



令和7年12月 Bコース 献立予定表



今月の給食目標 寒さに負けない食事をしよう

給食費の一部無償化が実施されます。12月の児童手当からの引落し・JA口座振替は実施しません。還付金が発生する方には2月の精算通知に、還付（返金）に関する手続きについてのご案内を同封しますので、ご確認ください。



〈火曜日と金曜日は持参ごはん〉ふりかけなどをかけずにもってきてください。給食には毎食牛乳が付きま



月		火（持参ごはん）		水		木		金（持参ごはん）	
1		2		3		4		5	
こがた 小型バターパン		きゅうしよく ～ふるさと給食⑧～ 持参ごはん		バターパン		いたく ★委託ごはん はるさめ 春雨スープ はるさめ・わかめ・コーン		じさん 持参ごはん たまご 卵とコーンのスープ たまご・コーン・★たまねぎ	
ミートソーススパゲティ スパゲティ・とりにく・ぶたにく・★たまねぎ・にんじん・エリンギ・とまとみずに・バター・こなチーズ		サフォークカレー ★サフォークにく・★じゃがいも・★たまねぎ・にんじん・スキムミルク・バター・ヨーグルト		コンソメスープ ★じゃがいも・★たまねぎ・はくさい		とり 鶏レバー肉団子（1人2ヶ） とりにく・たまねぎ・れんこん・にんじん		ぎゅうにく 牛肉コロッケソースがけ じゃがいも・たまねぎ・きゅうにく・ばんこ・ちゅうのうソース	
グリーンサラダ きゃべつ・きゅうり・コールスロートレッシング		コーンクリーミーサラダ きゃべつ・だいこん・きゅうり・コーンクリームドレッシング		きのこソースハンバーグ ハンバーグ（とりにく・たまねぎ・だいず・ぶたにく・たまご）・エリンギ・えのき・★たまねぎ・デミグラスソース		バンサンスー もやし・にんじん・きゅうり		ぎ せん切りサラダ だいこん・きゃべつ・すりおろしオニオンドレッシング	
チョコクリーム		かき 柿 <div>こんねんどさいご 今年度最後の きゅうしよく ふるさと給食です！</div> 		フルーツのヨーグルト和え フルーツかん（もも・りんご）・ヨーグルト・なまクリーム				おさかなふりかけ さばぶし・ごま・いわし・かつお・あおのり	
8		9		10		11		12	
こがた 小型バターパン		じさん 持参ごはん とうふ 豆腐の中華スープ とうふ・コーン・こまつな・★たまねぎ		バターパン		いたく ★委託ごはん みそちゃんこ汁 とりにく・もやし・だいこん・はくさい		じさん 持参ごはん みそ汁 はくさい・だいこん・あつあげ・こまつな	
しょうゆやさしい 醤油野菜ラーメン らーめん・ぶたにく・ちんげんさい・にんじん・もやし・★たまねぎ・つと		とりにく 鶏肉のスタミナ焼き とりにく		コーンクリームスープ ★じゃがいも・★たまねぎ・コーン・とりにく・きゅうにゅう・バター		て たら照り焼き たら		しおや ほっけの塩焼き ほっけ	
しお うま塩サラダ だいこん・きゅうり・うましおドレッシング		はるさめ マーボー春雨 にんじん・★たまねぎ・ちんげんさい・とりにく・ぶたにく・たけのこ・しいたけ・はるさめ		アンサンブルエッグ たまご・じゃがいも・たまねぎ・チーズ・ベーコン・きゅうにゅう		あつあ 厚揚げの中華炒め あつあげ・★たまねぎ・きゃべつ・にんじん		にく 肉じゃが ★じゃがいも・ぶたにく・★たまねぎ・にんじん・しらたき	
ベビーチーズ				シーザーサラダ ベーコン・きゃべつ・きゅうり・レタス・クルトン・シーザーサラダドレッシング					
15		16		17		18		19	
こがた 小型バターパン		じさん 持参ごはん のっぺい汁 ぶたにく・さとも・にんじん・ごぼう・だいこん		こんだて ～クリスマス献立～ バターパン		とうじ ～冬至献立～ いたく ★委託ごはん みぞれ汁 だいこん・しめじ・はくさい・あつあげ		しょくいく ♪食育の日♪ じさん 持参ごはん みそ汁 とうふ・なめこ・だいこん	
きょうふう 京風うどん うどん・とりにく・あぶらあげ・★たまねぎ・なかねぎ・にんじん・はくさい・つと		しらすとわかめのたまご焼き たまご・しらす・わかめ		ブラウنشチュー ★たまねぎ・にんじん・★じゃがいも・しめじ・とまとみずに・バター・きゅうにゅう		あずき かぼちゃの小豆がけ かぼちゃ・★つぶあん		しょうがに さばの生姜煮 さば	
だいこん 大根の和風サラダ だいこん・きゃべつ・おろししょうゆドレッシング		みそおでん だいこん・にんじん・こんにゃく・がんも・さつまあげ		やさい 野菜とベーコンのサラダ きゃべつ・きゅうり・えだまめ・ベーコン・セバレートドレッシング		ぶたにく 豚肉のオイスター炒め ぶたにく・にんじん・★たまねぎ・こまつな		こうや 高野豆腐含め煮 ★たまねぎ・★じゃがいも・とりにく・にんじん・こうやとうふ	
りんごジャム				★クリスマスケーキ たまご・こむぎこ・バター・きゅうにゅう・マーガリン・ココア・カカオマス・いちごジャム					
22		23		24		<div>ことし 今年の冬至は22日です！ とうじ 冬至は一年のうちで最も太陽が低い位置に来るため、昼が短く夜が長くなります。昔はこの日を境に、太陽が生まれ変わり、運が向いてくると考えられてたので、ゆず湯で身を清め、邪気をはらう小豆や「ん」（かぼちゃ→なんきん）のつく食べものを食べて「運」を呼びこむ風習があります。</div>			
こがた 小型バターパン		じさん 持参ごはん ごもく 五目中華スープ ★たまねぎ・にんじん・こまつな・コーン・とうふ		バターパン					
やさい みそ野菜ラーメン らーめん・ぶたにく・つと・にんじん・もやし・はくさい・ちんげんさい・★たまねぎ		やんニョムチキン（小2ヶ：中3ヶ） とりにく・ケチャップ・マヨネーズ・ごま		て 照り焼きチキンスライス とりにく					
シークァーサーサラダ だいこん・きゃべつ・シークァーサードレッシング		レモンクリーミーサラダ きゃべつ・だいこん・きゅうり・レモンクリームドレッシング		ぎ せん切りサラダ きゃべつ・きゅうり・マヨネーズ・ごま					
マーマレードジャム									
1食あたりの予定平均摂取量		小学生（中学年） 中学生		エネルギー 607kcal エネルギー 815kcal		たんぱく質 24.4 g たんぱく質 31.0 g		脂質 20.3 g 脂質 24.1 g	
						食塩相当量 3.5 g 食塩相当量 4.6 g			

献立予定表には主な食材料を記載しています。全ての食材料は詳細献立表に記載しています。 土別市学校給食センター 23-4195
献立は予告なしに変更になる場合がありますのでご了承ください。献立予定表は各校の状況により電子化または紙での配布となります。
土別市・和寒町でとれた食材は★印がついています。（クリスマスケーキは毎年、土別市内のお菓子屋さんが特別に作ってくれています。）

さかなや肉の骨に気をつけて、ゆっくりよくかんで食べましょう。

市ホームページに献立予定表・詳細献立表を掲載しています



令和7年度 Bコース 12月1週 詳細献立表

* 献立は、材料の都合により予告しないで一部を変更することがありますのでご承知下さい。

* 藻類・魚介類はえび・かにの生息域で採取されています。

* うどん・ラーメン・スパゲティ・そうめんは小麦粉を使用し、製造工場では、そばを製造しています。

* 大豆製品（豆腐・油揚げ・生揚げ）・つきこん・白滝・こんにゃくの製造工場では、そばを製造しています。

* パン・委託ご飯の製造工場では、くるみ・オレンジ・ごま・落花生・バナナ・キウイフルーツを使用しています。

* 主な調味料に含まれるもの（原材料名の記入を省略しています）

日	献立表	食材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
1 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①ミートソーススパゲティ ②グリーンサラダ ③チョコクリーム	①スパゲティ・豚肉・鶏肉・玉葱・人参・エリンギ・トマト水煮・粉チーズ(乳)・ダイスチーズ(乳) ＜調味料＞赤ワイン・醤油(小麦・大豆)・にんにく・オリーブ油・米油・バター(乳)・砂糖・食塩・こしょう 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ウスターソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・酢・食塩・玉葱・香辛料・トマトエキス・調味料 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 トマトピューレ：トマト・コンタミ：小麦・卵・乳・生肉・ごま・鰯・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン ミートトップ：玉葱・人参・大豆たん白・豚肉・ケチャップ・植物油 脂(大豆)・動物油脂・トマト・にんにく・ショウガ・鶏肉・香辛料 デミグラスソース：小麦粉・生脂豚脂混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・ショウガ・玉葱(大豆)・にんにく(大豆)・調味油(豚脂・生脂・小麦・大豆・鶏肉)・香辛料・野菜エキス・香味油(大豆・小麦)・豚エキス・酵母エキス(大豆・小麦・豚脂)・生エキス(鶏肉・豚肉・小麦・大豆) ②キャベツ・きゅうり ＜調味料＞こしょう シーズードレッシング：植物油脂・酢・砂糖・食塩・チーズ(乳)・卵黄・にんにく・香辛料・小麦たん白・乳化剤(大豆)・香料・パプリカ色素 コールスロッドレッシング：植物油脂・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・りんご酢・食塩・レモン果汁・液全卵・玉葱エキス ③チョコクリーム：水飴・砂糖・小麦粉・ショートニング・ココア・カカオマス・乳化剤(大豆)・コンタミ：乳・落花生・オレンジ・ごま・桃・りんご
2 (火)	持参ご飯 牛乳 ①サフォークカレー ②コーンクリーミーサラダ ③柿	①羊肉・じゃが芋・玉葱・人参・脱脂粉乳・バター(乳)・ヨーグルト：乳製品・ゼラチン・寒天 ＜調味料＞こしょう・ターメリック・ガラムマサラ・ロリエ粉・ショウガ・にんにく・米油・醤油(小麦・大豆) カレールー：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・カレー粉・澱粉・玉葱・脱脂粉乳・トマト粉末・チーズ(乳)・乳Ca・バナナ・醤油(大豆・小麦)・はちみつ・粉乳小麦粉・小麦発酵調味料・ソース(大豆・小麦)・脱脂大豆・ココア・バター(乳)・昆布・りんご・にんにく粉末(大豆)・豚エキス(小麦・大豆) トマト調味料(小麦粉)・乳化剤(大豆) ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ウスターソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・酢・食塩・玉葱・香辛料・トマトエキス・調味料 ②キャベツ・大根・きゅうり ＜調味料＞こしょう コーンクリーミードレッシング：植物油脂・酢・砂糖・食塩・コーンパウダー・発酵調味料・玉葱・酵母エキス・ブルーネ・人参・レモン果汁・乳化剤 ③柿
3 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①コンソメスープ ②きのこソースハンバーグ ③フルーツのヨーグルト和え	①じゃが芋・玉葱・白菜 ＜調味料＞醤油(小麦・大豆)・食塩・こしょう・米油 コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 がらフレッシュチキン：鶏骨・鶏脂・たんぱく酵素分解物 ②エリンギ・えのき・玉葱 ハンバーグ：鶏肉・玉葱・大豆たん白・パン粉(乳・小麦・大豆)・生脂・醤油(小麦・大豆)・砂糖・大豆油・豚肉・生肉エキス・食塩・ウスターソース(りんご・大豆)・発酵調味料・香辛料・酵母エキス・大豆たん白・卵白・澱粉・ココア ＜調味料＞酒・こしょう・砂糖・オリーブオイル ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 デミグラスソース：小麦粉・生脂豚脂混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・ショウガ・玉葱(大豆)・にんにく(大豆)・調味油(豚脂・生脂・小麦・大豆・鶏肉)・香辛料・野菜エキス・香味油(大豆・小麦)・豚エキス・酵母エキス(大豆・小麦・豚脂)・生エキス(鶏肉・豚肉・小麦・大豆) ③白桃水煮・りんご水煮(コンタミ：桃)・生クリーム：植物油脂・乳製品・乳化剤(大豆)・ヨーグルト：乳製品・ゼラチン・寒天＜調味料＞砂糖
4 (木)	委託ご飯 牛乳 ①春雨スープ ②鶏レバー肉団子 ③パンサンスー	①春雨・コーン・わかめ ＜調味料＞酒・ショウガ・食塩・こしょう チンタンスープ：豚肉・鶏肉エキス(豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜)・香味オイル(動物油脂・野菜)・食塩・鰹エキス 中華ベース：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料(一部に小麦・卵・大豆を含む) ②鶏レバー肉団子：鶏肉・玉葱・れんこん・人参・パン粉(小麦・乳・大豆)・澱粉・鶏レバー・醤油(小麦・大豆)・砂糖・食塩・香辛料・大豆たん白・卵たん白・砂糖・食塩・大豆油・タレ(果糖ブドウ糖液糖・砂糖・醤油(小麦・大豆)・酢・澱粉) ③もやし・人参・きゅうり ＜調味料＞酢・醤油(小麦・大豆)・砂糖・ごま油
5 (金)	持参ご飯 牛乳 ①卵とコーンのスープ ②牛肉コロッケソースがけ ③せん切りサラダ ④おさかなふりかけ	①液卵・コーン・玉葱 ＜調味料＞食塩 チンタンスープ：豚肉・鶏肉エキス(豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜)・香味オイル(動物油脂・野菜)・食塩・鰹エキス ポタージュエースコーン：コーンパウダー・デキストリン・加工油脂・澱粉・小麦粉・食塩・脱脂粉乳・動物油脂(豚)・砂糖・全粉乳・乳糖・酵母エキス・鶏コンソメ・チーズ(乳)・帆立エキス・乳製品・香辛料・香料(乳) ②焼いて牛肉入りコロッケ：じゃが芋・玉葱・砂糖・醤油(小麦・大豆)・植物油脂(大豆)・ビーフオイル(生肉)・発酵調味料・大豆たん白・生肉・アミノ酸液(大豆)・肉エキス(大豆・鶏肉・豚肉)・食塩・香辛料・パン粉(小麦・乳・大豆)・澱粉(大豆)・乳化剤(大豆)・コンタミ：卵 スプレー油(菜種油) 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ③大根・キャベツ ＜調味料＞すりおろしオニオンドレッシング：食用植物油脂(大豆)・玉葱酢漬け(りんご)・砂糖類・醤油(大豆・小麦)・ソテーガーリック(豚肉)・ごま・人参・酢・食塩・鶏エキス(乳成分・小麦・大豆)・香味食用油・玉葱 ④おさかなふりかけ：ドロマイト・混合削節粉末(鰯・鰯・ムロアジ)・砂糖・ごま・食塩・醤油(小麦・大豆)・みりん・鰹風味調味料(小麦)・鰯削節・酵母エキス・乾燥マッシュポテト・澱粉・青海苔・南瓜・水飴・昆布エキス・コンタミ：えび・かに

Bコース 12月2週 詳細献立表

日	献立表	食材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
8 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①醤油野菜ラーメン ②うま塩サラダ ③ベビーチーズ	①ラーメン・豚肉・チンゲン菜・人参・もやし・玉葱 つと：魚肉（すけとうだら）・澱粉・食塩・調味料（大豆・豚肉・生肉） <調味料>ショウガ・にんにく・こしょう ラーメンスープ（醤油）：醤油（小麦・大豆）・食塩・豚脂・玉葱・菜種油・ビーフエキス（生肉・小麦・大豆）・香辛料（小麦）・だんばく加水分解物（大豆・小麦）・酵母エキス（りんご）・寒天・もやしパウダー（一部に豚肉を含む） チンタンスープ：豚肉・鶏肉エキス（豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜）・香味オイル（動物油脂・野菜）・食塩・鰹エキス 合わせ本仕込み醤油味：醤油（小麦・大豆）・豚エキス・食塩・玉葱・にんにく・ガラスープ（鶏肉・豚肉）・異性化液糖・砂糖・豚肉・豚脂・香辛料・にんにくエキス・ごま・調味料（鶏肉・大豆） ②大根・きゅうり <調味料>くせになるうま塩ドレッシング：醸造酢・砂糖・食塩・にんにく・鶏肉エキス・ごま・香辛料・昆布・発酵酵母エキス・酒精・酸味料・澱粉・香味料 ③毎日骨太 MBP ベビーチーズ：ナチュラルチーズ（乳）・ミルクカルシウム（乳）・乳たんぱく質・乳化剤
9 (火)	持参ご飯 牛乳 ①豆腐の中華スープ ②鶏肉のスタミナ焼き ③マーボー春雨	①豆腐（大豆）・コーン・小松菜・玉葱 <調味料>醤油（小麦・大豆）・ごま油・澱粉・塩・こしょう 中華ベース：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料（一部に小麦・卵・大豆を含む） ②鶏肉 <調味料>やわらかい焼き肉を作るたれ：醤油（小麦・大豆）・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・植物油脂（ごま）・食塩・りんご・発酵調味料・ねぎ・にんにく・清酒・レモン果汁・コチュジャン（大豆）・豚エキス・洋梨果汁・香辛料・澱粉・酒精・カラメル色素・酸味料・乳化剤 ③人参・玉葱・チンゲン菜・鶏肉・豚肉・細竹・椎茸・春雨 <調味料>ショウガ・にんにく・砂糖・醤油（小麦・大豆）・みりん・酒・みそ（大豆・米）・米油 甜麺醤：みそ（大豆）・食塩・米麴・香煎（麦）・砂糖・植物油脂（ごま油・なたね油）・醤油（小麦・大豆） 豆板醤：唐辛子・食塩・みそ（大豆）・酸味料 中華ベース：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料（一部に小麦・卵・大豆を含む）
10 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①コーンクリームスープ ②アンサンブルエッグ ③シーザーサラダ	①じゃが芋・玉葱・コーン・鶏肉・牛乳 クリームコーン：とうもろこし・食塩 <調味料>パセリ・米油・食塩・こしょう・バター（乳） コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油（小麦・大豆）・玉葱・乳たん白・香辛料（小麦）・澱粉 ホワイトルウ：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・玉葱・にんにく・こしょう コーンポタージュルゥ：デキストリン・コーンパウダー・小麦粉・大豆油・脱脂粉乳・砂糖・食塩・澱粉・玉葱・鶏エキス・小麦たん白・大豆たん白 ②アンサンブルエッグ：鶏卵・フライドポテト・玉葱・プロセスチーズ（乳）・ベーコン（卵・乳・豚肉）・生乳・砂糖・澱粉・食物油・食酢・食塩・酵母エキス ③きゅうり・レタス・キャベツ クルトン：食パン（小麦）・大豆油 ベーコン：豚肉・水飴・食塩・大豆たん白 コンタミ：卵・乳・小麦・生肉・鶏肉・ゼラチン・ごま・りんご <調味料>こしょう シーザードレッシング：植物油脂・酢・砂糖・食塩・チーズ（乳）・卵黄・にんにく・香辛料・小麦たん白・乳化剤（大豆）・香料・パプリカ色素 コールスロードレッシング：植物油脂・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・りんご酢・食塩・レモン果汁・液全卵・玉葱エキス
11 (木)	委託ご飯 牛乳 ①みそちゃんこ汁 ②たらの照り焼き ③厚揚げの中華炒め	①鶏肉・もやし・大根・白菜 <調味料>醤油（小麦・大豆）・鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ（大豆・米） 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②たら <調味料> ぶりの照り焼きたれ：醤油・砂糖・米発酵調味料・黒糖蜜・食塩・本みりん・清酒・蛋白加水分解物・鰹エキス・澱粉（一部に小麦・大豆を含む） ③厚揚げ（大豆）・玉葱・キャベツ・人参 <調味料>ショウガ・醤油（小麦・大豆）・砂糖・酒・食塩・こしょう・米油 豆板醤：唐辛子・食塩・みそ（大豆）・酸味料 中華ベース：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料（一部に小麦・卵・大豆を含む） オイスターソース：オイスターエキス・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・食塩・動物性たん白・醤油（小麦・大豆）・米発酵調味液・小麦発酵調味液
12 (金)	持参ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②ほっけの塩焼き ③肉じゃが	①白菜・大根・小松菜・厚揚げ（大豆） <調味料>鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ（大豆・米） 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②ほっけ・食塩 ③じゃが芋・豚肉・玉葱・人参・白滝 <調味料>醤油（小麦・大豆）・砂糖・みりん・酒・ショウガ・米油

Bコース 12月3週 詳細献立表

日	献立表	食材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
15 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①京風うどん ②大根の和風サラダ ③りんごジャム	①うどん・鶏肉・油揚げ(大豆)・玉葱・長葱・人参・白菜 つと：魚肉(すけとうだら)・澱粉・食塩・調味料(大豆・豚肉・生肉) <調味料>ショウガ・鰹節・鯖節・煮干・昆布・醤油(小麦・大豆)・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン 白だし：水飴・かつお節・塩・昆布・調味料(一部に小麦・鯖・大豆を含む) ②大根・キャベツ <調味料>ノンオイルドレッシングおろししょうゆ：醤油(大豆・小麦)・生醤油(大豆・小麦)・大根(酢)・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・鰹節エキス・昆布エキス・椎茸エキス・ゆず果汁・澱粉 ③りんごジャム：水飴・砂糖・りんご・ペクチン・酸味料 コンタミ：小麦・乳・落花生・オレンジ・ごま・大豆・桃
16 (火)	持参ご飯 牛乳 ①のっぺい汁 ②しらすとわかめのたまご焼き ③みそおでん	①豚肉・里芋・人参・ごぼう・大根 <調味料>酒・醤油(小麦・大豆)・鰹節・鯖節・煮干・昆布・澱粉・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 和風だしみやこ：醤油・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料(一部に小麦・大豆を含む) ②しらす・わかめ入り厚焼玉子：鶏卵・しらす・砂糖・食酢(小麦)・わかめ・醤油(小麦・大豆)・発酵調味料・食塩・昆布だし・鰹だし・大豆油・澱粉 コンタミ：かに・乳成分・ごま・鯖・鶏肉・豚肉・りんご ③大根・人参・こんにゃく さつまあげ：魚肉(すけとうだら)・澱粉・みりん・食塩・ブドウ糖・調味料(大豆・食塩・豚肉・生肉)・乳化剤 おとうふがんも：豆腐(大豆)・豆腐用凝固剤・植物油脂・菜種油・大豆たん白・人参・澱粉・糖類・食塩 コンタミ：ごま <調味料>みそ(大豆・米)・砂糖・酒・ショウガ・醤油(小麦・大豆)・みりん 鰹の素リッキー：食塩・鰹エキス・鰹節・煮干鰯・鯖節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス
17 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①ブラウンシチュー ②チキンのチーズ焼き ③野菜とベーコンのサラダ ④クリスマスケーキ	①玉葱・人参・じゃが芋・しめじ・バター(乳)・生乳・トマト水煮 <調味料>にんにく・ショウガ・砂糖・米油・食塩・こしょう ケチャップ：トマト・砂糖(とうもろこし)・玉葱・酢 ウスターソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・酢・食塩・玉葱・香辛料・トマトエキス・調味料 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ハヤシルウソフト：小麦粉・パーム油・砂糖・食塩・トマトペースト・トマトケチャップ・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・酸味料 ビーフシチュールウ：小麦粉・澱粉・植物油脂・砂糖・食塩・ブラウンルウ・鶏エキス(鶏肉・大豆・小麦・豚脂)・調味油(豚肉・鶏肉・鶏骨・大豆・小麦)・玉葱・トマトペースト・香辛料・酵母エキス(大豆・小麦・豚肉)・豚エキス(豚肉・鶏肉)・パブリカ色素・乳化剤・酸味料 ②チキンのオープン焼きチーズ：鶏肉・植物油脂・パン粉(小麦)・チーズ(乳)・砂糖・大豆たん白・醤油(大豆・小麦)・食塩・乳たん白・酵母エキス・赤ピーマン・パセリ・香辛料・塩麴・乳化剤・重曹・澱粉 ③キャベツ・きゅうり・枝豆(大豆) ベーコン：豚肉・水飴・食塩・大豆たん白 コンタミ：卵・乳・小麦・生肉・鶏肉・ゼラチン・ごま・りんご <調味料>セパレートドレッシング：食用植物油脂(大豆)・醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・食塩・鶏エキス・増粘剤・香辛料 ④卵・砂糖・小麦粉・バター(乳)・生乳・マーガリン・ショートニング・ブランデー・バニラ・植物油脂・砂糖・ココアパウダー・カカオマス・脱脂粉乳・香料・いちごジャム(砂糖・水飴・いちご・ゲル化剤(加工澱粉)・りんご)・酸味料(りんご酢)・野菜色素 ※原材料の一部に大豆を含む
18 (木)	委託ご飯 牛乳 ①みぞれ汁 ②かぼちゃの小豆かけ ③豚肉のオイスター炒め	①大根・しめじ・白菜・厚揚げ(大豆) <調味料>澱粉・酒・鰹節・鯖節・煮干・昆布・醤油(小麦・大豆)・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 和風だしみやこ：醤油・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料(一部に小麦・大豆を含む) ②かぼちゃ・つぶあん：あずき・砂糖・食塩 <調味料>砂糖・食塩・澱粉 ③豚肉・人参・玉葱・小松菜 <調味料>米油・酒・醤油(小麦・大豆)・ショウガ・砂糖・ごま油・澱粉 オイスターソース：オイスターエキス・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・食塩・動物性たん白・醤油(小麦・大豆)・米発酵調味液・小麦発酵調味液
19 (金)	持参ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②さばの生姜煮 ③高野豆腐含め煮	①豆腐(大豆)・なめこ・大根 <調味料>鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ(大豆・米) 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②国産さば生姜煮：鯖・水飴・砂糖・醤油(小麦・大豆)・発酵調味料・ショウガ・醸造酢・昆布だし・澱粉 コンタミ：乳成分 ③玉葱・じゃが芋・鶏肉・人参・高野豆腐(大豆) <調味料>砂糖・醤油(小麦・大豆)・酒・みりん・米油 鰹の素リッキー：食塩・鰹エキス・鰹節・煮干鰯・鯖節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス

Bコース 12月4週 詳細献立表

日	献立表	食材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
22 (月)	持参ご飯 <u>生乳</u> ①みそ野菜ラーメン ②シークァーサーサラダ ③マーマレードジャム	①ラーメン・ <u>豚肉</u> ・人参・もやし・白菜・チンゲン菜・玉葱 つと：魚肉（すけとうだら）・澱粉・食塩・調味料（ <u>大豆</u> ・ <u>豚肉</u> ・生肉） ＜調味料＞ショウガ・にんにく・米油 チンタンスープ：豚肉・鶏肉エキス（ <u>豚骨</u> ・ <u>鶏骨</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>豚足</u> ・野菜）・香味オイル（動物油脂・野菜）・食塩・ <u>鰹</u> エキス 合わせ本仕込み味噌：味噌（ <u>大豆</u> ）・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・玉葱・にんにく・砂糖・ <u>豚</u> エキス（ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>豚肉</u> ）・植物油（ <u>ごま</u> ）・食塩・異性化液糖・ <u>豚肉</u> ・ <u>豚脂</u> ・ <u>ごま</u> ・香辛料（ <u>小麦</u> ）にんにく・ <u>鶏</u> パウダー・調味料（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>鶏肉</u> ） ②大根・キャベツ ＜調味料＞こしょう 琉球シークァーサードレッシング：醸造酢・糖類（砂糖・水飴）・発酵調味料・食塩・シークァーサー果汁・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・みそ（ <u>大豆</u> ）・ホタテエキス・鰹エキス・酸味料・香料 ③マーマレードジャム：水飴・砂糖・なつみかん・みかん・いよかん・ペクチン・香料・酸味料 コンタミ： <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>落花生</u> ・ <u>オレンジ</u> ・ <u>ごま</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>バナナ</u> ・ <u>桃</u> ・ <u>りんご</u>
23 (火)	持参ご飯 <u>生乳</u> ①五目中華スープ ②ヤンニョムチキン ③レモンクリーミィサラダ	①玉葱・人参・小松菜・コーン・豆腐（ <u>大豆</u> ） ＜調味料＞酒・ショウガ・食塩・こしょう・澱粉 チンタンスープ：豚肉・鶏肉エキス（ <u>豚骨</u> ・ <u>鶏骨</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>豚足</u> ・野菜）・香味オイル（動物油脂・野菜）・食塩・ <u>鰹</u> エキス 中華ベース：食塩・ <u>豚</u> エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料（一部に <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>大豆</u> を含む） がらフレッシュ：豚骨・鶏骨・魚介エキス・ <u>豚</u> 骨油 ② <u>ごま</u> 唐揚げ：鶏肉・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・ショウガ・みりん・砂糖・食塩・ <u>小麦</u> 粉・コーングリッツ・でん粉・ <u>大豆</u> たんぱく・香辛料・食塩・菜種油・とうもろこし油 コンタミ： <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ＜調味料＞醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・酒・みりん・砂糖・にんにく・ショウガ・米油 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 コチュジャン：みそ（ <u>大豆</u> ・米・食塩・そらまめ）・砂糖・麦芽エキス・米麴調味料（米・醸造アルコール・食塩・米麴・発酵調味料）・唐辛子・植物油（ <u>大豆</u> 油）・パプリカ・酒精・調味料 マヨネーズ：植物油（ <u>大豆</u> ）・ <u>卵</u> 黄・酢（ <u>小麦</u> ）・食塩・砂糖 ③キャベツ・大根・きゅうり ＜調味料＞こしょう レモンクリーミィドレッシング：食用植物油（ <u>大豆</u> ）・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・レモン果汁・ライム果汁・ <u>卵</u> 黄・香辛料・澱粉 フレンチドレッシング：食用植物油（ <u>大豆</u> ）・醸造酢（ <u>小麦</u> ）・砂糖・食塩・ <u>卵</u> ・増粘剤（澱粉）・香辛料・ゼラチン
24 (水)	バターパン（ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ） <u>生乳</u> ①ガーリックスープ ②照り焼きチキンスライス ③せん切りサラダ	①鶏肉・大根・もやし・人参 ＜調味料＞ショウガ・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・にんにく・こしょう・食塩・米油 コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・玉葱・ <u>乳</u> たん白・香辛料（ <u>小麦</u> ）・澱粉 ②照り焼きチキン：鶏肉・砂糖・醤油・みりん・植物油・水飴・食塩・醸造酢・ぶどう糖・香辛料・ショウガ・脱脂粉乳・ <u>卵</u> 白・澱粉・一部に <u>卵</u> ・ <u>乳</u> 成分・ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・鶏肉を含む ③キャベツ・きゅうり・ <u>ごま</u> ＜調味料＞醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・こしょう マヨネーズ：植物油（ <u>大豆</u> ）・ <u>卵</u> 黄・酢（ <u>小麦</u> ）・食塩・砂糖