Aコース　　12月　　【 詳 細 献 立 表 】　　※原材料が２つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

12/2 （月）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ごはん		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	具だくさん野菜スープ		
月	はくさい	25.00	
月	じゃがいも	30.00	
月	にんじん	15.00	
月	たまねぎ	20.00	
年	ショルダーベーコン(短冊)	10.00	
年	食塩	0.50	
年	白こしょう	0.02	
年	うすくちしょうゆ	1.00	
年	鶏ガラブイヨン	25.00	
	水	90.00	
	鮭のチャンチャン焼き		
学	なたね油	0.50	
月	鮭切り身	50.00	
年	食塩	0.30	
年	白こしょう	0.01	
学	清酒　本醸造酒	2.00	
月	たまねぎ	15.00	
月	キャベツ	15.00	
月	にんじん	5.00	
学	えのきたけ	5.00	
年	三温糖	2.00	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
年	赤色辛みそ	5.00	
年	本みりん	2.00	
学	★有塩バター	1.50	乳・乳製品
年	じゃがいもでん粉	0.60	
	紙カップ小判深口	1.00	
	切干大根とじゃこの煮物		
学	ごま油	0.60	
学	ちりめんじゃこ	5.00	
学	切干しだいこん	7.00	
月	にんじん	10.00	
年	油揚げ	5.00	
年	国産だいず	3.00	
月	こまつな	8.00	
年	こいくちしょうゆ	1.90	
年	本みりん	2.50	
年	三温糖	1.00	
年	食塩	0.20	
	水	6.00	

12/3 （火）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ごはん		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	大根とわかめの味噌汁		
月	だいこん	45.00	
年	冷凍わかめ	10.00	
月	長ねぎ	15.00	
月	たまねぎ	10.00	
年	淡色辛みそ	5.00	
年	赤色辛みそ	5.00	
年	だし昆布	0.60	
年	混合だしパック（鰯・鯖）	3.00	
	水	120.00	
	揚げ豆腐のそぼろあんかけ		
学	押し豆腐70%･カット	120.00	
年	じゃがいもでん粉	8.50	
学	揚げ油	12.00	
月	豚挽肉(そとモモ)	15.00	
月	長ねぎ	8.00	
月	にんじん	4.00	
年	菌床干しいたけ	0.50	
	だし汁	15.00	
年	こいくちしょうゆ	6.00	
年	三温糖	2.50	
年	じゃがいもでん粉	1.00	
	青菜の辛子和え		
月	こまつな	20.00	
学	もやし・生	35.00	
月	にんじん	10.00	
年	こいくちしょうゆ	3.50	
年	本みりん	2.00	
年	三温糖	0.50	
学	からし・粉(洋)	0.10	
	だし汁	2.00	

12/4 （水）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	青大豆の炊き込みごはん		
学	水稲穀粒　精白米	90.00	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
年	こいくちしょうゆ	2.00	
学	なたね油	1.50	
学	国産青大豆	4.50	
月	若鶏もも皮無し小間肉	5.00	
月	にんじん	15.00	
月	ごぼう	7.00	
年	油揚げ	2.00	
年	こいくちしょうゆ	3.00	
年	本みりん	0.90	
	すまし汁		
年	木綿豆腐	30.00	
月	こまつな	15.00	
月	にんじん	10.00	
月	ほたてがい貝柱・煮干し	2.00	
年	糸かまぼこほぐし（白）	5.00	
月	長ねぎ	10.00	
年	食塩	0.40	
年	うすくちしょうゆ	2.00	
年	じゃがいもでん粉	0.50	
年	鰹厚削り節	4.00	
年	だし昆布	0.70	
	水	140.00	
	わかさぎのかりんと揚げ		
月	わかさぎ	45.00	
学	清酒　本醸造酒	2.00	
年	こいくちしょうゆ	2.00	
月	しょうが	0.50	
年	じゃがいもでん粉	7.00	
学	揚げ油	6.00	
年	黒砂糖	4.00	
学	米酢	3.00	
	水	4.00	
年	こいくちしょうゆ	2.00	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
年	白いりごま	1.50	
	ごま和え		
月	はくさい	40.00	
月	ほうれんそう	20.00	
月	にんじん	10.00	
年	三温糖	2.50	
年	白すりごま	2.00	
年	こいくちしょうゆ	3.50	
	水	1.00	

12/5 （木）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	ミルクコーヒー		
年	★ミルクコーヒー	206.00	乳・乳製品
	チキンとキャベツのスパゲティ		
学	★スパゲティ	65.00	小麦
学	なたね油	3.50	
月	若鶏もも皮無し小間肉	25.00	
月	しょうが	0.20	
月	にんにく	1.00	
月	たまねぎ	15.00	
月	こまつな	15.00	
月	キャベツ	30.00	
年	マッシュルーム水煮	10.00	
年	食塩	0.50	
年	こいくちしょうゆ	7.00	
年	白こしょう	0.02	
学	一味とうがらし	0.02	
年	鶏ガラスープ缶	5.00	
学	オリーブ油	3.00	
	ポテウインナーのチーズ焼き		
月	冷凍じゃがいも	60.00	
年	ウインナー(カット)	20.00	
月	たまねぎ	20.00	
学	冷凍えだまめ	5.00	
月	にんにく	1.00	
年	食塩	0.30	
年	白こしょう	0.03	
学	ノンエッグマヨネーズ	2.00	
学	なたね油	1.00	
学	★ピザチーズ	20.00	乳・乳製品
年	パセリ・乾	0.01	
	紙カップ小判深口	1.00	
	大根サラダ		
月	だいこん	40.00	
月	にんじん	10.00	
月	きゅうり	15.00	
学	なたね油	2.00	
年	こいくちしょうゆ	2.00	
学	米酢	2.50	
年	食塩	0.10	
年	白こしょう	0.01	
年	三温糖	0.15	

12/6 （金）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ごはん		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	けんちん汁		
学	ごま油	1.00	
月	にんじん	10.00	
年	こんにゃく(色紙)	10.00	
月	ごぼう	10.00	
月	だいこん	15.00	
学	押し豆腐30%(水なし・つぶし)	25.00	
月	さといも	20.00	
月	長ねぎ	10.00	
年	鰹厚削り節	3.00	
年	だし昆布	0.50	
	水	100.00	
年	本みりん	1.50	
年	こいくちしょうゆ	5.00	
年	食塩	0.40	
	鰺のおろしソースかけ		
月	まあじ	50.00	
月	しょうが	0.20	
年	食塩	0.20	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
学	★薄力粉	3.00	小麦
年	じゃがいもでん粉	3.00	
学	揚げ油	6.00	
月	万能ねぎ	1.50	
月	だいこん	20.00	
	だし汁	5.00	
年	こいくちしょうゆ	2.30	
年	本みりん	1.20	
学	一味とうがらし	0.01	
	おかか和え		
月	ほうれんそう	20.00	
月	はくさい	40.00	
月	にんじん	10.00	
年	こいくちしょうゆ	3.50	
年	本みりん	1.50	
	だし汁	2.00	
学	かつお節	1.00	

Aコース　　12月　　【 詳 細 献 立 表 】　　※原材料が２つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

12/9 （月）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ホットドッグ（コッペパン）		
年	★包装コッペパン60ｇ背割り	60.00	乳・乳製品、小麦
	コーンスープ		
学	なたね油	0.50	
月	たまねぎ	30.00	
月	にんじん	15.00	
学	冷凍スイートコーン	25.00	
学	なめらかクリームコーン	45.00	
年	食塩	0.50	
年	白こしょう	0.03	
年	じゃがいもでん粉	2.00	
学	★調理用牛乳	45.00	乳・乳製品
年	鶏ガラブイヨン	20.00	
学	豚ガラブイヨン	20.00	
学	★生クリーム	5.00	乳・乳製品
	水	10.00	
年	パセリ・乾	0.05	
	ホットドッグ（ウインナー）		
月	フランクフルト	50.00	
年	ぶどう酒　赤	2.00	
学	トマトケチャップ	8.00	
学	からし・粉(洋)	0.20	
年	三温糖	0.50	
年	じゃがいもでん粉	0.30	
	水	3.00	
	オニドレサラダ		
月	にんじん	7.00	
月	キャベツ	50.00	
月	きゅうり	15.00	
月	たまねぎ	5.00	
学	なたね油	1.00	
学	米酢	2.00	
学	りんご酢	2.20	
年	食塩	0.40	
年	三温糖	0.80	
年	黒こしょう	0.02	
年	こいくちしょうゆ	1.00	

12/10 （火）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	味噌ラーメン（めん）		
年	★蒸し中華めん(油付)	200.00	小麦
	生徒用使い捨て手袋	1.00	
	味噌ラーメン（つけ汁）		
学	なたね油	0.50	
月	豚挽肉(そとモモ)	15.00	
月	しょうが	0.50	
月	にんにく	0.50	
月	にんじん	10.00	
月	たまねぎ	20.00	
学	冷凍スイートコーン	15.00	
月	長ねぎ	10.00	
学	もやし・生	25.00	
年	鰹厚削り節	2.00	
年	鶏ガラスープ缶	10.00	
年	豚ガラスープ缶	10.00	
年	豆板醤	0.40	
年	こいくちしょうゆ	1.00	
年	白こしょう	0.04	
学	清酒　本醸造酒	1.50	
年	淡色辛みそ	8.00	
年	赤色辛みそ	10.00	
年	白いりごま	1.10	
	水	100.00	
	いかのゆかり揚げ		
学	いか切身(細長切)	60.00	
学	清酒　本醸造酒	0.80	
年	本みりん	0.80	
月	しょうが	0.50	
年	こいくちしょうゆ	1.00	
学	ゆかり	0.60	
年	じゃがいもでん粉	7.50	
学	揚げ油	6.00	
	こんにゃくサラダ		
年	サラダ用こんにゃく	10.00	
月	キャベツ	25.00	
月	きゅうり	20.00	
月	にんじん	10.00	
学	なたね油	1.00	
学	米酢	1.50	
学	りんご酢	1.50	
年	食塩	0.20	
年	三温糖	0.40	
年	こいくちしょうゆ	1.30	
学	からし・粉(洋)	0.02	
	水	2.00	

12/11 （水）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	チキンカレー（ごはん）		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	チキンカレー（ルー）		
月	若鶏もも皮無し角切肉	25.00	
月	たまねぎ	50.00	
月	にんじん	30.00	
月	じゃがいも	50.00	
月	にんにく	0.50	
月	しょうが	0.50	
学	なたね油	2.00	
年	アップルソース	3.00	
年	チャツネ	1.00	
年	食塩	1.00	
年	黒こしょう	0.02	
学	なたね油	1.00	
学	★有塩バター	7.00	乳・乳製品
学	★薄力粉	8.00	小麦
年	カレー粉	1.50	
年	ガラムマサラ	0.04	
年	★中濃ソース	3.00	小麦
年	★ウスターソース	3.00	小麦
年	こいくちしょうゆ	3.00	
学	トマト缶詰	5.00	
学	トマトケチャップ	5.00	
年	鶏ガラブイヨン	5.00	
学	豚ガラブイヨン	5.00	
	水	25.00	
	青菜のソテー		
学	なたね油	0.80	
年	ハム・ボンレス(千切り)	10.00	
月	キャベツ	40.00	
月	こまつな	25.00	
年	食塩	0.30	
年	うすくちしょうゆ	0.50	
年	黒こしょう	0.02	
年	じゃがいもでん粉	0.50	
	フルーツヨーグルト和え		
年	★ヨーグルト・全脂無糖・学配	30.00	乳・乳製品
学	みかん缶詰	20.00	
学	黄桃缶詰	20.00	
学	パインアップル缶詰	20.00	
学	りんご缶詰	20.00	

12/12 （木）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ごはん		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	小平冬野菜煮だんご		
月	★薄力粉（小平産地粉）	5.00	小麦
学	★薄力粉	7.50	小麦
年	食塩	0.03	
	水	6.80	
学	なたね油	0.50	
月	若鶏もも皮無し小間肉	15.00	
月	にんじん	10.00	
月	だいこん	15.00	
月	はくさい	20.00	
月	長ねぎ	15.00	
月	こまつな	10.00	
月	さといも	5.00	
年	菌床干しいたけ	1.00	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
年	食塩	0.70	
年	こいくちしょうゆ	4.00	
年	鰹厚削り節	3.00	
年	だし昆布	0.60	
	水	110.00	
	ほっけの唐揚げ		
月	ほっけ切身	50.00	
年	じゃがいもでん粉	5.00	
学	揚げ油	5.00	
	きゅうりとわかめの酢の物		
月	きゅうり	25.00	
年	冷凍わかめ	10.00	
月	にんじん	5.00	
学	もやし・生	20.00	
学	米酢	4.00	
年	食塩	0.40	
年	三温糖	2.00	
年	うすくちしょうゆ	1.00	

12/13 （金）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ごはん		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	肉豆腐		
学	なたね油	0.50	
月	にんにく	0.40	
月	しょうが	0.70	
月	長ねぎ	10.00	
月	豚小間肉(そとモモ)	25.00	
学	押し豆腐70%	90.00	
月	にんじん	20.00	
月	たまねぎ	40.00	
学	えのきたけ	10.00	
学	清酒　本醸造酒	1.10	
年	三温糖	1.10	
年	食塩	0.30	
年	こいくちしょうゆ	8.00	
	水	5.00	
年	じゃがいもでん粉	1.20	
	ツナサラダ		
月	キャベツ	30.00	
月	にんじん	15.00	
月	きゅうり	15.00	
年	まぐろ油漬・ライト	15.00	
月	たまねぎ	5.00	
学	ごま油	1.00	
年	こいくちしょうゆ	2.00	
年	三温糖	0.30	
年	白すりごま	1.00	
月	にんにく	0.30	
	水	2.50	
	りんご		
月	個包装りんご	60.00	

Aコース　　12月　　【 詳 細 献 立 表 】　　※原材料が２つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

12/16 （月）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	菜飯		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
学	菜めしの素	2.20	
年	白いりごま	1.00	
	根菜汁		
月	ごぼう	15.00	
月	にんじん	10.00	
月	だいこん	25.00	
月	れんこん	15.00	
月	さといも	15.00	
年	油揚げ	5.00	
月	長ねぎ	5.00	
年	淡色辛みそ	5.00	
年	赤色辛みそ	5.00	
年	だし昆布	0.50	
年	混合だしパック（鰯・鯖）	3.00	
	水	125.00	
	鶏の柚子照り焼き		
月	若鶏肉もも・皮付切身	60.00	
年	こいくちしょうゆ	2.00	
年	三温糖	1.00	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
学	なたね油	1.00	
学	ゆず・果汁	1.00	
学	ゆず・皮	1.00	
年	こいくちしょうゆ	2.00	
年	本みりん	3.00	
年	じゃがいもでん粉	0.50	
	水	2.00	
	コロコロポテトサラダ		
月	じゃがいも	35.00	
月	キャベツ	30.00	
月	にんじん	7.00	
学	なたね油	1.20	
学	りんご酢	1.20	
学	レモン・果汁	0.50	
年	うすくちしょうゆ	1.00	
年	食塩	0.30	
年	三温糖	0.70	
年	白こしょう	0.02	
学	ノンエッグマヨネーズ	3.00	
学	粒入りマスタード	0.40	
	水	1.00	

12/17 （火）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	かき玉うどん（めん）		
学	★冷凍うどん(大袋)	230.00	小麦
学	氷(ロックアイス)	10.00	
	生徒用使い捨て手袋	2.00	
	かき玉うどん（つけ汁）		
月	豚小間肉(そとモモ)	15.00	
年	油揚げ	10.00	
月	こまつな	15.00	
月	長ねぎ	10.00	
学	★液卵	25.00	卵
年	菌床干しいたけ	1.00	
年	だし昆布	0.70	
年	鰹厚削り節	3.00	
年	三温糖	1.00	
年	こいくちしょうゆ	7.00	
年	食塩	0.50	
学	清酒　本醸造酒	2.00	
年	じゃがいもでん粉	2.00	
	水	130.00	
	ちくわの天ぷら		
学	白焼き竹輪1/4カット	50.00	
年	食塩	0.10	
学	★薄力粉	10.00	小麦
年	上新粉	2.00	
学	揚げ油	5.00	
	ひじきの炒め煮		
学	なたね油	0.50	
年	ほしひじき（ステンレス釜、乾）	1.00	
月	にんじん	10.00	
月	れんこん	10.00	
学	冷凍さやいんげん	10.00	
年	油揚げ	5.00	
年	国産だいず	3.00	
学	清酒　本醸造酒	1.50	
年	本みりん	1.50	
年	三温糖	0.15	
年	うすくちしょうゆ	2.20	
	だし汁	10.00	

12/18 （水）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ごはん		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	八宝菜		
学	なたね油	0.50	
月	豚小間肉(そとモモ)	20.00	
月	しょうが	0.60	
学	いか(短冊)	20.00	
学	★冷凍むきエビ	20.00	えび
月	にんじん	15.00	
月	たまねぎ(皮むき)	30.00	
月	チンゲンサイ	15.00	
学	たけのこ水煮	15.00	
月	はくさい	40.00	
年	菌床干しいたけ	0.80	
学	★うずら卵水煮(レトルト)	30.00	卵
年	食塩	0.50	
年	黒こしょう	0.03	
学	清酒　本醸造酒	1.20	
年	こいくちしょうゆ	1.00	
年	鶏ガラブイヨン	10.00	
学	ごま油	0.80	
学	米酢	1.20	
年	オイスターソース	3.20	
年	じゃがいもでん粉	2.00	
	大豆もやしのサラダ		
学	だいずもやし	30.00	
月	ほうれんそう	15.00	
月	だいこん	25.00	
月	にんじん	10.00	
年	三温糖	0.70	
年	こいくちしょうゆ	3.50	
年	食塩	0.05	
学	米酢	1.50	
学	ごま油	1.50	
年	白いりごま	0.60	
	鬼まんじゅう		
年	★ケーキミックス粉	15.00	小麦
月	カットさつまいも角切り	30.00	
年	三温糖	5.00	
	水	10.00	
	紙カップ丸小	1.00	
	生徒用使い捨て手袋	1.00	

12/19 （木）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	きつね丼（ごはん）		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	きつね丼（具）		
学	なたね油	0.50	
月	若鶏もも皮無し小間肉	30.00	
年	油揚げ	30.00	
月	たまねぎ(皮むき)	60.00	
月	にんじん	13.00	
月	長ねぎ	13.00	
年	食塩	0.15	
年	こいくちしょうゆ	7.00	
年	本みりん	3.00	
年	三温糖	2.50	
	だし汁	10.00	
年	じゃがいもでん粉	1.00	
	うち豆汁		
学	うち豆	6.00	
月	じゃがいも	25.00	
月	にんじん	10.00	
月	だいこん	25.00	
月	長ねぎ	10.00	
学	えのきたけ	10.00	
月	しょうが	0.50	
年	淡色辛みそ	5.00	
年	赤色辛みそ	5.00	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
年	だし昆布	0.70	
年	混合だしパック（鰯・鯖）	4.00	
	水	130.00	
	カリブロサラダ		
月	キャベツ	20.00	
月	カットブロッコリー	20.00	
月	カリフラワー	20.00	
学	ごま油	1.00	
年	こいくちしょうゆ	2.00	
年	食塩	0.20	
年	白すりごま	1.00	
月	にんにく	0.30	
	水	2.50	

12/20 （金）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	ごはん		
学	水稲穀粒　精白米	100.00	
	ほうとう風味噌汁		
月	さといも	10.00	
月	にんじん	5.00	
月	だいこん	20.00	
月	ごぼう	10.00	
月	長ねぎ	5.00	
月	西洋かぼちゃ	25.00	
年	油揚げ	5.00	
学	★ワンタン皮（短冊）	10.00	小麦
年	食塩	0.10	
学	清酒　本醸造酒	0.50	
年	淡色辛みそ	7.00	
年	赤色辛みそ	3.00	
年	だし昆布	0.70	
年	混合だしパック（鰯・鯖）	3.50	
	水	130.00	
	鰆の香味焼き		
月	さわら切身	50.00	
年	こいくちしょうゆ	4.30	
年	三温糖	1.80	
年	本みりん	2.70	
月	にんにく	0.40	
月	長ねぎ	5.00	
学	ごま油	2.00	
学	一味とうがらし	0.03	
年	白いりごま	1.50	
	白菜のゆず昆布和え		
月	はくさい	50.00	
月	にんじん	8.00	
月	きゅうり	8.00	
学	ボイル刻み昆布	0.15	
学	ゆず・果汁	2.00	
学	ゆず・皮	0.40	
学	清酒　本醸造酒	1.00	
年	食塩	0.30	
年	うすくちしょうゆ	1.00	

Aコース　　12月　　【 詳 細 献 立 表 】　　※原材料が２つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

12/23 （月）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	グラタンパン		
年	★無包装無塩食パン60ｇ	60.00	乳・乳製品、小麦
学	なたね油	1.00	
月	若鶏もも皮無し小間肉	15.00	
月	たまねぎ	25.00	
学	生マッシュルーム	10.00	
月	にんじん	10.00	
年	食塩	0.40	
年	白こしょう	0.03	
学	★調理用牛乳	20.00	乳・乳製品
年	米粉	2.00	
学	★ピザチーズ	20.00	乳・乳製品
年	パセリ・乾	0.05	
	生徒用使い捨て手袋	1.00	
	ミネストローネ		
学	なたね油	0.50	
年	ショルダーベーコン(短冊)	15.00	
月	にんにく	0.20	
月	たまねぎ	25.00	
月	にんじん	15.00	
月	キャベツ	15.00	
月	じゃがいも	30.00	
学	ひよこまめ	3.00	
学	トマト缶詰	30.00	
学	トマトピューレー	10.00	
年	うすくちしょうゆ	0.90	
年	食塩	0.90	
年	白こしょう	0.02	
年	鶏ガラスープ缶	20.00	
年	バジル	0.10	
	水	70.00	
	フライドチキン		
月	若鶏肉もも・皮付切身	60.00	
月	にんにく	1.00	
月	しょうが	1.00	
年	食塩	0.20	
年	黒こしょう	0.05	
年	クローブ・粉	0.04	
年	ナツメグ・粉	0.05	
年	オールスパイス	0.05	
年	パプリカ・粉	0.05	
年	こいくちしょうゆ	2.50	
年	ぶどう酒　白	4.00	
年	じゃがいもでん粉	8.00	
学	揚げ油	7.00	

12/24 （火）

期	食品名	分量ｇ	特定原材料(8品目)
	牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	レタスチャーハン		
学	水稲穀粒　精白米	90.00	
年	こいくちしょうゆ	2.00	
年	豚ガラスープ缶	4.00	
学	ごま油	1.00	
月	焼き豚	20.00	
学	なると	15.00	
月	長ねぎ	15.00	
学	豚ガラブイヨン	2.00	
年	黒こしょう	0.04	
年	食塩	0.20	
年	こいくちしょうゆ	0.50	
学	清酒　本醸造酒	0.50	
年	オイスターソース	0.60	
月	万能ねぎ	5.00	
月	レタス	20.00	
	ワンタンスープ		
月	豚細切肉(そとモモ)	15.00	
月	しょうが	0.30	
月	にんじん	15.00	
学	もやし・生	30.00	
月	こまつな	15.00	
月	長ねぎ	10.00	
学	★ワンタン皮（三角）	15.00	小麦
年	食塩	0.70	
年	こいくちしょうゆ	3.00	
年	鶏ガラブイヨン	25.00	
学	ごま油	0.50	
	水	100.00	
	厚揚げときのこの中華炒め		
学	ごま油	0.80	
学	生揚げ　巾1/2カット揚げ	20.00	
学	ほたてがい（水煮）	5.00	
月	にんにく	0.13	
学	エリンギ	10.00	
学	しめじ	15.00	
学	たけのこ水煮	15.00	
月	にんじん	10.00	
月	青ピーマン	10.00	
年	食塩	0.20	
学	清酒　本醸造酒	1.30	
年	白こしょう	0.02	
年	こいくちしょうゆ	1.20	
年	オイスターソース	0.50	
年	じゃがいもでん粉	0.50	
	水	2.00	
	みかん		
月	うんしゅうみかん	80.00	