豆ペースト・小松菜
14 水	ごはん	米
	鶏肉と大豆のチリソース	鶏肉・塩・こしょう・でん粉・米油・豆板醤・にんにく・たまねぎ・大豆水煮・砂糖・ケチャップ・しょうゆ・ごま油
	春雨サラダ	春雨・きゅうり・キャベツ・ローズハム・ごま油・りんご酢・しょうゆ・塩・砂糖
	わかめスープ	ニンジン ・メンマ・なると・豆腐・中華スープ・がらすープ・しょうゆ・塩・こしょう・わかめ・ 長ねぎ
15 木	食パン	小麦粉・イースト・塩・ショートニング・砂糖・スキムミルク
	オムレツ	卵・でん粉・砂糖・大豆油・塩・酢・調味料・クチナシ色素・カロテン色素
	フレンチサラダ	キャベツ ・きゅうり・コーン缶・塩・米油・酢・こしょう
	オートムボエムのミルクスープ	バター・ベーコン・たまねぎ・ ニンジン ・じゃがいも・あさり・白ワイン・チキンがらすープ・コンソメ・白いんげん豆ペースト・ホワイトルウ・ベシヤメルソース・牛乳・スキムミルク・塩・こしょう・
16 金	ごはん	米
	鮭の塩焼き	鮭・塩
	切り干し大根の炒め煮	米油・ ニンジン ・切り干し大根・ぶた肉・酒・あさり・砂糖・しょうゆ・みりん・ごま
	ごにもん	バックだし・干しいたけ・ ニンジン ・ごぼう・れんこん・鶏肉・酒・こんにゃく・たけのこ缶・ 黒芋 ・ほたて貝水煮・かまぼこ・和風だし・の素・みりん・砂糖・塩・しょうゆ・さやえんどう
19 月	ごはん	米
	ツナピラフ	米・ツナフレーク・たまねぎ・にんじん・コーン・白ワイン・塩・野菜ブイヨン・こしょう・大豆油
	鶏肉のハーブ焼き	鶏肉・しょうゆ・酒・しょうが・レモン果汁・ペパーハーブ
	カリフラワーのサラダ	プロコリ・カリフラワー・じゃがいも・りんご酢・米油・塩・砂糖・こしょう
20 火	味噌ストローネ	米油・にんにく・ショルダーベーコン・たまねぎ・ ニンジン ・ 大根 ・トマト缶・大豆水煮・チキンがらすープ・コンソメ・塩・みそ・粉チーズ
	牛乳	牛乳 ※下記参照
	ごはん	米
	ブリカツ	ブリ・小麦粉・ショートニング・イースト・ブドウ糖・塩・米麹・コーンスターチ・植物性たん白・グァーガム・こしょう・米油・酒・みりん・砂糖・しょうゆ
21 水	機香あえ	ほうれんそう・もやし・ ニンジン ・しょうゆ・みりん・のり
	新発田麩のみそ汁	大根 ・えのきたけ・じゃがいも・豆腐・いりこだしの素・みそ・ 新発田麩 ・ 長ねぎ
	ごはん	米
	さばの照り焼き	さば・しょうゆ・果糖ぶどう糖液糖・発酵調味料・砂糖・でん粉・かつお節エキス・昆布エキス・酢・塩・酵母エキス
22 木	カレーおから	米油・ぶた肉・酒・ ニンジン ・こんにゃく・おから・しょうゆ・砂糖・みりん・カレー粉・ほうれんそう
	かぼちゃのみそ汁	えのきたけ ・たまねぎ・かぼちゃ・油あげ・いりこだしの素・みそ・さやえんどう
	牛乳	牛乳
	ゆでうどん	小麦粉・塩
22 木	もち入りいなり	もち粉・油あげ・砂糖・しょうゆ・でん粉・みりん・かつおエキス・塩・調味料
	プロコリのおかかあえ	プロコリ・キャベツ・しょうゆ・かつお節
	和風汁	バックだし・干しいたけ・にんじん・鶏肉・酒・たけのこ缶・たもぎたけ水煮・かまぼこ・ 白薬 ・和風だし・しょうゆ・みりん・塩・ 長ねぎ ・唐辛子粉
	牛乳	米粉のカップケーキ 牛乳 かぼちゃペースト・卵・砂糖・米油・ヨーグルト・米粉・ベーキングパウダー

★12月19日（月）はセレクトデザートです。★☆下の3つのデザートから1つ選びます。

セレクトデザート	材 料
A: サンタクレープ（チョコ）	小麦粉・鶏卵・植物油・砂糖・ココアパウダー・全粉乳・カカオマス・食用精製加工油脂・食用植物油・ショートニング・塩・水あめ・脱脂粉乳・ソルビトール・乳化剤精製剤・カゼインNa・安定剤（セルロース・カラギナン）・乳化剤・香料・着色料（カラメル・カロチン）
B: サンタクレープ（いちご）	小麦粉・苺・砂糖・鶏卵・食用精製加工油脂・食用植物油・水あめ・全粉乳・脱脂粉乳・塩・ソルビトール・乳化剤精製剤・カゼインNa・安定剤（セルロース・カラギナン）・乳化剤・香料・増粘剤（グァーガム）・カロチン色素
C: クリスマスのデザート（いちご&練乳風ゼリー）	砂糖・水あめ・ぶどう糖果糖液糖・粉あめ・いちご砂糖漬け・ドロマイト（炭酸カルシウムマグネシウム含有物）・ゲル化剤（増粘多糖類）・香料・クエン酸（Na）・着色料（紅麩・クチナシ・フラボノイド・カロチン）

献立は都合により変更となる場合がありますのでご了承ください。 **太字は地場産物と郷土料理です。**