松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

①令和 8 年度 12 月分 献立表詳細

日	12月1日（火）		12月2日（水）		12月3日（木）		12月4日（金）		12月7日（月）		12月8日（火）	
献立名	ご飯 牛乳 トックスープ 豚肉の四川ソース 錦糸卵和え ソイドレッシング		ご飯 牛乳 生揚げのみそ汁 まぐろカツ こんにゃくの甘辛煮		山型食パン クリームシチュー オムレツ ほうれん草のサラダ 飲むヨーグルト いちごジャム イタリアンドレッシング		ご飯 牛乳 春雨スープ えびしゅうまい2個 チンジャオロースー		ご飯（彩のきずな） 牛乳 飛鳥汁 さばのおろしだれ ブロッコリーの和風和え 玉ねぎドレッシング		揚げパン（黒糖きな粉） 牛乳 冬野菜のポトフ 焼フランク みかん	
材料名及び分量（一人分のグラム数）		（g）		（g）		（g）		（g）		（g）		（g）
	米	75	米	75	山型食パン	50	米	75	米	75	コッペパン	60
	強化米	0.25	強化米	0.25			強化米	0.25			米油	6
					鶏肉	25			牛乳	206	きな粉	6
	牛乳	206	牛乳	206	たまねぎ	35	牛乳	206			黒砂糖	10
					にんじん	25			鶏肉	30	砂糖	1
	トック	20	生揚げ	30	じゃがいも	30	はるさめ	5	だいこん	20	塩	0.02
	鶏肉	10	だいこん	20	しめじ	5	鶏肉	15	にんじん	10	ビニール袋	1
	ねぎ	5	にんじん	10	パセリ	0.05	もやし	20	ねぎ	10	エンボス手袋	1
	にんじん	10	たまねぎ	15	米油	1	にんじん	15	ごぼう	10	魔法のシート	1
	だいこん	20	こまつな	10	ホワイトルウ	10	チンゲンサイ	15	こまつな	10		
	にら	5	煮干し	2	牛乳	50	えのきたけ	5	かつお厚削り	3	牛乳	206
	濃口しょうゆ	3.5	かつお厚削り	2	生クリーム	2.5	でん粉	1.5	赤みそ	5		
	中華スープ	0.7	赤みそ	5	チーズ	2.5	濃口しょうゆ	3	白みそ	4	鶏肉	25
	塩	0.5	白みそ	4	塩	0.1	中華スープ	0.6	牛乳	10	たまねぎ	20
	こしょう	0.01	水	140	こしょう	0.01	豚と鶏ガラスープ	5	水	130	にんじん	15
	ごま油	1	出来上がり量	200	白ワイン	1	塩	0.3	出来上がり量	200	はくさい	25
	水	125			コンソメ	0.5	こしょう	0.01			だいこん	25
	出来上がり量	190	まぐろカツ	40	水	50	米油	0.5	さば澱粉付	40	さといも	30
			米油	4	出来上がり量	210	ごま油	0.5	米油	4	しめじ	5
	豚肉	40					水	130	だいこん	15	水	80
	米油	0.4	鶏肉	15	オムレツ	50	出来上がり量	200	濃口しょうゆ	3	コンソメ	2
	にんにく	0.1	しょうが	0.6	米油	0.5			みりん風調味料	0.5	豚と鶏ガラスープ	6
	しょうが	0.1	濃口しょうゆ	0.5			えびしゅうまい	32	料理酒	0.3	塩	0.3
	ねぎ	7	料理酒	0.5	ほうれんそう	25					こしょう	0.01
	ごま油	0.5	こんにゃく	25	キャベツ	20	豚肉	35	ブロッコリー	15	ベーリーフ	0.02
	豆板醤	0.1	しめじ	5	とうもろこし	15	料理酒	0.5	キャベツ	25	出来上がり量	200
	砂糖	1.5	にんじん	6	出来上がり量	38	濃口しょうゆ	0.5	にんじん	10		
	料理酒	1.5	黄ピーマン	5			ピーマン	20	出来上がり量	43	フランクフルト	30
	穀物酢	1.5	米油	0.8	飲むヨーグルトプレーン	125	赤ピーマン	3			米油	0.3
	濃口しょうゆ	2	濃口しょうゆ	2.4			たけのこ	10	たまねぎドレッシング	6.25		
	ごま	2.5	砂糖	1.2	いちごジャム	15	しいたけ	0.5			みかん	80
	でん粉	0.2	みりん風調味料	1.5			米油	1			エンボス手袋	1
	水	1	料理酒	1.5	イタリアンドレッシング	6.25	濃口しょうゆ	1.5				
			和風だし	0.3			砂糖	1				
	キャベツ	25	ごま	0.5			オイスターソース	2				
	きゅうり	15	出来上がり量	43			中華スープ	0.13				
	にんじん	5					でん粉	1.2				
	錦糸卵	8					水	2.4				
	出来上がり量	45					ごま油	0.5				
	ソイドレッシング	6.25					出来上がり量	65				

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

①令和 8 年度 12 月分 献立表詳細

日	12月9日（水）		12月10日（木）		12月11日（金）		12月14日（月）		12月15日（火）		12月16日（水）	
献立名	麦ご飯 牛乳 カレーマーボー丼 にらまんじゅう チンゲン菜のキムチ炒め		ご飯 牛乳 みそけんちん汁 鶏肉のごま照焼き 切干大根の煮物 ヨーグルト		バターロール 牛乳 ラビオリトマトスープ コーンフライ ひじき入りカラフルサラダ ごまクリーミードレッシング		キムタクご飯 牛乳 中華わかめスープ ハンバーグ甘酢あんかけ 絹揚げの炒め物		麦ご飯 牛乳 豚肉丼 野菜のかき揚げ ごま和え		バターライス 牛乳 トマトチキンカレー わかさぎフリッター2本 ブロッコリーのアーリオオーリオ	
材料名及び分量（一人分のグラム数）		（g）		（g）		（g）		（g）		（g）		（g）
	米	68	米	75	ロールパン	50	米	65	米	68	米	75
	麦	7	強化米	0.25			強化米	0.3	麦	7	強化米	0.25
	強化米	0.25			牛乳	206	ショルダーベーコン	12	強化米	0.25	バター―	1.25
			牛乳	206			キムチ	20			コンソメ	0.42
	牛乳	206			ラビオリ	12	たくあん	18	牛乳	206	塩	0.6
			豚肉	15	豚肉	12	料理酒	0.5			パセリ	0.13
	サイコロ豆腐	65	さといも	20	たまねぎ	10	米油	0.5	豚肉	40		
	豚肉	25	にんじん	7	にんじん	15	薄口しょうゆ	0.5	こんにゃく	30	牛乳	206
	料理酒	0.8	だいこん	15	はくさい	20	出来上がり量	50	たまねぎ	40		
	たまねぎ	55	ごぼう	5	ほうれんそう	10			にんじん	20	鶏肉	30
	にんじん	10	こまつな	5	トマト	10	牛乳	206	はくさい	45	たまねぎ	25
	たけのこ	5	ねぎ	5	トマトピューレ	5			ねぎ	20	さといも	25
	グリンピース	3	しいたけ	0.5	粉チーズ	2	わかめ	0.8	しょうが	0.5	だいこん	15
	しいたけ	0.5	豆腐	15	コンソメ	1.5	なると	10	しいたけ	0.3	にんじん	10
	しょうが	0.5	煮干し	2	白ワイン	0.8	だいこん	25	砂糖	3.2	マッシュルーム	5
	にんにく	0.4	混合厚削り	2	塩	0.3	にんじん	10	みりん風調味料	1	さやいんげん	3
	カレールウ甘口	4.5	赤みそ	4.5	こしょう	0.01	たけのこ	10	濃口しょうゆ	8	にんにく	0.2
	カレールウ中辛口	1.5	白みそ	4.5	バジル	0.02	ねぎ	8	料理酒	2	鶏ガラスープ	10
	豆板醤	0.25	水	140	水	100	薄口しょうゆ	3	米油	1	カレールウ甘口	7
	豚と鶏ガラスープ	4	出来上がり量	200	出来上がり量	200	塩	0.1	水	15	カレールウ中辛口	8
	中華スープ	0.8					豚と鶏ガラスープ	20	出来上がり量	170	トマトピューレ	8
	トマトケチャップ	1.6	鶏肉（A）	40	コーンフライ	40	中華スープ	1			トマトケチャップ	2
	濃口しょうゆ	2.5	米油	0.4	米油	4	ごま/ごま油	1.5/1	野菜かき揚げ	30	チーズ	3
	砂糖	0.4	ごま	1			水/出来上がり量	120/200	米油	3	コンソメ	0.5
	でん粉	1.5	砂糖	3	干しひじき	1					牛乳	5
	米油	0.8	濃口しょうゆ	4	キャベツ	30	ハンバーグ（バラ凍）	60	こまつな	20	カレー粉	0.05
	水	34	みりん風調味料	1	赤ピーマン	5	米油/砂糖	0.6/2	キャベツ	25	米油	1
	出来上がり量	190	和風だし	0.1	黄ピーマン	5	濃口しょうゆ/穀物酢	2.5/2	もやし	25	水	85
			料理酒	1	出来上がり量	38	料理酒/でん粉	0.5/0.3	ねりごま	5.5	出来上がり量	215
	にらまんじゅう	27	でん粉	0.5			水	0.8	濃口しょうゆ	2		
			水	6	ごまクリーミードレッシング	6.25			砂糖	1.5	わかさぎフリッター	20
	鶏肉/キムチ	15/4					鶏肉/冷凍絹揚げ28×28×13	5/20	出来上がり量	45	米油	0.2
	チンゲンサイ	25	切干しだいこん/にんじん	6/8			キャベツ/もやし	15/10				
	しめじ	8	油揚げ/米油	3/0.5			チンゲンサイ/しょうが	5/0.2			ブロッコリー―	30
	しょうが	0.25	砂糖/料理酒	0.7/0.8			にんにく/米油	0.15/1			キャベツ/ショルダーベーコン	10/5
	濃口しょうゆ	1	みりん風調味料/濃口しょうゆ	0.8/3			中華スープ/赤みそ	0.3/1.5			オリーブオイル	0.3
	塩	0.1	和風だし/水	0.25/10			濃口しょうゆ/砂糖	1/1			にんにく	0.3
	こしょう	0.01	出来上がり量	43			料理酒/ごま油	3/0.5			一味唐辛子	0.01
	ごま油	1					でん粉/水	0.5/0.25			コンソメ/塩	0.05/0.16
	出来上がり量	40	ヨーグルト	70			出来上がり量	60			こしょう/出来上がり量	0.01/43

松伏町学校給食センター　ほほえみ　小学校

①令和 8 年度 12 月分　献立表詳細

日	12月17日（木）		12月18日（金）		12月21日（月）							
献立名	地粉うどん 牛乳 五目みそうどん 鶏肉とポテトの甘辛炒め		ご飯（彩のきずな） 牛乳 レンファ―タン 鰺のチリソースがけ 松伏野菜と春雨のサラダ 中華ドレッシング		麦ご飯 牛乳 ハッシュドビーフ チキンクリスピー グリーンサラダ サウザンドレッシング クリスマスチョコケーキ							
材料名及び分量（一人分のグラム数）		（g）		（g）		（g）		（g）		（g）		（g）
	地粉うどん	80	米	75	米	68						
					麦	7						
	牛乳	206	牛乳	206	強化米	0.25						
	豚肉	15	鶏肉	20	牛乳	206						
	油揚げ	3	卵	20								
	ねぎ	10	たまねぎ	10	牛肉	30						
	にんじん	10	にんじん	10	たまねぎ	40						
	こまつな	5	チンゲンサイ	15	にんじん	20						
	だいこん	15	クリームコーン	15	れんこん	10						
	はくさい	10	鶏ガラスープ	7	マッシュルーム	5						
	しいたけ	0.5	中華スープ	0.65	グリンピ―ス	5						
	しょうが	0.1	塩	0.3	トマトケチャップ	12						
	赤みそ	6	こしょう	0.01	トマト	10						
	みそラーメンスープ	5	ごま油	0.5	ハヤシルウ	10						
	砂糖	1.2	でん粉	2	デミグラスソース	13						
	料理酒	0.7	水	115	赤ワイン	1						
	みりん風調味料	0.7	出来上がり量	200	コンソメ	0.2						
	濃口しょうゆ	1.5			こしょう	0.01						
	でん粉	3.5	あじフィレ切身でん粉付	40	しょうが	0.3						
	煮干し	2	米油	4	にんにく	0.3						
	水	170	ねぎ	5	米油	1						
	出来上がり量	220	しょうが	0.4	水	60						
			にんにく	0.4	出来上がり量	210						
	鶏肉	28	豆板醤	0.05								
	でん粉	6	砂糖	0.8	ささみクリスピー	20						
	米油	4	料理酒	0.8	米油	0.2						
	冷凍ダイスポテト	20	トマトケチャップ	6								
	たまねぎ	10	米油	0.2	キャベツ	35						
	ピ―マン	5	水	0.5	きゅうり	10						
	赤ピーマン	5			とうもろこし	15						
	米油	1	はるさめ	4.5	出来上がり量	30						
	濃口しょうゆ	3.5	こまつな	15								
	砂糖	3	にんじん	5	サウザンドレッシング	6.25						
	出来上がり量	58	はくさい	10								
			ごま	0.5	クリスマスチョコケーキ	24						
			出来上がり量	38								
			中華ドレッシング	6.25								