

12月の献立表



建国幼・小・中・高等学校

日付	献立	主な材料名
1日(木)	甘酢肉団子 キャベツの玉子炒め 大根おかかサラダ 味噌汁	豚ミンチ 玉ねぎ 卵 パン粉 玉ねぎ 人参 ピーマン 水煮筍 干しいたけ にんにく キャベツ 卵 大根 胡瓜 花かつお おつゆ麩 青ねぎ
2日(金)	キムチロールカツ 竹輪の甘辛炒め れんこんのナムル 味噌汁	豚ロース薄切り キムチ 小麦粉 卵 パン粉 キャベツ 煮込み竹輪 つきこん(国) 人参 ピーマン 金平れんこん 白ごま 太もやし うす揚げ
3日(土)	鶏肉のハーブ焼き 和風スパゲティー 小松菜の磯和え すまし汁	鶏もも肉 ハーブミックス キャベツ レモン スパゲティー しめじ 人参 ちりめん 小松菜 刻みのり 豆腐 青ねぎ
5日(月)	ピピンパ ちくわの磯部揚げ わかめスープ キムチ	牛ミンチ 豚ミンチ ぜんまい ほうれん草 人参 大根 胡瓜 豆もやし 卵 煮込み竹輪 小麦粉 卵 青のり粉 わかめ(国) 白ごま 出し昆布 キムチ
6日(火)	豚肉生姜焼き 厚揚げと大根の煮物 春雨サラダ 味噌汁	豚肉 玉ねぎ 太もやし ピーマン キャベツ 土生姜 厚揚げ 大根 春雨 人参 胡瓜 ポークハム 南瓜 青ねぎ
7日(水)	白身魚チリソース フライビーンズ 三色ナムル かき玉汁	骨なしホキ 玉ねぎ 土生姜 にんにく 片栗粉 キャベツ 水煮大豆 白ごま 大根 人参 小松菜 白ごま 卵 青ねぎ
8日(木)	カレーうどん じゃこ豆腐サラダ おにぎり	細うどん 豚肉 玉ねぎ 白ねぎ うす揚げ パーモントカレールウ ジャワカレールウ インドカレールウ 豆腐 キャベツ わかめ(国) 胡瓜 ちりめん 白ごま
9日(金)	マーボー野菜 蒸し鶏の中華和え 金平れんこん 味噌汁	豚ミンチ じゃが芋 玉ねぎ なす 人参 青ねぎ 鶏むね肉 太もやし わかめ(国) 金平れんこん ピーマン 白ごま えのき茸 おつゆ麩
12日(月)	鮭の塩焼 コロコロポテトサラダ ひじき炒り煮 味噌汁	鮭切り身 大葉 じゃが芋 人参 胡瓜 卵 ひじき 人参 うす揚げ 花麩 青ねぎ
13日(火)	あんかけ鶏卵うどん 炊き込みごはん 漬物	細うどん 卵 鶏もも肉 青ねぎ 出し昆布 土生姜 片栗粉 しめじ 人参 ごぼう(国) うす揚げ 黄沢庵
14日(水)	ヤンニョンチキン 春雨のチャプチェ風 さつま芋の唐揚げ すまし汁	鶏もも肉 土生姜 にんにく 白ごま キャベツ 春雨 鶏ももミンチ 人参 干しいたけ 青ねぎ さつま芋 小麦粉 卵 豆腐 みつば
15日(木)	ハヤシライス グリーンサラダ	牛肉 玉ねぎ しめじ じゃが芋 人参 ハヤシルー キャベツ きゅうり パプリカ(赤・黄)
16日(金)	鶏クッパ かき揚げ キムチ	鶏もも肉 豆もやし 大根 人参 水煮筍 干しいたけ 卵 青ねぎ にんにく 土生姜 南瓜 玉ねぎ 青ねぎ 小麦粉 卵 キムチ
17日(土)	鶏の唐揚 ナポリタンスパゲティー じゃが芋の唐揚 けんちん汁 わかめおにぎり 《小学校 節食給食》 わかめおにぎり けんちん汁	鶏もも肉 にんにく 土生姜 卵 キャベツ スパゲティー 玉ねぎ ピーマン ポークハム じゃが芋 小麦粉 卵 大根 人参 さつま芋 つきこん(国) 煮込み竹輪 うす揚げ 青ねぎ わかめご飯の素 大根 人参 さつま芋 つきこん(国) 煮込み竹輪 うす揚げ 青ねぎ わかめご飯の素
19日(月)	カレーライス イタリアンサラダ	豚肉 人参 じゃが芋 玉ねぎ パーモントカレールウ ジャワカレールウ インドカレールウ キャベツ 胡瓜 パプリカ(赤) サラダチーズ 食パン
20日(火)	キムチチゲ れんこんはさみフライ	豚肉 白菜 玉ねぎ たら 大根 えのき茸 豆腐 キムチ 金平れんこん 鶏ももミンチ 玉ねぎ 土生姜 卵 小麦粉 卵 パン粉 白ごま
21日(水)	十六穀米 鯖の竜田揚げ 南瓜と竹輪の煮物 大根のごま酢和え 味噌汁 キムチ	十六穀米 骨なし鯖 土生姜 卵 片栗粉 キャベツ 南瓜 煮込み竹輪 大根 人参 そうめん うす揚げ キムチ
22日(木)	《パン給食》 パン フライドチキン パンプキンシチュー りんごジュース	バターロール 鶏もも肉 土生姜 にんにく ハーブミックス 小麦粉 卵 キャベツ 豚肉 南瓜 玉ねぎ 人参 (冷)グリーンピース 普通牛乳 クリームシチュールウ りんごジュース

都合により献立が変更になる場合があります。

こども園

10日(土) 親子丼 キャベツとハムのごま酢和え
ミニにゅうめん

鶏もも肉 玉ねぎ 青ねぎ 卵 キャベツ ポークハム きゅうり 人参 白ごま
そうめん 大根 人参 うす揚げ 青ねぎ