

令和3年度 12月 学校給食献立表

普通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター

日(曜)	牛乳	主食	献立名	食品名			kcal
				おもにエネルギーのもとになる食品(黄)	おもに体をつくるもとになる食品(赤)	おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)	
1(水)		ごはん(委託)	すき焼き風煮 いりこのナッツがらめ みかん	米	油	牛肉	471
				こんにゃく	アーモンド	牛乳	598
				砂糖	ごま	煮干し	740
2(木)		みそラーメン	焼きぎょうざ きゅうりと小松菜のナムル パイン	中華めん	油	豚肉	477
				砂糖	ごま油	みそ	581
						ぎょうざ	718
3(金)		米粉パン	レタス入りシチュー 紫白菜のマリネ 揚げきなこピーンズ	パン	油	鶏肉	438
				米粉		あさり	606
				じゃがいも		白いんげん豆	750
6(月)		あぶたま丼 幼のみ	焼きししゃも ブロッコリーの ごまドレッシングあえ	米	ごま	油揚げ	438
				砂糖	ごま油	なると	634
				でんぷん		卵	779
7(火)		梅ちり ごはん	ちくわの天ぷら 小松菜のごまあえ 大師汁	米	油	ちくわ	458
				ダイシモチ		豆腐	611
				小麦粉		大豆	702
8(水)		小型 ミルクパン	菜花入り和風スパゲッティ ツナサラダ ごま味いりこ	パン	オリーブ油	ベーコン	455
				スパゲッティ	油	まぐろ水煮	582
				砂糖	ごま	牛乳	727
9(木)		金時人参の ピラフ	さけの マーマレードソースかけ ひじきサラダ コーンクリームスープ	米	油	ベーコン	459
				大麦	ドレッシング	さけ	584
				マーマレード	ごま	白いんげん豆	702
10(金)		黒糖パン	鶏肉のハーブ焼き 元気サラダ ABCスープ りんごのタルト	パン	油	鶏肉	499
				黒糖		ハム	647
				砂糖		かつお節	776
13(月)		ごはん(委託)	さわらの幽庵焼き きゅうりのおかがあえ すいとん汁	米		さわら	470
				砂糖		かつお節	597
				でんぷん		油揚げ	766
14(火)		麦ごはん	いかと里芋の煮物 野菜のゆず香あえ りんご 紫いもチップス(中のみ)	米	油	いか	457
				大麦		厚揚げ	587
				さといも		てんぷら	700
15(水)		ごはん(委託)	わかさぎの甘酢あん ミニトマト 大根の雪花	米	油	豆腐	455
				砂糖	ごま油	てんぷら	588
				でんぷん		油揚げ	731
16(木)		冬野菜 カレーライス	大豆サラダ 香緑	米	油	鶏肉	461
				大麦		豚レバー	605
				じゃがいも		大豆	700

日(曜)	牛乳	主食	献立名	食品名			kcal
				おもにエネルギーのもとになる食品(黄)	おもに体をつくるもとになる食品(赤)	おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)	
17(金)		コッペパン	ハンバーグ キャベツとパインのサラダ かぶのポトフ プチケーキ	パン	油	ハンバーグ	521
				じゃがいも		ウインナー	635
				ケーキ		牛乳	780
20(月)		ごはん(委託)	豆腐とうすら卵の中華煮 もやしの甘酢め ミニトマト 煮干し	米	ごま油	豆腐	457
				砂糖	油	豚肉	600
				でんぷん		うすら卵	743
21(火)		ダイシモチ ごはん	さばのみそだれかけ 野菜のしそあえ かぼちゃのそぼろ煮	米	ごま油	さば	477
				ダイシモチ		みそ	610
				砂糖		鶏肉	736
22(水)		レーズンパン 幼のみ	ボルシチ ほうれんそうと コーンのソテー さぬきキウイっこ	パン	油	豚肉	424
				じゃがいも		牛肉	580
						豆乳クリーム	712
23(木)		ダイシモチ ごはん	厚揚げの中華だれかけ まんばのごま酢あえ 食べて菜のワンタンスープ	米	ごま油	厚揚げ	462
				ダイシモチ	ごま油	ハム	615
				砂糖	油	牛乳	731
24(金)		全粒粉パン	じゃがいものチーズ焼き 切り干し大根のサラダ 白菜のスープ りんごジャム	パン	ドレッシング	ベーコン	457
				全粒粉	油	ちくわ	612
				じゃがいも		ウインナー	

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。
 ※幼稚園または小学校、中学校のみの献立についてはそれぞれ(幼)(小)(中)と表記しています。
 ※市内・町内産の食材には下線を引いています。

☆普通寺市・琴平町・多度津町産食材

ダイシモチ、こまつな、葉ねぎ、ブロッコリー、
 キャベツ、ミニトマト、菜花、紫はくさい、
 香緑、さぬきキウイっこ



今年も残すところ、あと少しとなりました。
 いつも学校給食へのご理解・ご協力ありがとうございます。
 来年も安全でおいしい給食を届けるためにセンター一同精進いたします。
 みなさま、よいお年をお迎えください。

