## 給食予定献立表 令和2年 12月

٥٠٠

## 福崎町給食共同調理センター

作	î I	夏 ア 疋 [	と	令和2	年 12	′ ታ	<b>-</b>	ر فی ا		7田平5	ŋ m) 사다 도	₹:		圧ピノ	1	^	
	1日 (火)			2日(水)		3日 (木)				4日(金)			7日(月)			8日(火)	ふるさと献立
こしん	春ダコ	ダッカルビ コロッケ		さわらの一夜干し   ずんだもち			きのこのホワイトスープ ボロニアハムステーキ きゅうりと枝豆のサラダ			コーンのきゃべつ揚げ  春雨サラダ			ごはん ふのすまし汁 さばの味噌煮 にんじんシリシリ 牛乳			だはん ち表麺汁 中)ハタハタのカ I)白身魚のこ I菜のおかか りかけ -乳	フライ
			アレルギー物質		アレルギー物質			アレルギー物質			アレルギー物質	1		アレルギー物質			アレルギー物質
		ごはん		ロばはん			コッペパン	乳麦		こはん		_	ごはん			ごはん	
=	0	牛乳	乳	□ もち麦精麦	大麦		もち麦粉	大麦	0	4乳	乳	0	牛乳	乳	0	牛乳	乳
<b>ن</b> ا		はるさめ		〇 牛乳	乳		ジョア	乳	0	ぶたにく	豚		స	麦	Δ	だいこん(町)	
<u>ا</u> )	Δ	たまねぎ		○ ぶたにく	豚	0	だいず	豆	Δ	しょうが		Δ	だいこん		Δ	にんじん(町)	
	Δ	にんじん		料理酒		0	ウインナー	鶏		サラダあぶら		Δ	にんじん		Δ	あおねぎ	
۱ ا ر	Δ	ほうれんそう		ロ サラダあぶら		Δ	しめじ		0	とうふ	豆	Δ	しめじ			もち麦そうめん(町)	麦 大麦
<u>,</u>		とうふ	豆	〇 あぶらあげ	豆	Δ	マッシュルーム		Δ	たまねぎ		Δ	あおねぎ		0	とうふ(県)	豆
۶	Δ	とうもろこし		口さといも		Δ	エリンギ		Δ	だいこん/白ねぎ			かつお節			あぶらあげ(県)	豆
		チキンプイヨン	鶏	△ぱぽう		Δ	たまねぎ		Δ	たけのこ			こんぶ			かつお節	
		しょうゆ	麦 豆	△ にんじん		Δ	にんじん		Δ	しいたけ			しょうゆ	麦 豆		こんぶ	
		塩こしょう		△□んにゃく		l	プロッコリー		Δ	にんじん			料理酒			しょうゆ	麦 豆
	$\rightarrow$	とりがら	鶏	△ しめじ		l	じゃがいも			とりがら	鶏		しお			料理酒	
		きゃべつ		△ 白ねぎ		l	こむぎこ	麦	_	赤みそ	豆	⊢-	さばのみそ煮	鯖豆		しお	
	- 1	にら		○ みそ	豆	I —	パター	乳		さとう		1	にんじん		-	小中)ハタハタ(県)	
	- 1	にんじん		しょうゆ	麦 豆		牛乳  塩こしょう	乳		しょうゆ	麦豆	1	きゃべつ	1 1	でんぷん		
	- 1	たまねぎ		みりん						みりん			ツナ	豆	⊢	だいずあぶら	
	- 1	とりにく	鶏	にぼし			コンソメ	鶏豚	<u> </u>	料理酒		^	とりがら 鶏		-	幼)ホキフライ	麦豆
		しょうが	_	○ さわらのいちやぼし	_	<u> </u>	ボロニアハム	鶏 豚	4	でんぷん   ユュセット					<u> </u>	だいずあぶら	
	- 1	あかみそ さとう	豆	○ あおだいず △ えだまめ	豆		きゅうり		_	」 ごまあぶら △ コーンのきゃべつ揚げ	<del> </del>	-	しょうゆ 塩こしょう	麦 豆	l	はくさい(町) ほうれんそう(県)	
	믜	さとう しょうゆ	麦豆	△ えたまめ □ さとう			にんじん とうもろこし		_	山はるさめ	<b>支</b> 丛	<del> </del>	温こしょつ  サラダあぶら			はっれんそう(県 <i>)</i>  にんじん(町)	
		料理酒	(오 <u>고</u>	しお		l	こうもろこし   えだまめ			しょっこめ		屵	ソファめかり		^	たんしん(町)	
	- 1	村理相 ごまあぶら	ゴ	しの  ロ もち		^		麦豆鶏豚りぜ							_	かっの則	
ŀ		福崎産さつまいもコロッケ		2 0 9			0010000	久亚鸡 脉 )	+	にんじん						しょうゆ	麦豆
I	- 1	だいずあぶら	× *							さとう						みりん	~ *
L.		ポークコロッケ	麦豆豚						_	しょうゆ	麦 豆			(県)兵庫県産(町)福崎町産		料理酒	
- 1	- 1	だいずあぶら								みりん				(四) /福呵四) 生		ふりかけ	

	9日(水)			10日 (木)			11日(金)			14日(月)			15日(火)			16日 (水)	
ا ا ا	ツナと海藻のごま和え		コッペパン コンソメスープ ハンバーグのケチャップソースかけ			ポークカレー  サラダ  ヨーグルト			えびしゅうまい もやしのごま酢和え			ごはん わかめスープ 肉団子の甘酢がらめ 切干大根のささみ和え 牛乳			もち麦ごはん かきたま汁 鮭のちゃんちゃん炒 白菜のツナ和え 牛乳		ゃん焼き
		アレルギー物質			アレルギー物質	1		アレルギー物質			アレルギー物質			アレルギー物質			アレルギー
T	ロ ごはん			コッペパン	乳麦		ごはん			ごはん			ごはん			ごはん	
<u>-</u> L	□ もち麦精麦	大麦		もち麦粉	大麦	0	牛乳	乳	0	牛乳	乳	0	牛乳	乳		もち麦精麦	大麦
ر ا√	〇 牛乳	乳	0	牛乳	乳	Δ	たまねぎ		0	ぶたにく	豚	0	わかめ		0	牛乳	乳
֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓	〇 ぎゅうにく(県)	牛	0	ベーコン	豚	]_	にんじん		Δ	しょうが		Δ	たまねぎ/とうもろこし		0	たまご	卵
<u>.</u>	ロ さとう			さつまいも			じゃがいも			サラダあぶら			にんじん/こまつな		Δ	たまねぎ	
)	しょうゆ	麦 豆	Δ	たまねぎ		△	トマト		Δ	こんにゃく		0	とうふ	豆	Δ	にんじん	
<u>'</u>	△ たまねぎ		Δ	にんじん		Δ	りんご	b		じゃがいも			白ごま	<b></b>	Δ	えのき	
<b>;</b>	△ こんにゃく		0	とうふ	豆	0	ぶたにく	豚	Δ	たまねぎ			チキンプイヨン	鶏	Δ	あおねぎ	
	△あおねぎ		Δ	しめじ		Δ	しょうが		Δ	にんじん			とりがら	鶏	Δ	しいたけ	
	△ たけのこ		Δ	プロッコリー		Δ	にんにく		Δ	はくさいキムチ	豆		料理酒			かつお節	
	△ にんじん			とりがら	鶏		塩こしょう		Δ	にら			しょうゆ	麦 豆		こんぷ	
	みりん			コンソメ	鶏豚		カレールー(甘口)	麦り		さとう			塩こしょう			しょうゆ	麦 豆
	〇 だしまきたまご	卵麦豆りゴ		塩こしょう			カレールー(中辛)	麦り		しょうゆ	麦 豆	0	とりつくね	鶏豚豆		料理酒	
	ロッナ	豆	0	ハンパーグ	豆鶏豚		サラダあぶら			みりん			だいずあぶら			塩	
-	〇 かいそう			ケチャップ		Δ	きゃべつ			料理酒		Δ	たまねぎ/いんげん			でんぷん	
-	△∣きゅうり			とんかつソース		Δ	にんじん			かつお節		⊿	たけのこ		0	さけ	鮭
	口白ごま	⊐		ロさとう		Δ	プロッコリー		0/0	えびしゅうまい	麦 エビ		こめず			キャベツ/とうもろこし	
	ロさとう			みりん		△	とうもろこし		Δ	もやし			ケチャップ		0	みそ	豆
	しょうゆ	麦 豆	Δ	きゃべつ		0	だいず	豆	Δ	きゅうり			さとう			さとう	
	みりん		Δ	こまつな			ノンエッグマヨネーズ	豆	ı	にんじん			しょうゆ	麦 豆		しょうゆ	麦 豆
			Δ	にんじん		0	ヨーグルト	乳		白ごま	<b></b>		きりぼしだいこん			みりん	
			Δ	とうもろこし						さとう			にんじん/きゅうり		Δ	はくさい	
				アーモンド	ア						麦 豆	Δ	もやし		Δ	ほうれんそう	
				さとう						りんごす	Ŋ	0	ささみ	鶏	Δ	にんじん	
				しょうゆ	麦 豆								さとう		0	ツナ	豆
				みりん									しょうゆ	麦 豆		さとう	
													みりん			しょうゆ	麦 豆
													りんごす	b		みりん	

 ○赤の食品・・体をつくるもの(たんぱくしつ ・むきしつ)
 □黄の食品・・熱や力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう)
 △緑の食品・・体の調子をととのえるもの(ビタミン)

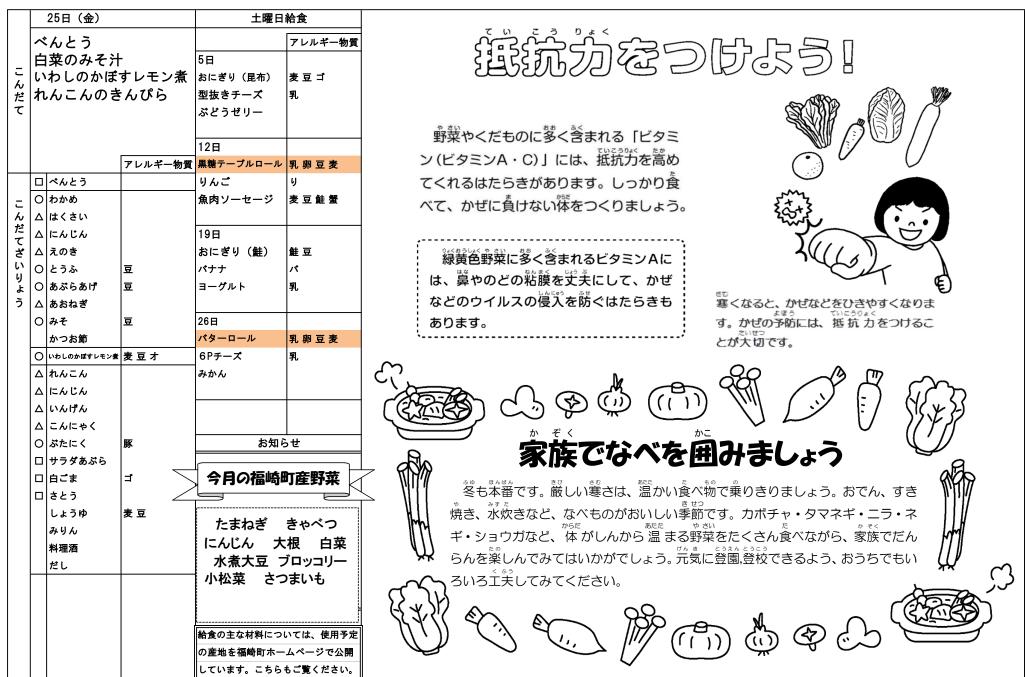
※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 ア:アーモンド 大麦:大麦・もち麦

<sup>※</sup>たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

<sup>※</sup>食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

<sup>※</sup>献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

		17日(木)			18日(金)	クリスマス献立		21日 (月) 食	:育の日献立(冬至)		22日(火)			23日(水)			24日(木)	【幼のみ】
	$  \exists$			ごはん		IJ	ごはん		ごはん			ŧ	ち麦ごはん	,	$\neg$	ッペパン		
				クリームシチュー				ぼちゃのみ	<b>ルそ</b> 汁				_	ヤシシチュ			乳スープ	
۲,				1				身魚の香り		1 -				ひじきサラダ			ムレツ	
んだ		きゃべつサラダ 牛乳									豆と野菜の	•	マスカットゼリー				テトサラダ	•
て	牛				l			-乳		牛乳			牛乳					
	-				牛乳													
	<u> </u>		アレルギー物質			アレルギー物質			アレルギー物質			アレルギー物質			アレルギー物質			アレルギー物質
	I — I		乳 麦	$\Box$	ごはん			ごはん			ごはん			ごはん			_	乳 麦
٦	-		大麦	0	牛乳	乳	0	牛乳	乳	0	牛乳	乳		もち麦精麦			もち麦粉	大麦
<i>ب</i>	-	牛乳	乳	Δ	たまねぎ		Δ	たまねぎ			ほうとう	麦	0	牛乳	乳	Δ	はくさい	
だて	이	ウインナー	鶏		にんじん		Δ	にんじん		0	ぶたにく	豚	_	ぶたにく	豚		ほうれんそう	
ざ	△	たまねぎ			じゃがいも		Δ	あおねぎ			かぼちゃ			塩こしょう		Δ	にんじん	
いり		白いんげんまめ			さけ	鮭	Δ	かぼちゃ		Δ	はくさい			サラダあぶら		0	とうふ	豆
よ		はくさい			しめじ			かつお節		Δ	にんじん		Δ	たまねぎ		Δ	えのき	
う		にんじん			マッシュルーム		0	みそ	豆	Δ	だいこん		Δ	にんじん		0	ベーコン	豚
		れんこん			シチューミックス	乳麦豆豚鶏	0	ホキ		Δ	こまつな		Δ	マッシュルーム			コンソメ	鶏 豚
		だいこん		0	とうにゅう	豆		でんぷん		0	みそ	豆	Δ	エリンギ		0	とうにゅう	豆
		プロッコリー			塩こしょう			だいずあぶら			にぼし		Δ	しめじ			塩こしょう	
		コンソメ	鶏 豚		とりにく	鶏		さとう			しょうゆ	麦 豆		じゃがいも		0	オムレツ	卵 豆
		しょうゆ	麦 豆		さとう			しょうゆ	麦 豆		料理酒			ハヤシシチューの素			じゃがいも	
		塩こしょう			しょうゆ	麦豆		みりん		Δ/0	きゃべつ入り平つくね	鶏 豚	Δ	トマト		Δ	にんじん	
		カレーこ			みりん		Δ	ゆずかじゅう		0	だいず	豆		とりがら	鶏	Δ	きゅうり	
	Δ/0	かぼちゃグラタン	豆鶏		料理酒		Δ	きゃべつ		Δ	こんにゃく		0	ひじき		Δ	とうもろこし	
	$ \Delta $	きゃべつ			コーンスターチ		Δ	ほうれんそう		Δ	にんじん			さとう			ノンエッグマヨネーズ	豆
	△	とうもろこし		Δ	ごぼう		Δ	にんじん		Δ	ごぼう			しょうゆ	麦豆			
		にんじん			きゅうり			かつお節		0	ちくわ			みりん				
		さとう			えだまめ			さとう		Δ	いんげん		Δ	にんじん				
		しょうゆ	麦 豆	Δ	とうもろこし			しょうゆ	麦 豆		しょうゆ	麦 豆	Δ	きゅうり				
		みりん		0	だいず	豆		みりん			さとう		Δ	とうもろこし				
					ごまドレッシング	麦豆ゴ		料理酒			料理酒			こめず				
					幼)カップケーキ	豆					サラダあぶら			ごまあぶら	l <b>⊐</b>			
					小中)ケーキ	豆								マスカットゼリー				



○赤の食品・・体をつくるもの(たんぱくしつ ・むきしつ) □黄の食品・・熱や力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう) △緑の食品・・体の調子をととのえるもの(ビタミン)

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。 卵:たまご 乳:乳 麦:小麦 蕎:そば ピ:落花生 鮑:あわび イカ:いか ら:いくら エビ:えび オレ:オレンジ 蟹:かに キ:キウイフ

牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉 豚:豚肉 マツ:まつたけ モモ:もも 芋:やまいも り:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ カシ:カシューナッツ ゴ:ごま ※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 ア:アーモンド 大麦:大麦・もち麦