

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。

三田市立清水山給食センター

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	きのっこ丼 ごはん きのっこ丼の具 ごま酢和え さつまいものみそ汁	ごはん ほっけの塩焼き 大根の甘みそ煮込み いも団子汁	ごはん ねぎじゃが チンゲン菜のごま油炒め ワタゲンスープ 味つけのり(中学校のみ)	ごはん 鶏肉のりんごソースかけ ブロッコリーのサラダ・ノンエッグマヨネーズ 野菜スープ 米粉のガトーショコラ	ごはん ソースチキンかつ 卵の花炒め けんちん汁	ごはん ポークカレー ゆで卵 レモン和え	ごはん 豚肉と大根の煮物 はたはたのから揚げ 酢の物	ごはん 焼きシューマイ(えび) ナムル(ごま) 白菜と春雨のスープ	パン かぶのクリーム煮 じゃーマンポテト みかん
材料名および使用量 (g)	赤飯(玄化) 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 10 さやいんげん 7 三温糖 2 うすろしようにゆ 3.5 こいロしようにゆ 3.5 みりん 1 料理酒 2 水 30 丸干し 1 かぶら 35 人 5 ゆず 0.9 上白糖 2 塩 0.09 酢 1.9	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 10 さやいんげん 3 土しょうが 1 三温糖 1.8 こいロしようにゆ 3.4 料理酒 1.5 みりん 0.5 でん粉 0.1 水 5 キャベツ 40 人 5 白いりごま 0.5 白いりごま(すり) 0.5 上白糖 1 うすろしようにゆ 1.5 油揚げ 2 さつま芋 25 白菜 25 カットわかめ 0.3 青ねぎ 5 煮干し粉 5 みそ 8.5 水 120	精白米 80 ほっけ 50g 1 大根 45 鶏肉皮付き 14 八丁みそ 3.5 だし昆布 0.5 上白糖 1.4 こいロしようにゆ 2.1 みりん 0.6 でん粉 0.2 水 10 チンゲン菜 25 キャベツ 20 塩 10 ごいロしようにゆ 0.6 こしょう 0.02 ごま油 0.3 鶏肉皮付き 6 ワタゲン皮 5 玉ねぎ 30 人 10 青ねぎ 5 チキンピジョン 5 塩 0.15 うすろしようにゆ 5 こしょう 0.03 水 125 味つけのり(小袋) 1 (中学校のみ)	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 14 上白糖 0.8 こいロしようにゆ 2.1 みりん 0.6 でん粉 0.2 水 10 チンゲン菜 25 キャベツ 20 塩 10 ごいロしようにゆ 0.6 こしょう 0.02 ごま油 0.3 鶏肉皮付き 6 ワタゲン皮 5 玉ねぎ 30 人 10 青ねぎ 5 チキンピジョン 5 塩 0.15 うすろしようにゆ 5 こしょう 0.03 水 125 味つけのり(小袋) 1 (中学校のみ)	精白米 1 パン 1 鶏肉(チキ用) 1枚 にんにく 0.1 土しょうが 0.1 りんごピューレ 6.4 上白糖 1.66 こいロしようにゆ 3 料理酒 1 ブロッコリー 28 ノンエッグマヨネーズ 1 (小袋)	精白米 1 子キンカツ 1 なたね油(揚げ油) 5 中濃ソース 4.5 こいロしようにゆ 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 3 つきこんにやく 3 青ねぎ 2 煮干し粉 0.2 三温糖 2 うすろしようにゆ 2.25 みりん 1 水 12 豆腐 30 大根 20 人 10 あらいごぼう 7 白ねぎ 5 でん粉 1.5 だし昆布 0.5 けずり節 4 うすろしようにゆ 5 塩 0.1 水 115	精白米 72 押麦 8 豚肉 16 じゃがいも 50 人 15 玉ねぎ 45 にんにく 0.1 カレーウ 11 りんごピューレ 7 塩 0.15 ウスターソース 0.6 こしょう 0.03 水 80 醤油 1 白菜 40 人 3 上白糖 1.4 塩 0.12 レモン汁 0.7 酢 1.7	精白米 80 豚肉 20 大根 25 厚揚げ 35 人 15 角こんにやく(大) 20 さやいんげん 7 三温糖 3 こいロしようにゆ 3.5 うすろしようにゆ 3.15 水 40 はたはた 1尾 塩 0.22 でん粉 1.5 なたね油(揚げ油) 2 キャベツ 30 人 5 青ねぎ 5 チキンピジョン 5 塩 1.4 うすろしようにゆ 1.8 水 2	精白米 80 えびシューマイ(大) 1 大豆もやし 25 ほうれん草 20 人 7 にんにく 0.1 上白糖 0.2 こいロしようにゆ 2.56 ごま油 0.5 唐辛子(一味) 0.01 白いりごま 1 白いりごま(すり) 1 はるさめ 3 白菜 25 鶏肉皮付き 16 玉ねぎ 10 人 5 青ねぎ 5 チキンピジョン 4.5 塩 0.1 うすろしようにゆ 4.8 こしょう 0.03 水 115	パン 1 かぶら 20 玉ねぎ 30 白菜 4 マカロニ(ミクス) 4 鶏肉皮付き 10 人 10 しめじ 5 牛乳 2 生クリーム 5 ホワイトルウ 12 チキンピジョン 4 ローリエ粉末 0.01 塩 0.4 こしょう 0.1 水 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 こしょう 0.05 みかん 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



三田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

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。

特別賞



協同組合長賞 兵庫六甲農業 富士小学校 (6年) 波多野 七海 さん



三田女性会賞 兵庫六甲JA 富士中学校 (2年) 本田 脩莉 さん



パスカルさん賞 狭間中学校 (3年) 笹川 莉緒 さん



給食センター賞 所長賞 ゆりのき台小学校 (2年) 中畑 優太郎 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



つじが丘小学校 (4年) 山本 隼 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

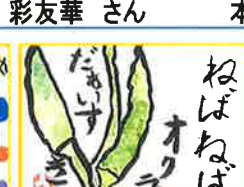


富士中学校 (2年) 奥村 葵 さん

佳作



志手原幼稚園 (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



けやき台小学校 (6年) 長濱 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

