

# 12月献立内容表

2017.12 新発田市学校給食北共同調理場

献立名		材 料	
1 金	チキンライス	米・鶏肉・たまねぎ・にんじん・コーン・グリーンピース・野菜パイオン・塩・こしょう・ケチャップ・大豆油	
	-	-	
	キャベツのツナあえ	ほうれんそう・にんじん・ <b>キャベツ</b> ・しょうゆ・砂糖・酢・ツナ缶	
4 月	きのこのドリアソース	バター・ベーコン・にんじん・たまねぎ・ソテーオニオン・コンソメ・ぶなしめじ・エリンギ・白いんげん豆ペースト・ホワイトルウ・ベシヤメルソース・スキムミルク・牛乳・粉チーズ	
	牛乳	おやつ昆布	牛乳 昆布
	ごはん	米	
5 火	ハンバーグのおろしソースかけ	豆腐・たまねぎ・植物油・鶏肉・おから・パン粉・にんじん・粉末状植物性たんぱく・しょうゆ・塩・海藻ミネラル・砂糖・しょうがペースト・液状混合調味料	
	アーモンドあえ	ほうれんそう・にんじん・ <b>キャベツ</b> ・しょうゆ・みりん・砂糖・アーモンド	
	白菜のみそ汁	白菜・油揚げ・じゃがいも・ <b>えのきたけ</b> ・いりこだしの素・ <b>あやめみそ</b>	
6 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・たんぱく加水分解物・酵母エキス・香辛料・デキストリン・小麦粉	
	春雨サラダ	はるさめ・にんじん・ <b>キャベツ</b> ・ロースハム・りんご酢・しょうゆ・砂糖・ごま油・ごま	
7 木	豆腐の中華煮	米油・豆板醤・しょうが・にんにく・豚肉・酒・にんじん・たけのこ缶・白菜・ <b>豆腐</b> ・チキンからスープ・砂糖・しょうゆ・オイスターソース・でん粉・ <b>長ねぎ</b> ・チンゲンサイ	
	牛乳	-	牛乳 -
	菜めし	米・青菜・砂糖・塩・酵母エキス・かつお削り節粉末	
8 金	わかさぎフリッター	わかさぎ・しょうゆ・小麦粉・沖あみ・でん粉・砂糖・米粉・塩・アオサ・大豆油・ベーキングパウダー・米油	
	カレーおから	米油・豚肉・酒・にんじん・たまねぎ・おから・しょうゆ・みりん・砂糖・カレー粉・ほうれんそう	
	さつまい	<b>ごぼう・大根</b> ・にんじん・鶏肉・酒・こんにゃく・ <b>さつまいも</b> ・ <b>豆腐</b> ・いりこだしの素・みそ・ <b>長ねぎ</b>	
9 火	牛乳	-	牛乳 -
	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	
	ほうれん草オムレツ	たまご・植物油・卵黄・塩・ほうれんそう・でん粉発酵調味料・食用卵殻粉・トレハロース・加工でん粉	
10 水	花野菜サラダ	ブロッコリー・カリフラワー・キャベツ・ <b>にんじん</b> ・りんご酢・オリーブ油・塩・砂糖・こしょう	
	クラムチャウダー	バター・ベーコン・たまねぎ・ <b>にんじん</b> ・じゃがいも・ぶなしめじ・あさり・白ワイン・白いんげん豆ペースト・コンソメ・ベシヤメルソース・ホワイトルウ・牛乳・スキムミルク	
	牛乳	管谷りんごのジャム	牛乳 <b>りんご</b> ・グラニュー糖・トレハロース・ビタミンC・クエン酸
11 木	ごはん	米	
	さげの塩焼き	鮭・塩	
	五目きんぴら	ごま油・ <b>ごぼう</b> ・にんじん・れんこん・こんにゃく・ちくわ・酒・砂糖・しょうゆ・和風だしの素・みりん・とうがらし粉・ごま	
12 金	すきやき風煮	米油・豚肉・酒・にんじん・こんにゃく・ <b>えのきたけ</b> ・ <b>白菜</b> ・和風だしの素・みりん・砂糖・塩・しょうゆ・ <b>焼き豆腐</b> ・ <b>長ねぎ</b> ・ほうれんそう	
	牛乳	-	牛乳 -
	ごはん	米	
13 土	たれかつ	豚肉・パン粉・小麦粉・米油・しょうゆ・みりん・砂糖・酒	
	海藻サラダ	海藻ミックス・きゅうり・ <b>キャベツ</b> ・にんじん・酢・砂糖・しょうゆ・ごま油	
	コンスープ	ベーコン・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・メンマ・コーン缶・クリームコーン（とうもろこし・脱脂濃縮乳・コーンスターチ・砂糖・塩）	
14 日	牛乳	クレープ	牛乳 たまご・砂糖・小麦粉・水あめ・果糖ブドウ糖液糖・でん粉・マーガリン・全粉乳・植物油・ココアパウダー・ゼラチン・チョコレート・果糖・乾燥卵白・ぶどう糖・加工でん粉・乳化剤・香料・安定剤・pH調整剤・着色料
	ごはん	米	
	いわしのオレンジ煮	いわし・砂糖・しょうゆ・オレンジ果汁・塩・加工でん粉・還元水あめ・みりん・オレンジピール・香料	
15 月	きりざい	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・にんじん・しょうゆ	
	おでん	だしパック・ <b>大根</b> ・にんじん・さといも・こんにゃく・昆布・がんも（豆乳・植物油・粉状大豆たんぱく・にんじん・でん粉・砂糖・ぶどう糖・塩・凝固剤）	
	牛乳	-	牛乳 -
16 火	麦ごはん	米・麦	
	-	-	
	ピーンズサラダ	きゅうり・ <b>キャベツ</b> ・ <b>にんじん</b> ・大豆水煮・枝豆・オリーブ油・りんご酢・塩・こしょう	
17 水	冬野菜カレー	バター・にんにく・豚肉・赤ワイン・たまねぎ・ <b>にんじん</b> ・エリンギ・れんこん・さといも・コンソメ・アップルソース・カレールウ・スキムミルク・中濃ソース・トマトケチャップ	
	牛乳	みかん	牛乳 みかん
	ゆで中華めん	小麦粉・かんすい 豚肉・たまねぎ・にんじん・もやし・キャベツ・植物油・はるさめ・しょうゆ・小麦粉・ショートニング・豚脂・でん粉・しょうがペースト	
18 木	はるまぎ	・ポークパイオン・発酵調味料・ポークエキス・酵母エキス・砂糖・たんぱく加水分解物・香辛料・塩・米粉・粉あめ・ソルビトール・乳化剤・クエン酸鉄Na・増粘剤・米油	
	ヤーコンの中華サラダ	<b>ヤーコン</b> ・チンゲンサイ・ <b>キャベツ</b> ・にんじん・ごま油・砂糖・酢・しょうゆ	
	みそラーメンスープ	ごま油・にんにく・しょうが・豚肉・酒・にんじん・メンマ・もやし・白菜・からスープ・砂糖・中華スープの素・塩・こしょう・しょうゆ・みそ・ <b>長ねぎ</b>	
19 金	牛乳	-	牛乳 -
	ごはん	米	
	ぶた肉のいためもの	米油・しょうが・にんにく・豚肉・酒・たまねぎ・ピーマン・ <b>にんじん</b> ・砂糖・みそ・中濃ソース・トマトケチャップ・アップルソース・でん粉	
20 土	おひたし	ほうれんそう・もやし・ <b>にんじん</b> ・しょうゆ・みりん	
	かきたま汁	たまねぎ・ <b>えのきたけ</b> ・じゃがいも・ <b>厚揚げ</b> ・和風だしの素・塩・しょうゆ・でん粉・たまご・酒・わかめ	
	牛乳	-	牛乳 -
21 日	ごはん	米	
	さばのみそ煮	さば・みそ・砂糖混合異性化液糖・砂糖・発酵調味料・タピオカでん粉・しょうが	
	昆布あえ	にんじん・ <b>キャベツ</b> ・きゅうり・塩・塩昆布（しょうゆ・昆布・発酵調味料・砂糖）	
22 月	ごにもん	だしパック・干しいたけ・にんじん・ <b>ごぼう</b> ・れんこん・鶏肉・酒・こんにゃく・たけのこ缶・さといも・ほたて水煮・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	
	牛乳	-	牛乳 -
	コーンピラフ	米・コーン・たまねぎ・にんじん・グリーンピース・野菜パイオン・塩・こしょう・大豆油	
23 火	とり肉のマーマレード焼き	鶏肉・マーマレード・しょうゆ・しょうが・にんにく	
	ブロッコリーサラダ	ブロッコリー・ <b>キャベツ</b> ・にんじん・酢・塩・米油・こしょう	
	ミネストローネ	米油・にんにく・ベーコン・にんじん・セロリー・たまねぎ・コンソメ・からスープ・ <b>キャベツ</b> ・あさり水煮・白ワイン・白いんげん豆水煮・トマト缶	
24 水	牛乳	セレクトデザート	牛乳 ※下記参照
	ごはん	米	
	メンチカツ	キャベツ・豚肉・鶏肉・ポークオイル・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・植物油・でん粉・砂糖・塩・しょうゆ・ポークエキス・香辛料・加工でん粉・アミノ酸・リン酸塩・米油	
25 木	そくせぎつけ	<b>キャベツ</b> ・きゅうり・にんじん・塩・しょうゆ	
	冬野菜のごまみそ汁	にんじん・ <b>大根</b> ・ <b>里芋</b> ・こんにゃく・ <b>厚揚げ</b> ・ <b>白菜</b> ・和風だしの素・みそ・ねりごま・すりごま・ <b>長ねぎ</b>	
	牛乳	ソース小袋	牛乳 トマト・ブルーベリー・りんご・レモン・にんじん・たまねぎ・醸造酢・ぶどう糖液糖・砂糖・塩・でん粉・香辛料・酵母エキス
26 金	せわりコッパパン	小麦粉・イースト・塩・ショートニング・砂糖・スキムミルク	
	チリコンカン	米油・しょうが・にんにく・豚肉・赤ワイン・たまねぎ・ <b>にんじん</b> ・大豆水煮・マッシュルーム水煮・コンソメ・チリパウダー・トマト缶・中濃ソース・パン粉・クッキングソース・粉チーズ	
	フルーツサラダ	みかん缶・パイナップル缶・きゅうり・キャベツ・米油・りんご酢・塩・こしょう	
27 土	コンソメスープ	ベーコン・セロリー・たまねぎ・ <b>にんじん</b> ・じゃがいも・チキンからスープ・コンソメ・しょうゆ・塩・こしょう・パセリ	
	牛乳	-	牛乳 -
	わかめごはん	米・わかめ・塩・砂糖・酵母エキス	
28 日	たまご焼き	たまご・砂糖・麦芽糖・植物油・塩・かつおぶしエキス・発酵調味料・加工でん粉・酸味料・香料・アナトー色素	
	のりナッツあえ	ほうれんそう・ <b>にんじん</b> ・ <b>キャベツ</b> ・しょうゆ・みりん・アーモンド・のり	
	かぼちゃの肉じゃが風	米油・豚肉・酒・ <b>にんじん</b> ・たまねぎ・干しいたけ・こんにゃく・ <b>厚揚げ</b> ・かぼちゃ・和風だしの素・砂糖・みりん・しょうゆ・塩・さやいんげん	
29 月	牛乳	-	牛乳 -

☆☆12月19日（火）はセレクトデザートです。☆☆

選択	アレルギー	材 料
A: ツリームスケーキ（いちご）	大豆	豆乳・豆乳ホイップ・砂糖・豆乳加工食品・レモン果汁・米粉・コーンスターチ・ショートニング・いちごピューレ・食用乳化油脂・ゼラチン・塩・膨張剤・ゲル化剤（増粘多糖類）・香料・乳化剤・pH調整剤・安定剤（加工でん粉・大豆多糖類・ペクチン）・増粘剤（キサンタン）・トレハロース・ソルビット・酒精・着色料（アナトー）
B: ツリームスケーキ（キャラメル）	大豆	砂糖・豆乳ホイップ・豆乳加工食品・豆乳・米粉・コーンスターチ・食用乳化油脂・ショートニング・ゼラチン・ココア・塩・ゲル化剤（増粘多糖類）・膨張剤・香料・乳化剤・pH調整剤・安定剤（加工でん粉・大豆多糖類・ペクチン）・増粘剤（キサンタン）・トレハロース・ソルビット・酒精・着色料（アナトー）
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（紅麴・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。**