

令和4年度 12月 学校給食予定こんだて表

◆幼稚園は0.6倍、中学校は1.3倍の量になります。◆牛乳は毎日つきます。

三田市立ゆりのき台給食センター

日・曜	1日(木)	2日(金)	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)
献立名	おとご一日 赤飯 ごま塩 じゃがいもと厚揚げの煮物 丸干し かぶらのゆず香あえ	ごはん ねぎじゃが チンゲン菜のごま油炒め ワンタンスープ 味噌汁のり(中学校のみ)	きのこ丼 ごはん きのこの具 ごま酢和え さつまいものみそ汁	ごはん ソースチキンかつ 卵の花炒め けんちん汁	パン かぶのクリーム煮 ジャーマンポテト みかん	まごわやさしい ごはん 鯖のしょうが焼き 大豆の磯煮 ごま汁	麦ごはん ポークカレー ゆで卵 レモン和え	ごはん ほっけの塩焼き み根の甘みそ煮込み いも団子汁	ごはん かき揚げ(大豆) かつお和え 豚汁	お楽しみこんだて 小パン 鶏肉のりんごソースかけ フロッキーのサラダ・ハネeggマヨネーズ 野菜スープ 米粉のガトーショコラ
材料名および使用量(g)	赤飯(2化) 80 ごま塩(小袋) 1 豚肉 15 厚揚げ 30 角こんにやく(大) 15 じゃがいも 50 玉ねぎ 30 人参 10 さやいんげん 7 三温糖 2 うす口しょうゆ 3.5 こい口しょうゆ 1 みりん 2 料理酒 1 水 30 丸干し 1尾 かぶら 35 人参 5 ゆず 0.9 上白糖 2 塩 0.09 酢 1.9	精白米 80 じゃがいも 45 なたね油(揚げ油) 4.5 白ねぎ 8 豚ミンチ 1.8 上白糖 0.4 こい口しょうゆ 2.1 みりん 0.6 三温糖 0.2 水 10 チンゲン菜 20 キャベツ 20 塩 0.2 こい口しょうゆ 0.6 ごま油 0.02 ごま塩 0.3 鶏肉皮付き 6 ワンタン皮 5 玉ねぎ 30 人参 10 青ねぎ 5 チキンブイオン 5 塩 0.15 うす口しょうゆ 5 こい口しょうゆ 0.03 水 125 味噌汁のり(小袋) 1袋 (中学校のみ)	精白米 80 鶏ミンチ 20 しめじ 10 干しいたけ 0.3 高野豆腐(荒引き) 5 人参 10 さやいんげん 3 土しよが 1 三温糖 1.8 こい口しょうゆ 3.4 料理酒 1.5 みりん 0.5 でん粉 0.1 水 5 おから 10 ちくわ 5 人参 3 つきこんにやく 3 青ねぎ 2 煮干し粉 5 三温糖 2 うす口しょうゆ 2.25 みりん 1 水 12 豆腐 30 大根 20 人参 10 あらいごぼう 7 白ねぎ 5 かっわかめ 0.3 青ねぎ 5 煮干し粉 5 みそ 8.5 水 120	精白米 80 チキンカツ 1 なたね油(揚げ油) 5 中濃ソース 4.5 こい口しょうゆ 1.5 三温糖 0.8 みりん 0.8 料理酒 0.8 でん粉 0.1 水 0.8 おから 10 ちくわ 5 人参 3 つきこんにやく 3 青ねぎ 2 煮干し粉 0.2 三温糖 2 うす口しょうゆ 2.25 みりん 1 水 12 豆腐 30 大根 20 人参 10 あらいごぼう 7 白ねぎ 5 かっわかめ 0.3 青ねぎ 5 煮干し粉 5 みそ 8.5 水 120	パン 1 かぶら 20 玉ねぎ 30 白菜 20 マカロニ(ミックス) 4 鶏肉皮付き 10 人参 10 しめじ 5 牛乳 20 生クリーム 5 ホワイトルウ 12 チキンブイオン 4 ローリエ粉末 0.01 塩 0.4 こい口しょうゆ 0.1 みりん 70 じゃがいも 40 ベーコン 4 玉ねぎ 20 パセリ 0.5 酢 1.7 上白糖 0.7 塩 0.3 こい口しょうゆ 0.05 みかん 1	精白米 80 さわら 50g 1 土しよが 2.3 こい口しょうゆ 0.3 みりん 1 料理酒 0.5 でん粉 0.2 水 1.5 大豆(ゆで) 6 ひじき 2.4 油揚げ 4 人参 5 けずり節 1 三温糖 1.2 こい口しょうゆ 2.6 みりん 0.7 水 8 じゃがいも 30 玉ねぎ 15 人参 7 えのきたけ 7 青ねぎ 5 煮干し粉 5 みそ 8.5 みりん 1 白いりごま 0.75 白いりごま(すり) 0.75 水 120	精白米 72 押麦 8 豚肉 16 じゃがいも 50 人参 15 玉ねぎ 45 こんにやく 0.1 カレーウ 11 りんごピューレ 7 塩 0.15 いももち 0.6 厚揚げ 0.03 白菜 80 人参 40 白菜 3 上白糖 1.4 塩 0.12 酢 1.7	精白米 80 ほっけ 50g 1 大豆(ひきわり) 45 玉ねぎ 14 さやいんげん 3.5 小麦粉 0.5 塩 1.4 水 1 なたね油(揚げ油) 4 小松菜 20 キャベツ 20 花かつお 0.8 うす口しょうゆ 1.08 上白糖 0.1 人参 10 豚肉 5 厚揚げ 5 大根 0.5 人参 10 つきこんにやく 5 白ねぎ 7 煮干し粉 5 みそ 8.5 水 115	精白米 80 ちくわ 10 大豆(ひきわり) 15 玉ねぎ 5 さやいんげん 5 りんごピューレ 7 上白糖 1.66 こい口しょうゆ 3 水 7 料理酒 1 なたね油(揚げ油) 4 フロッキー 28 ハネeggマヨネーズ(小袋) 1 ベーコン 5 じゃがいも 30 上白糖 30 人参 10 セロリ 5 パセリ 0.3 チキンブイオン 6 ローリエ粉末 0.01 塩 0.6 うす口しょうゆ 2.4 こい口しょうゆ 0.04 水 115 米粉のガトーショコラ(小袋) 1	



*米粉ガトーショコラは、卵・乳・小麦を使用していません。

食べチャオさんだ！絵手紙コンクール入賞者発表

最優秀賞



富士小学校(3年) 小島結菜さん



弥生小学校(6年) 吉田継美さん



けやき台中学校(1年) 祝日菜子さん

優秀賞

10回目となる絵手紙コンクールに、自然豊かな三田の食材を味わう喜びや楽しさと、生産者への感謝の気持ちを伝える絵手紙が2305作品寄せられました。



三田つつじが丘認定こども園 若山結香さん(年長)



富士小学校(2年) 宮脇里彩さん



ゆりのき台小学校(4年) 折出莉子さん

特別賞



兵庫六甲農業協同組合長賞 富士小学校(6年) 波多野七海さん



三田女性会会長賞 兵庫六甲J.A 三田女性会長賞 富士中学校(2年) 本田脩莉さん

入選



三田けやき台幼稚園(年中) 足立菜帆さん



ゆりのき台小学校(1年) 石井結奈さん

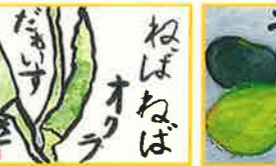


つつじが丘小学校(4年) 山本隼さん

佳作



志事原幼稚園(年長) 小杉雪乃さん



けやき台小学校(1年) 瀬尾映月さん



ゆりのき台小学校(4年) 多賀健太郎さん



狹間中学校(3年) 笹川莉緒さん



給食センター所長賞 ゆりのき台小学校(2年) 中畑優太朗さん



けやき台小学校(4年) 森田心咲さん



すずかけ台小学校(5年) 和田理佐さん



富士中学校(2年) 奥村葵さん



けやき台小学校(6年) 長瀬佳輝さん



富士小学校(6年) 山崎美渚さん



富士中学校(3年) 唐木こはるさん



富士中学校(3年) 野田理央奈さん

三田市HP 絵手紙コンクール 入賞作品掲載 二次元コード



ぜひカラーでご覧ください

