

材料名及び分量（一人分のグラム数）

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。
※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

日	11月12日 (水)		11月13日 (木)		11月17日 (月)		11月18日 (火)		11月19日 (水)		11月20日 (木)	
献立名	御飯 牛乳 チキン南蛮(タルタルソース) 豆腐団子と春雨のスープ 醤油フレンチ りんごゼリー		コッペパン(スライス) 牛乳 ポイルウインナー(2) チキンビーンズ コールスロー		★御飯 牛乳 さばの塩焼き 肉じゃが 春雨サラダ		★御飯 牛乳 豚肉の生姜焼き 味噌汁 即席漬け		味噌ラーメン 牛乳 春巻き 白菜と水菜のサラダ		御飯 牛乳 太刀魚フライ つみっこ汁 ごま和え	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	67	コッペパンスライス40g(1・2年生)	57	御飯	67	御飯	67	中華麺(1・2・3年生)	154	御飯	67
	牛乳(200ml)	206	コッペパンスライス50g(3・4年生)	72	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	中華麺(4・5・6年生)	198	牛乳(200ml)	206
			コッペパンスライス60g(5・6年生)	85					もやし	15		
	鶏もも切身(酒生姜漬)鶏粉付50g(小学校)	50	牛乳(200ml)	206	★さばの文化干し50g	50	★豚ロース切身(酒漬)50g	50	長ねぎ	10	太刀魚フライ40g	40
	米油	6	粗挽ウインナー20g	40	米油	1	米油	1	人参	5		
	玉ねぎ	6			じゃが芋	45	根生姜	0.6	豚肩挽肉	4	米油	5
	根生姜	0.15					濃口醤油	2.5	豚もも挽肉	4	中濃ソース(ボトル)	5
	上白糖	1.5	玉ねぎ	30	玉ねぎ	30	本みりん	1.2	ホールコーン	10	(冷凍)すいとん	25
	米酢	2	大豆	20	突こんにゃく	20	水	4.5	根生姜	0.5		
	濃口醤油	2	人参	8	(冷凍)さやいんげん	10	じゃが芋	20	にんにく	0.2		
	水	1.5	鶏もも肉角切り	20	人参	15			上白糖	0.8		
	バックタルタルソース(卵抜き)8g	8	トマト(カット)	8	豚もも肉	10	玉ねぎ	8	濃口醤油	3.2		
			マッシュルームスライス	6	豚肩肉	10	油揚げ	6	中華用スープストック	0.5		
	人参	10	米油	1	濃口醤油	6	木綿豆腐	20	白こしょう	0.03		
	チンゲンサイ	12	トマトケチャップ	12	上白糖	2.7	乾燥カットわかめ	0.5	赤味噌	14		
	豆腐ミートボール	30	上白糖	0.5	水	25	白味噌	12	白すりごま	1		
	春雨	5	塩	0.4	キャベツ	30	かつお削り節パック(だし用)	1	ごま油	0.3		
	濃口醤油	2	白こしょう	0.03			煮干しパック	2	鶏がら	4		
	清酒	1	水	30	きゅうり	8	キャベツ	45	牛乳(200ml)	206	ほうれん草	20
	塩	0.7	キャベツ	45	人参	5			春巻40g	40		
	中華用スープストック	0.7	人参	8	春雨	3	きゅうり	10	米油	5	生竹輪	10
	鶏がら	5	米サラダ油	2	米サラダ油	2.5	濃口醤油	1.2	白菜	30	人参	8
			上白糖	0.8	濃口醤油	2	塩	0.2			白ねりごま	3
	キャベツ	40	塩	0.2	塩	0.1			ライトツナフレーク	10	濃口醤油	3.2
	きゅうり	10	りんご酢	2	上白糖	0.2			米酢	3	上白糖	1.5
	人参	6							濃口醤油	2		
	米サラダ油	2.5							上白糖	0.2		
	濃口醤油	2.5							塩	0.05		
	りんごゼリー40g	40							米サラダ油	3		

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。

※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

Aブロック(小学校)

令和 7 年度 11 月分 献立

日	11月21日 (金)		11月25日 (火)		11月26日 (水)		11月27日 (木)		11月28日 (金)			
献立名	御飯 牛乳 納豆 越谷育ちの野菜たっぷりすき焼き煮 酢の物		吹き寄せおこわ 牛乳 大豆とごぼうのメンチカツ ツナフレンチ 味付け小いわし		バターロール 牛乳 ペンネのクリーム煮 コーンサラダ みかん		わかめ御飯 牛乳 いわしの梅煮 呉汁 千草和え		カレーうどん 牛乳 かぼちゃコロッケ 和風フレンチ			
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	67	アルファー化米	40	バターロール40g(1・2年生)	61	わかめ御飯	67	地粉うどん(1・2・3年生)	168		
	牛乳(200ml)	206	もち米アルファー化米	15	バターロール50g(3・4年生)	76			地粉うどん(4・5・6年生)	216		
	納豆(たれ付)30g(小学校)	30	古代米	2.5	バターロール60g(5・6年生)	92	牛乳(200ml)	206	玉ねぎ	25		
			(冷蔵)むき栗	10					人参	12		
	焼き豆腐	35	人参	6	牛乳(200ml)	206	いわしの梅煮50g	50	長ねぎ	10		
	白菜	30	(冷凍)グリーンピース	3					豚もも肉	10		
	長ねぎ	20	鶏胸肉	10	玉ねぎ	30	大豆	7	豚肩肉	10		
	小松菜	12	清酒	1	じゃが芋	30	大根	15	煮干しパック	3		
	生椎茸	4	塩	0.6	人参	10	板こんにゃく	12	濃口醤油	15		
	白滝	20	うすくち醤油	1.8	ペンネ	10	ごぼう	10	上白糖	1		
	豚もも肉	15	水	89	鶏もも肉	12	長ねぎ	10	カレー粉	0.36		
	豚肩肉	15			鶏胸肉	12	人参	10	馬鈴薯澱粉	3		
	米油	1	牛乳(200ml)	206	(冷凍)グリーンピース	3	油揚げ	5				
	濃口醤油	7.5	大豆とごぼうのメンチカツ40g	40	米油	1	白味噌	11	牛乳(200ml)	206		
	上白糖	3	米油	5	ホワイトルウ	6	煮干しパック	2	かぼちゃコロッケ60g	60		
	清酒	1			脱脂粉乳	5			米油	7		
	きゅうり	10	キャベツ	30	粉チーズ	2	キャベツ	25	ひじき	0.5		
	春雨	5	ライトツナフレーク	15	塩	0.2	ほうれん草	20	キャベツ	35		
	乾燥カットわかめ	0.5	きゅうり	10	白こしょう	0.03	ホールコーン	8	きゅうり	8		
	米酢	3	人参	8			人参	5	人参	7		
	濃口醤油	3	米酢	3	キャベツ	30	米サラダ油	2	米サラダ油	2.5		
	上白糖	1.2	米サラダ油	2.5	きゅうり	10	濃口醤油	2.5	濃口醤油	3		
	塩	0.1	塩	0.3	ホールコーン	10						
			白こしょう	0.03	フレンチドレッシング(ボトル)	5						
			味付け小いわし(ごまなし)5g	5	みかん	100						

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。

※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。