

令和 2 年 12 月献立表

日本航空学園 給食課

日	曜	朝 食	昼 食	夕 食
1	火	チヂミ 白菜の煮浸し 味噌汁 牛乳	味噌煮込みうどん (ゆかりごはん) チーズメンチカツ 生野菜 デザート	タタキ焼き つくね 枝豆サラダ 味噌汁
2	水	焼売 生野菜 味噌汁 牛乳	鶏肉の胡麻照焼き 生野菜 巾着の煮物 味噌汁 デザート	ポークソテー (トマトソース) オニオンソグ ほうれん草のソテー ベーコンスープ
3	木	筍と豚肉の辛味炒め 京風たまご 味噌汁 ショア	牛肉と野菜のあんかけ丼 水菜とツの和え物 味噌汁 デザート	筑前煮 こはく揚げ 生野菜 味噌汁
4	金	クリームパン チーズボール フランクフルト 生野菜 コンスープ 紅茶	担々麺 (半ライス) 餃子 デザート	豚のしょうが焼き 線キャベツ 高野豆腐の卵とじ 味噌汁
5	土	帆立フライ 生野菜 味噌汁 牛乳	ハンバーグ (デミグラスソース) 海老グラタン 温野菜 ポテト オニオンスープ デザート	ナポリ 中華和え ブイヨンスープ
6	日	だし巻き玉子 野菜ソテー 味噌汁	焼き鳥丼 たたききゅうり 具沢山味噌汁 デザート	さば竜田 生野菜 切干大根の煮物 味噌汁 デザート
7	月	ふんわり天 コボウサラダ 味噌汁 ショア	スパゲティボロ (わかめごはん) イタリアンサラダ コンソメスープ デザート	回鍋肉 韭菜餃子 小籠包 生野菜 中華スープ
8	火	二色パン くるみパン ミートオムレツ 生野菜 ハナ コーヒー	赤魚の粕漬け 五目ご飯 信田煮 豚汁 デザート	鶏の唐揚げ 生野菜 ミトマト ジャーマンポテト 味噌汁
9	水	豆腐ハンバーグ レコンの炒め煮 味噌汁 牛乳	クリームチュー ヒカマ 生野菜 デザート	チャーメン (半ライス) 知の唐揚げ 生野菜 卵スープ
10	木	チョリソー もやしソテー 味噌汁 ショア	親子丼 春雨サラダ 具沢山味噌汁 デザート	ぶりの煮付け クリームコロッケ 生野菜 すまし汁
11	金	レモンパン チョココルネ ミートボール 野菜ソテー 野菜スープ 紅茶	五目そば (ゆかりご飯) いかカツ 生野菜 デザート	肉こら炒め 大学芋 五目スープ
12	土	キノ南蛮 生野菜 味噌汁	肉豆腐 もやしナムル 中華スープ デザート	チリコンライス シーザーサラダ フルーツポンチ
13	日	彩りベーコン巻き 野菜ソテー 味噌汁 牛乳	五目チャーハン 白玉餃子 網目春巻 生野菜 わかめスープ デザート	ポークソテー (ガーリックソース) 生野菜 チモンサラダ 和え 味噌汁
14	月	豚肉とこんにゃくの炒め煮 厚焼たまごウインナー 味噌汁 ショア	ビーフカレー ツツサラダ みかんゼリー	明太子スパゲティ (若菜ごはん) ハーブチキンサラダ オニオンスープ
15	火	ミルクカルパソ メンチカツロールパン マルオムレツ 野菜ソテー ハナ コーヒー	とんかつ 線キャベツ 五目ひじき 味噌汁 デザート	鶏の味噌焼き 野菜ソテー ポテトサラダ すまし汁
16	水	レコンの挟み揚げ 生野菜 味噌汁 牛乳	三色丼 ほうれん草のお浸し 味噌汁 デザート	洋風焼肉 白身魚の竜田 生野菜 味噌汁
17	木	マイルドステーキ 野菜ソテー 味噌汁 牛乳	長崎ちゃんぽん (半ライス) 揚げワンタン 生野菜 デザート	和風ハンバーグ 生野菜 コーングラタン キャベツスープ
18	金	カリチキン 生野菜 味噌汁 ショア	鮭のムニエル (タルタルソース) 生野菜 ピザソースカツ 味噌汁 デザート	天津飯 焼売 生野菜 中華スープ
19	土	バナナチョコパン コシパン 肉団子 生野菜 野菜スープ 紅茶	ブルコキ 蓮根サラダ キムチスープ デザート	焼きうどん (ゆかりご飯) 竹輪の磯辺揚げ 生野菜 味噌汁 デザート
20	日	スペイン風オムレツ キャベツベーコンソテー 味噌汁 牛乳	チキンリルシズニング 野菜ソテー ポテト パンプキンスープ デザート	カレーピラフ ミルクイカカツ 生野菜 ブイヨンスープ
21	月	サミステック 大根のそぼろ煮 味噌汁 牛乳	ポークソテー (柚子胡椒ソース) 野菜ソテー ペンネパペロンチーノ コンソメスープ デザート	十和田ハラ焼き 串揚げ 生野菜 味噌汁
22	火	スクランブルエッグ ハシルウインナー 味噌汁 ショア	鶏の南蛮漬け 生野菜 肉じゃが 味噌汁 デザート	さばのソテー 生野菜 ニョッキボロネーゼ 野菜スープ
23	水	くりあんぱん クロワッサン マヨソースハンバーグ アスパラソテー ハナ コーヒー	豚骨ラーメン (半ライス) 揚げ餃子 デザート	ビーフチュー エビカツ サラダ フルーツヨーグルト
24	木	白滝のきんぴら ねぎ焼き 味噌汁	ちらし寿司 オープン焼き 生野菜 すまし汁 デザート	白身魚の甘酢あんかけ シルバーサラダ 味噌汁 デザート
25	金	牛蒡とベーコンの煮物 コロッケ 味噌汁 牛乳	豆腐揚げ 鍋風 知のオリブドレ和え デザート	焼きビーフン (塩昆布ごはん) ごま団子 肉まん 中華スープ
26	土	チョコパン ハムデニッシュ ピーマン肉詰めフライ 生野菜 コンスープ コーヒー	かき揚げ丼 胡瓜の酢の物 きんぴら汁 デザート	ポークソテー (ローレルソース) 生野菜 じゃがいもとウインナーのソテー コンソメスープ
27	日	厚揚げの味噌炒め チーズ入りはんぺん すまし汁 ショア	牛肉のオムスター炒め いかげそ唐揚げ 生野菜 具沢山味噌汁 デザート	ナポリタン (半ライス) 豚しそチヌカツ 生野菜 鶏野菜スープ
28	月	土佐煮 ホロアソセージ 味噌汁	ビビンバ 温泉卵 わかめスープ デザート	豚肉と白菜の炒め煮 ごま手羽 生野菜 味噌汁 デザート
29	火	フランクフルト 生野菜 味噌汁 牛乳	チキンソテー (葱ソース) 焼売 海鮮華包み 生野菜 中華風コンソメスープ デザート	ほっけ塩麴焼き 炊き込みご飯 きんぴらごぼう 寄せ鍋スープ
30	水	炒り豆腐 鹿の子えび団子 味噌汁 ショア	肉井 ひじきのサラダ 味噌汁 デザート	カリチキン 水菜サラダ さつま揚げの煮物 けんちん汁
31	木	すき焼き風煮 味噌汁	たぬきそば (わかめごはん) つくね 生野菜 デザート	カレーライス ハムサラダ デザート

※朝食時について

朝食は、生卵、納豆・ふりかけ・味付けのり等を用意しており、

好みに応じて、自由に食べることが出来ます

※今月は山梨校プロデュースの献立です

