

# 令和2年12月 食品材料一覧表

12月1日 献立名/食品名	12月2日 献立名/食品名	12月3日 献立名/食品名	12月4日 献立名/食品名	12月7日 献立名/食品名
<p>五目ごはん こめ/精白米/強化米含む とり肉/もも/皮なし、挽肉 にんじん/AL ごぼう千切り/ささがき 油揚げ こんにゃく/突きこん 干しいたけ グリーンピース/冷凍 米ぬか油 清酒 しょうゆ 本みりん 塩天塩 和風だし</p> <p>なめこ汁 なめこ/生 ほぐしエノキ 冷凍豆腐サイコロカット(非遺伝子) 長ねぎ 赤みそ 白みそ 清酒 かつおぶし/高エキス だしこんぶ 水</p> <p>ホッケの一夜干し ホッケ一夜干し ホッケ一夜干し</p> <p>しらすときゅうりの酢の物 しらす干し きゅうり/BM 塩天塩 冷凍わかめ 根しょうが しょうゆ 上白糖 酢 ごま/わり/白</p> <p>みかん みかんM</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>ごはん こめ/精白米/強化米含む 麻婆豆腐(冷凍) 冷凍豆腐サイコロカット(非遺伝子) ぶた/もも/挽肉 挽割豚大豆 にんじん/AL むきたまねぎ エリンギスライス 干しいたけ グリーンピース/冷凍 長ねぎ しょうゆ にんにく 根しょうが トウモロコシ 米ぬか油 清酒 上白糖 しょうゆ 塩天塩 赤みそ 中華スープの素 でん粉 水 ごま油</p> <p>春巻き 春巻き(米粉入り) 春巻き(米粉入り) 米ぬか油</p> <p>小松菜の中巻和え(もやし) こまつな もやし 細切り卵やき ボンレスハム/千切り 根しょうが しょうゆ ごま油 上白糖 ごま/わり/白</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>ごはん こめ/精白米/強化米含む すまし汁 とり肉/むね/皮なし、千切り 大根/葉切り にんじん/AL ほぐしエノキ 冷凍わかめ 根なると 長ねぎ 清酒 しょうゆ 本みりん 塩天塩 かつおぶし/高エキス だしこんぶ 水</p> <p>さんまのパン粉焼き さんま/開き、生 清酒 こしょう400g 香味野菜焼ミックスパン粉</p> <p>一口やさい、 一口焼きいも</p> <p>ごまあえ ほうれんそう もやし ごま/わり/白 本みりん しょうゆ 上白糖</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>スパゲティミートソース、 スパゲティ/1/2カット ぶた/もも/挽肉 にんじん/AL むきたまねぎ エリンギスライス グリーンピース/冷凍 にんにく 根しょうが バター 米ぬか油 赤ワイン 塩天塩 しょうゆ 中華ソース トマトピューレー トマトケチャップ カレー粉 こしょう400g ナツメグ/粉 ローリエ 上白糖 洋風スープの素 鳥がらスープ ピザ用チーズ 水</p> <p>いかの唐揚げ(短冊) いか/短冊 根しょうが にんにく 本みりん 清酒 しょうゆ こしょう400g 塩天塩 でん粉 米ぬか油</p> <p>のり塩ピーンズ 煮大豆 でん粉 米ぬか油 塩天塩 あおのり 洋風スープの素</p> <p>ハムコーンサラダ コーン/カーネル、冷凍 キャベツ/生 きゅうり/BM むきたまねぎ ボンレスハム/さいころ 米ぬか油 しょうゆ 酢 上白糖 塩天塩 こしょう400g 洋からし粉400g レモン汁 10紙パック</p> <p>プリン、 なめらかプリン、 牛乳 牛乳</p>	<p>ごはん こめ/精白米/強化米含む ひじき炒め煮 ぶた/もも/千切り ひじき 油揚げ にんじん/AL 干しいたけ むきえだまめ/ゆで ごま油 清酒 上白糖 本みりん しょうゆ かつおぶし/高エキス 水</p> <p>肉団子の甘辛煮 肉団子8g 根しょうが しょうゆ 上白糖 本みりん でん粉 水 グリーンピース/冷凍</p> <p>じゃこポテト じゃがいも/男爵 塩天塩 こしょう400g ちりめんじゃこ しょうゆ 洋からし粉400g ノンエッグマヨネーズ</p> <p>きゅうり土佐漬け きゅうり/BM 塩天塩 根しょうが しょうゆ 本みりん ごま/わり/白 糸削り</p> <p>牛乳 牛乳</p>

# 令和2年12月 食品材料一覧表

大和田小学校 用

PAGE:2  
令和2年11月24日

12月8日 献立名/食品名	12月9日 献立名/食品名	12月10日 献立名/食品名	12月11日 献立名/食品名	12月14日 献立名/食品名
<p>ごはん こめ/精白米/強化米含む 玉子スープ(野菜、ベーコン) ベーコン/バラ千切り 米ぬか油 はくさい むきたまねぎ にんじん/AL 長ねぎ チンゲンサイ ほぐしエノキ こしょう400g 塩天塩 清酒 しょうゆ 中華スープの素 鳥がらスープ 水 でん粉 鶏卵凍結/全卵 冷凍豆腐サイコロカット(非遺伝子)</p> <p>豚肉の揚げ煮 ぶた/もも/1.5・2cm角切り 清酒 しょうゆ こしょう400g 根しょうが でん粉 米ぬか油 じゃがいも/男爵 れんこん/カット パプリカ 上白糖 本みりん 水</p> <p>ナムル(小松菜もやし) こまつな にんじん/AL もやし 上白糖 本みりん ごま油 ごま/わり/白 根しょうが しょうゆ</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>ごはん こめ/精白米/強化米含む さつまいも汁 とり肉/もも/皮なし、小間 さつまいも/M にんじん/AL ごぼう千切り/ささがき 大根/葉切り 長ねぎ 油揚げ こんにゃく/平角カット 白みそ 赤みそ 清酒 水 かつおぶし/高エキス さばのごまだれやき さば/切り身 さば/切り身 根しょうが 清酒 塩天塩 こしょう400g 本みりん しょうゆ 上白糖 水 ごま/わり/白 白菜納豆和え 挽きわり納豆 しょうゆ 洋からし粉400g はくさい ほうれんそう 糸削り</p> <p>カットりんご りんご/1/6カット20個入り</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>コッペパンスライス コッペパンスライス コッペパンスライス やきそば 中華めん(焼きそば用) ぶた/もも/小間 にんじん/AL むきたまねぎ キャベツ/生 もやし 米ぬか油 中華ソース ウスターソース 中華スープの素 塩天塩 こしょう400g ごま油 豆腐ナゲット とうふナゲット 米ぬか油 大根サラダ(ハム) ボンレスハム/千切り コーン/カーネル、冷凍 大根/葉切り きゅうり/BM 米ぬか油 上白糖 しょうゆ 塩天塩 こしょう400g 洋からし粉400g 酢 レモン汁 10紙パック ごま/わり/白 ヨーグルト(ソフール) ソフール元気ヨーグルト</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>わかめごはん(普通量) こめ/精白米/強化米含む わかめごはんの素 ごま/わり/白 けんちん汁 とり肉/もも/皮なし、小間 大根/葉切り にんじん/AL ごぼう千切り/ささがき さといも 生 乱切り こんにゃく/平角カット 油揚げ 冷凍豆腐サイコロカット(非遺伝子) 長ねぎ しょうゆ 清酒 塩天塩 本みりん かつおぶし/高エキス だしこんぶ 水 赤魚西京焼き 赤魚の西京焼き 赤魚の西京焼き 白菜ツナあえ まぐろ油漬、フレーク レモン汁 10紙パック はくさい しょうゆ ごま油 上白糖 バナナ 1/3 バナナ 牛乳 牛乳</p>	<p>ごはん こめ/精白米/強化米含む 豚肉と焼豆腐の煮物 ぶた/もも/小間 焼き豆腐 にんじん/AL むきたまねぎ 長ねぎ はくさい しらたき 干しいたけ 米ぬか油 しょうゆ 清酒 本みりん 上白糖 塩天塩 和風だし 水 ししやも/香り揚げ ししやも/子持ち しょうゆ 上白糖 清酒 ごま油 七味とうがらし/粉 でん粉 米ぬか油 もやしとウインナーのサラダ もやし ウインナー/0.5・1・2cmカット きゅうり/BM 米ぬか油 上白糖 しょうゆ レモン汁 10紙パック 洋からし粉400g 塩天塩 酢 牛乳 牛乳</p>

令和2年12月 食品材料一覧表

大和田小学校 用

12月15日 献立名/食品名	12月16日 献立名/食品名	12月17日 献立名/食品名	12月18日 献立名/食品名	12月21日 献立名/食品名
<p>寒ごはん こめ/精白米/強化米含む おおむぎ/七分つき押麦 カレーライス ぶた/もも/小間 塩天塩 こしょう400g カレー粉 オールスパイス/粉 にんにく 根しょうが にんじん/AL じゃがいも/男爵 むきたまねぎ 炒めたまねぎ りんご/うらごし グリーンピース/冷凍 米ぬか油 トマトケチャップ しょうゆ ウスターソース ピザ用チーズ ローリエ ガラムマサラ 小麦粉/薄力粉 バター 鳥がらスープ 水 福神漬 ひじきのマリネ ひじき きび砂糖 清酒 本みりん しょうゆ ボンレスハム/千切り コーン/カーネル,冷凍 にんじん/AL きゅうり/BM 米ぬか油 上白糖 しょうゆ 酢 塩天塩 こしょう400g ごま/白/白 ゼリーポンチ バナナ みかん/缶詰2k パイナップル/缶詰2k 黄桃/缶詰/ダイス2k あわせるゼリー 牛乳 牛乳</p>	<p>ごはん こめ/精白米/強化米含む 大根のそぼろ煮 冷凍厚揚げ ぶた/もも/挽肉 大根/葉切り 長ねぎ にんじん/AL むきたまねぎ 根しょうが 米ぬか油 しょうゆ 清酒 本みりん 上白糖 でん粉 水 かつおぶし/高エキス グリーンピース/冷凍 鶏肉のねぎ風味焼き とり肉/もも/皮なし,切り身 とり肉/もも/皮なし,切り身 にんにく 根しょうが 長ねぎ ごま油 上白糖 清酒 しょうゆ 本みりん 七味とうがらし/粉 塩天塩 かぼちゃのごま揚 かぼちゃごま揚 米ぬか油 小松菜ののりあえ もやし ほぐしエノキ しょうゆ 本みりん きざみのり 牛乳 牛乳</p>	<p>パンズパン パンズパン パンズパン コーンポタージュ ベーコン/バラ千切り コーンペースト コーン/カーネル,冷凍 むきたまねぎ にんじん/AL パセリ バター 白ワイン 塩天塩 こしょう400g ローリエ 洋風スープの素 ピザ用チーズ 牛乳 米粉 鳥がらスープ 水 生クリーム/乳脂肪 えびカツ えびカツ 米ぬか油 小袋中濃ソース ツナとキャベツのサラダ まぐろ油漬,フレーク レモン汁 10紙パック きゅうり/BM キャベツ/生 むきたまねぎ 米ぬか油 塩天塩 酢 しょうゆ こしょう400g 洋からし粉400g キウイフルーツ1/2 キウイフルーツ/秀 牛乳 牛乳</p>	<p>ごはん こめ/精白米/強化米含む 道産子汁 ぶた/もも/小間 じゃがいも/男爵 コーン/カーネル,冷凍 もやし 冷凍豆腐サイコロカット(非遺伝子) 長ねぎ にんじん/AL 根しょうが にんにく 米ぬか油 清酒 白みそ かつおぶし/高エキス だしこんぶ 水 バター 鳥がらスープ 鮭のてりやき べにぎけ/切り身 べにぎけ/切り身 根しょうが 塩天塩 しょうゆ 清酒 本みりん 上白糖 鶏肉と大根のごま風味あえ とり肉/むね/皮なし,千切り 塩天塩 こしょう400g 白ワイン 大根/葉切り きゅうり/BM にんじん/AL ごま油 酢 しょうゆ 上白糖 レモン汁 10紙パック 洋からし粉400g ごま/白/白 オレンジ1/4 オレンジ 牛乳 牛乳</p>	<p>焼きおにぎり 焼きおにぎり 煮込みうどん 冷凍うどん とり肉/もも/皮なし,小間 にんじん/AL 長ねぎ 姫なると 油揚げ 干ししいたけ 清酒 上白糖 本みりん しょうゆ 塩天塩 かつおぶし/高エキス だしこんぶ 水 さつまいもとかぼちゃの飴煮 さつまいも/M かぼちゃ角切り/2cm× 米ぬか油 ごま/白/黒 上白糖 しょうゆ 酢 水 大豆とれんごんのサラダ 蒸大豆 まぐろ油漬,フレーク レモン汁 10紙パック にんじん/AL きゅうり/BM れんこん/カット 酢 塩天塩 こしょう400g しょうゆ 胡麻ドレッシング(乳化タイプ) キャンディーチーズ キャンディーチーズ 牛乳 牛乳</p>

令和2年12月 食品材料一覧表

大和田小学校 用

12月22日 献立名/食品名	12月23日 献立名/食品名	12月24日 献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名
<p>ごはん こめ/精白米/強化米含む 中華丼 ぶた/もも/小間 根しよが 清酒 しょうゆ にんじん/AL むきたまねぎ はくさい たけのこ/水煮 むきえび/L 干しいたけ グリーンピース/冷凍 米ぬか油 上白糖 こしょう400g 塩天塩 中華スープの素 鳥がらスープ 水 でん粉 ごま油 しゅうまい、 しゅうまい(ボーク)、 中華サラダ(マロニー) マロニー/既5cmカット ボンレスハム/千切り キャベツ/生 きゅうり/BM 塩天塩 もやし 細切り卵やき 上白糖 酢 しょうゆ ごま油 ごま/わり/白 洋からし粉400g みかんゼリー みかんゼリー 牛乳 牛乳</p>	<p>ごはん こめ/精白米/強化米含む 韓国風肉じゃが とり肉/もも/皮なし/角切り じゃがいも/男爵 むきたまねぎ にんじん/AL うずら卵/水煮 きやいんげん にんにく ごま油 清酒 コチュジャン 中華スープの素 しょうゆ 上白糖 本みりん 鳥がらスープ 水 でん粉 たらの香味ソースかけ たら/切り身 たら/切り身 清酒 塩天塩 こしょう400g でん粉 米ぬか油 ごま油 根しよが 長ねぎ しょうゆ 上白糖 酢 七味とうがらし/粉 水 ごぼうのバンバンジーサラダ ベーコン/バラ千切り ごぼう千切り/さきがき 酢 にんじん/AL コーン/カーネル/冷凍 むきえだまめ/ゆで 棒々鶏ドレッシング(乳化タイプ) こしょう400g ごま/わり/白 韓国のり 韓国風味付けのり 牛乳 牛乳</p>	<p>カレーピラフ こめ/精白米/強化米含む ベーコン/バラサイコロ/0.8cm にんじん/AL むきたまねぎ エリンギスライス グリーンピース/冷凍 バター 白ワイン 塩天塩 カレー粉 こしょう400g 洋風スープの素 しょうゆ ローストチキン(調味料は2倍) とり肉/もも/骨つき とり肉/もも/骨つき にんにく むきたまねぎ 白ワイン 塩天塩 しょうゆ こしょう400g ナツメグ/粉 ローリエ 本みりん アルミンク 星型ポテト 星型ポテト 海藻サラダ 海藻ミックス ボンレスハム/千切り もやし きゅうり/BM 塩天塩 米ぬか油 上白糖 酢 こしょう400g 洋からし粉400g ごま油 レモン汁 10紙パック クリスマスケーキ クリスマスケーキ(純生ロール ホワイト) 米粉のチョコレートケーキ(チョコレートクリーム) 牛乳 牛乳</p>		