



平成25年度12月中学校給食予定献立表

三島市立錦田学校給食共同調理場

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質(g)
2 (月)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	ししゃもの竜田揚げ	ししゃも		でん粉 食物油	
	切り干し大根の煮物	さつま揚げ 油揚げ	人参 さやいんげん	切り干し大根 干し椎茸	食物油
	豚汁	豆腐・豚肉・みそ	人参・葉葱	☆大根・ごぼう	☆里いも・こんにゃく
	納豆	☆大豆			
3 (火)	すき焼き丼(麦)・牛乳	豚肉・冷凍豆腐	☆牛乳	玉葱・☆根深葱	☆精白米・麦 しらたき
	根菜と豆のスープ	ひよこ豆		☆大根・キャベツ ☆白菜・干し椎茸	
	豆乳ココアプリン	豆乳	☆牛乳・脱脂粉乳		ココアプリンの素
4 (水)	うどん・牛乳		☆牛乳		うどん
	うどん汁	かまぼこ・油揚げ		玉葱・☆しめじ・干し椎茸	でん粉
	かき揚げ	いか・あさり・鶏卵	人参・葉葱	玉葱	☆小麦粉 食物油
	ごま和え		☆ほうれん草・人参	キャベツ	ごま
	果物			果物	
5 (木)	ドライカレーご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦
	オムレツ(ソース)	豚肉・牛肉・鶏卵			
	ジャーマンポテト	ポークウィンナー	チーズ	玉葱・グリンピース	じゃがいも 食物油
	ミネストローネスープ	白いんげん豆		トマト缶	玉葱・キャベツ
	ペーコン		人参	セロリー	マカロニ 食物油
6 (金)	アーモンドフィッシュ		小魚		アーモンド
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦
	魚のからしマヨネーズ焼き	さけ			パン粉 マヨネーズ
	五目豆	大豆・鶏肉・竹輪	昆布	人参	ごぼう・グリンピース こんにゃく 食物油
	じゃがいもと生揚げのみぞ汁	生揚げ・みそ		☆小松菜	えのき茸 じゃがいも
	わかめぶりかけ			わかめ	
	果物			果物	
9 (月)	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦
	春巻き	豚肉		キャベツ・玉葱	小麦粉 食物油
	野菜オイスター炒め			人参	キャベツ・☆エリンギ
	中華コーンスープ	豆腐・鶏卵		☆小松菜	クリームコーン・☆しめじ 冷凍ホールコーン・玉葱
	のりの佃煮		のり		でん粉
10 (火)	ソフトクリームヨーグルト		ヨーグルト		
	黒糖食パン・牛乳		☆牛乳		食パン
	シーフードグラタン	いか・むきえび あさり	☆牛乳 チーズ	人参 いんげんまめ	じゃがいも ☆小麦粉 バター
	トマトと卵のスープ	鶏卵・ペーコン		トマト・人参	玉葱 でん粉 食物油
	果物			☆ほうれん草	
11 (水)	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦
	さわらの照り焼き	さわら			
	含め煮	生揚げ・鶏肉		さやいんげん・人参	じゃがいも・こんにゃく
	きのこのみぞ汁	油揚げ・みそ		☆小松菜	えのき茸・☆しめじ
	果物			果物	☆里いも
12 (木)	かつお胚芽ぶりかけ	かつお			ごま
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦
	ごぼう入りハッシュドビーフ	豚肉	脱脂粉乳・チーズ ☆生クリーム	トマト缶・人参 ☆トマトソース	玉葱・ごぼう グリンピース
	ピーンズサラダ	大豆・鶏肉		人参	キャベツ・きゅうり ホールコーン缶
	牛乳かん		☆牛乳・粉寒天		パイン缶・みかん缶

☆ 県内産の食材

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質(g)
13 (金)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	ポテトの卵焼き(ソース)	鶏卵・むきえび 豚肉・ベーコン	☆牛乳	玉葱	じゃがいも 食物油
	マヨネーズサラダ	ポークハム	ひじき・チーズ	☆小松菜 ブロッコリー	マヨネーズ ごま
	冬野菜のみぞ汁	みそ		☆小松菜	☆白菜・☆しめじ
	わかめしらすぶりかけ		わかめ・しらす		☆里いも
16 (月)	【ふるさと給食の日】				
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		
	里いもコロッケ				☆精白米・麦
	野菜のピーナッツ和え	竹輪		玉葱・キャベツ	里いも 食物油
	けんちん汁	豆腐・鶏肉		葉葱・人参	☆大根・ごぼう じゃがいも・でん粉 こんにゃく
17 (火)	ちらりめん佃煮		ちらりめん		
	ミルクプリン		☆牛乳・脱脂粉乳 ☆生クリーム		ミルクプリンの素
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	手作りハンバーグ(きのこソース)	豚肉・豆腐・鶏卵	脱脂粉乳	玉葱・マッシュルーム ☆しめじ	パン粉 食物油 バター
	ポテトサラダ			人参	じゃがいも マヨネーズ
18 (水)	マカロニスープ			☆小松菜・人参	マカロニ 食物油
	ミニトマト			玉葱・セロリー	
	わかめご飯(麦)・牛乳		☆牛乳・わかめ	☆ミニトマト	
	味噌おでん	さつま揚げ・竹輪 みそ	昆布	人参	☆大根 ☆里いも・こんにゃく でん粉
	卵のしょうゆ煮	鶏卵			
19 (木)	れんこんサラダ	ポークハム	ヨーグルト		マヨネーズ ごま
	果物				
	◆ 毎月19日は食育の日 ◆				
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	冬野菜カレー	豚肉	チーズ 脱脂粉乳	プロッコリー 人参	☆里いも・じゃがいも カレールウ 食物油
20 (金)	福神漬け			玉葱・かぶ・りんご カリフラワー	
	フレンチサラダ	ポークハム	チーズ	福神漬け ☆キャベツ・きゅうり レタス・ホールコーン缶	パン粉 食物油
	果物			果物	
	手巻き寿司(麦・酢・のり)・牛乳		☆牛乳・のり		☆精白米・麦
	ツナそぼろ	まぐろ油漬け・鶏卵		人参	干し椎茸
24 (火)	カニサラダ	かに棒肉			キャベツ・きゅうり マヨネーズ ごま
	スティックたくあん			大根	
	厚焼きたまご	鶏卵			
	すまし汁	かまぼこ		☆小松菜	玉葱・えのき茸 焼き豆腐
	【クリスマス献立】				
	コーンピラフ(麦)・牛乳		☆牛乳	コーン	☆精白米・麦
	ミートローフ(ソース)	豚肉・豆腐 鶏卵	☆生クリーム	人参・パセリ	パン粉 バター 食物油
	粉ふきいも			玉葱・グリンピース	
	野菜スープ	あさり		パセリ	じゃがいも 食物油
	チョコロールケーキ	鶏卵	牛乳	☆小松菜・人参	☆白菜・玉葱 小麦粉

【お知らせ】

◆ 今月の給食回数は、16回の予定です。

◎ 12月の旬の食材の紹介 (給食使用分) ◎

白菜・大根・里芋・キャベツ・かぶ・れんこん
セロリー・ほうれん草・ごぼう・みかん

今月の学校給食で使用している小松菜は、三島市山田地区の杉本正弘さん、大根は山本克彦さん、しめじは川原ヶ谷地区の長谷川健一さん、ミニトマトは小林道雄さん、里いもは小沢地区の遠藤芳明さん、ほうれん草は前島勲さん、白菜と根深葱は谷田地区の杉本秀雄さんの畑で栽培されたものです。

トマトソースは、三島ときめき連絡協議会トマトグループの皆さんの畑で栽培されたトマトを加工したものを使用しています。

★ 県内産の食材