

令和 7 年度 12 月分 献立明細表

## Bブロック

桜学校給食センター

献立明細表について

①配合表の欄に「月」がある食品

添付されている「食品配合表」に使用している材料が詳しく書かれていますので、ご確認ください。

②配合表の欄に「年」がある食品

年度の始めに配布した「年間使用食品配合表」に、使用している材料が詳しく書かれていますので、ご確認ください。

また、使用する頻度の多い「しょうゆ・みそ・油・ごま油・オリーブ油」に関しては「年」を付けませんので、ご確認の際は年間使用食品配合表をご覧ください。

③除去食の欄に「除去」とある食品

該当の食品を除去し、調理したものを専用容器に入れて提供します。

④除去食の欄に「提供なし」とある食品

該当の食品は提供はありません。

12月1日		月曜日		12月2日		火曜日		12月3日		水曜日		12月4日		木曜日		12月5日		金曜日	
食パン いちごジャム 牛乳 野菜コロッケ グリーンサラダ つくばきのこのシチュー				ごはん 牛乳 鶏肉のねぎみそだれ ツナと大根のサラダ 野菜いっぱいすいとん汁				はちみつパン 牛乳 かぼちゃの豆乳グラタン チキンマリネ オニオンスープ				カレーうどん（ソフト麺） 牛乳 ちくわの天ぷら 豆腐とわかめのサラダ				麦ごはん 牛乳 ハンバーグおろしソース れんこんとヤーコンのサラダ 有機野菜のスープ			
食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食
食パン		年	提供無し	ごはん				はちみつパン		年	提供無し	カレーうどん（ソフト麺）					麦ごはん		
いちごジャム		月	提供無し									ソフト麺		年		ごはん			
				牛乳			提供無し	牛乳			提供無し	豚小間肉				大麦			
												にんじん							
牛乳			提供無し	鶏肉のねぎみそだれ				かぼちゃの豆乳グラタン				ねぎ				牛乳		提供無し	
				鶏肉切り身				かぼちゃの豆乳グラタン		月		たまねぎ							
野菜コロッケ				清酒				大豆白絞油				えのきたけ				ハンバーグおろしソース			
野菜コロッケ		月		しょうが								小松菜				豆腐ハンバーグ		月	
大豆白絞油				にんにく				チキンマリネ				サラダ油				大豆白絞油			
				ねぎ				ささみ水煮		年		アレルゲンフリーカレーフレーク		年		大根			
グリーンサラダ				こいくちしょうゆ				ブロッコリー				こいくちしょうゆ				たまねぎ			
冷凍いんげん				清酒				きゅうり				みりん				こいくちしょうゆ			
キャベツ				赤みそ				たまねぎ				清酒				みりん			
きゅうり				砂糖				イタリアンドレッシング		年		でんぶん				サラダ油			
にんじん				白すりごま								煮干し							
とうもろこし				でんぶん				オニオンスープ				かつお節				れんこんとヤーコンのサラダ			
サウザンアイランドドレッシング		年		サラダ油				ベーコン		年						れんこん			
								たまねぎ				牛乳		提供無し		にんじん			
つくばきのこのシチュー				ツナと大根のサラダ															
鶏小間肉				大根				にんじん								ヤーコン			
ひらたけ				にんじん				サラダ油				ちくわの天ぷら				ごま			
ブロッコリー				きゅうり				コンソメ		年		焼きちくわ1／4カット		月		ローズハム		年	
カリフラワー				ツナ油漬		年		精製塩				天ぷら粉		月		和風クリーミードレッシング		年	
たまねぎ				ノンエッグマヨネーズ（チューブ）		年		こしょう				青のり							
にんじん								こいくちしょうゆ				大豆白絞油				有機野菜のスープ			
サラダ油				野菜いっぱいすいとん汁								豆腐とわかめのサラダ					鶏小間肉		
ホワイトシチューの素		年		鶏小間肉								豆腐		年		たまねぎ			
コンソメ		年		すいとん		月						きゅうり				ロメインレタス			
精製塩				豆腐		年						にんじん				かぶ			
こしょう				白菜								冷凍わかめ				ほうれんそう			
				ねぎ								塩中華ドレッシング		年		にんにく			
				にんじん												コンソメ		年	
				ごぼう												精製塩			
				油揚げ		年										こしょう			
				干ししいたけ												こいくちしょうゆ			
				こいくちしょうゆ															
				精製塩															
				清酒															
				かつお節															
				煮干し															

## 令和 7 年度 12 月分 献立明細表

Bブロック

桜学校給食センター

12月8日				12月9日				12月10日				12月11日				12月12日				
スパゲッティナポリタン ミニテーブルロール 牛乳 コーンフライ フレンチサラダ				ごはん 牛乳 鶏肉の福来から揚げ 切り干し大根の煮物 白菜のみそ汁				豆腐入りガバオライス（麦ごはん） 牛乳 しょうゆたまご かぼちゃのコロコロサラダ				ごはん 牛乳 鮭のマヨネーズ焼き ひじきサラダ 豚汁				ごはん 牛乳 白身魚フライ 五目きんぴら 小松菜となめこの味噌汁				
食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	
スパゲッティナポリタン					ごはん					豆腐入りガバオライス（麦ごはん）					ごはん					
スパゲッティ				年		ごはん					ごはん					ごはん				
たまねぎ					牛乳				提供無し	牛乳					提供無し	牛乳				提供無し
ベーコン				年		鶏肉の福来から揚げ					鮭のマヨネーズ焼き					白身魚フライ				
にんじん					鶏肉切り身					たまねぎ					白身魚フライ				月	
ピーマン					しょうが					ピーマン					大豆白絞油					
にんにく					にんにく					豆腐				年	こいくちしょうゆ				年	
サラダ油					ふくれみかん 陳皮					にんにく					卓上ソース					
マリナラソース缶				月	清酒					白みそ					五目きんぴら					
ケチャップ（調理用）				年	こいくちしょうゆ					砂糖					鶏小間肉					
トマトピューレ				年	でんぶん					こいくちしょうゆ					ごぼう					
中濃ソース				年	大豆白絞油					清酒					にんじん					
白ワイン					精製塩					ひじきサラダ					しらたき					
精製塩					切り干し大根の煮物					ひじき					さつま揚げ				年	
こしょう				年	切干大根					ツナ油漬け				年	冷凍いんげん					
スープストック					さつま揚げ				年	もやし					サラダ油					
ミニテーブルロール					にんじん					枝豆					砂糖					
テーブルロール				年	干しいたけ					きゅうり					みりん					
					冷凍いんげん					中華ドレッシング				年	和風だし				年	
牛乳					こいくちしょうゆ					ゆでたまご				月	こいくちしょうゆ					
					みりん					減塩しょうゆ					ごま油					
コーンフライ					砂糖					清酒					ごま					
コーンたっぷり コーンフライ				月	和風だし				年	みりん					小松菜となめこの味噌汁					
大豆白絞油					白菜のみそ汁					かぼちゃのコロコロサラダ					油揚げ				年	
フレンチサラダ					豆腐				年	かぼちゃ					たまねぎ				年	
キャベツ					油揚げ				年	じゃがいも					しいたけ					
にんじん					白菜					にんじん					サラダ油					
ささみ水煮				年	ぶなしめじ					枝豆					白みそ					
フレンチ白ドレッシング				年	にんじん					ノンエッグマヨネーズ（チューブ）				年	赤みそ					
					ねぎ										煮干し					
					白みそ										かつお節					
					赤みそ										煮干し					
					煮干し															
					かつお節															

令和 7 年度 12 月分 献立明細表

## Bブロック

桜学校給食センター

12月15日				12月16日				12月17日				12月18日				12月19日			
黒パン 牛乳 鶏肉のバーベキューソース マカロニサラダ 豆乳コーンポタージュ				ごはん 牛乳 さばのみそ煮 五色和え とりごぼう汁				ポークカレーライス（ごはん） 牛乳 オムレツ りっちゃんサラダ				ちゃんぽんめん（ソフト中華麺） 牛乳 春巻き 中華サラダ				ごはん 牛乳 ぶりの柚庵焼き 冬野菜のおかかあえ かぼちゃのほうとうじる			
食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食	食品名		小分量	配合表	除去食
黒パン		50.00	年	提供無し	ごはん					ポークカレーライス（ごはん）					ちゃんぽんめん（ソフト中華麺）				
										ごはん					ソフト中華麺			年	
牛乳				提供無し	牛乳				提供無し	豚小間肉					豚小間肉				提供無し
										にんじん					サラダ油				
鶏肉のバーベキューソース				さばのみそ煮								ムキエビ				ぶりの柚庵焼き			
鶏肉切り身					さば味噌煮			月		じゃがいも					さつま揚げ			年	ぶり切身
しょうが										にんにく					キャベツ				ゆず皮
こいくちしょうゆ					五色和え					しょうが					もやし				清酒
清酒					ほうれんそう					サラダ油					にんじん				こいくちしょうゆ
大豆白絞油					キャベツ					アレルゲンフリーカレーフレーク			年		とうもろこし				みりん
ねぎ					きゅうり					まろやかカレールー			年		にんにく				サラダ油
しょうが					えのきたけ					カレー粉			年		しょうが				
にんにく					とうもろこし					ケチャップ（調理用）			年		精製塩				冬野菜のおかかあえ
こいくちしょうゆ					玉ねぎドレッシング			年		中濃ソース			年		こいくちしょうゆ				白菜
精製塩										こしょう					清酒				ほうれんそう
清酒					とりごぼう汁										チャンボンスープの素			年	もやし
砂糖					鶏小間肉					牛乳				提供無し					にんじん
りんごソース					ごぼう										牛乳			提供無し	かつお節
					大根					オムレツ				提供無し					卓上しょうゆ
マカロニサラダ				にんじん								ブレンオムレツ				月			
マカロニ			年		こんにゃく					大豆白絞油					春巻き				かぼちゃのほうとうじる
キャベツ					豆腐			年							はるまき			月	ほうとう
にんじん					ねぎ					りっちゃんサラダ					大豆白絞油				年
きゅうり										キャベツ					中華サラダ				かぼちゃ
ロースハム			年		ごま油					にんじん					えんどう春雨				大根
サラダ油					煮干し					きゅうり					もやし				ねぎ
ノンエッグマヨネーズ（チューブ）			年		かつお節					とうもろこし					きゅうり				しいたけ
					清酒					ロースハム			年		にんじん				油揚げ
豆乳コーンポタージュ				精製塩								昆布				中華くらげ			
ベーコン			年		みりん						かつお節				中華ドレッシング				
サラダ油											減塩和風ドレッシング				年				
たまねぎ																			
じゃがいも																			
にんじん																			
コーンペースト																			
白いんげん豆ペースト																			
ホワイトシチューの素			年																
豆乳																			
コンソメ			年																
こしょう																			
精製塩																			

令和 7 年度 12 月分 献立明細表

## Bブロック

桜学校給食センター

[illegible]