令和 7 年度 11 月分 献立

日	11月 4日	(火)	11月 5日	(水)	11月 6日	(木)	11月 7日	(金)	11月10日	(月)	11月11日	(火)
Щ	· =	(人)	: =	()[()	· -		· -		· -	(77)	かてめし(麦御飯)	
献立名			御販 牛乳 ハンバーグ 豚汁 マカロニサラダ	ハンバーグ 豚汁		★ねぎ塩豚丼(御飯) 牛乳 焼き芋 切干大根のサラダ		カレーライス(麦御飯) 牛乳 海そうサラダ 柿		御飯 牛乳 じゃが芋入りオーロラソース和え 高野煮 ごま付き小いわしのかみかみ和え		
	ダイノノ/文 じ	(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	67	御飯	67	御飯 ★豚もも肉(酒漬)	84 30	麦御飯 じゃが芋	76.8 35	御飯	67	麦御飯 油揚げ	57 5
	昆布と抹茶のふりかけ2.5g	2.5	牛乳(200ml)	206	★豚肩肉(酒漬) 長ねぎ	30 20	玉ねぎ 人参	40 15	牛乳(200ml)	206	高野豆腐(拍子切り) 人参	3 12
	牛乳(200ml)	206	ハンバーグ50g 米油	50 1	キャベツ 人参	20 5	豚もも肉 豚肩肉	15 15	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)澱粉付 (冷蔵)じゃが芋	25 25	(冷凍)さやいんげん ごぼう	7 10
	鶏もも切身(酒漬)60g 米油	60 0.5	トマトケチャップ ウスターソース	6 2.5	もやし 小松菜	20 10	(冷凍)グリンピース にんにく	3 0.2	米油 トマトケチャップ	7 7	糸昆布 かんぴょう	0.4 2
	すだち果汁 濃口醤油	1 2.5	水	3	にんにく 塩	0.2 0.8	米油 カレールウ	1 15	ウスターソース 上白糖	4 1.6	干椎茸スライス 上白糖	1 2.5
	上白糖 清酒	1 1	木綿豆腐 じゃが芋	20 20	本みりん レモン果汁	1 2	粉チーズ プロセスチーズ(ダイス状)	3 3	水	1.6	濃口醤油 清酒	5 1
材 料	本みりん 水	1 3	大根 人参	10 10	馬鈴薯澱粉	0.6	トマトケチャップ ウスターソース	2 2	大根 ごぼう	30 7	水	15
名及	馬鈴薯澱粉	0.1	豚肩肉 豚もも肉	7 7	牛乳(200ml)	206	ガラムマサラ	0.07	人参 板こんにゃく	12 12	牛乳(200ml)	206
び	木綿豆腐 玉ねぎ	25 15	ごぼう 油揚げ	5 5	★焼芋50g	50	牛乳(200ml)	206	鶏胸肉 鶏 <u>も</u> も肉	5 5	とんかつ40g 米油	40 5
分量	大根人参	15 12	板こんにゃく 長ねぎ	4 3	切干大根 きゅうり	6 10	キャベツ きゅうり	25 10	高野豆腐 (冷凍)さやいんげん	4.5 3	中濃ソース(ボトル)	5
_	板こんにゃく ごま油	10 0.3	根生姜米油	0.7 0.5	人参 米サラダ油	8	人参 乾燥カットわかめ	5 0.6	濃口醤油 上白糖	6 2	キャベツ人参	35 5
人分	白味噌煮干しパック	12 2.5	白味噌	11	濃口醤油	3.3	糸寒天 中華ドレッシング(ボトル)	5 5	本みりん 水	1 15	(冷凍)枝豆(むき実) ホールコーン	8 12
の	ごま油 キャベツ	30	フジッリマカロニ 米サラダ油 きゅうり	6 0.15 8			柿40g	40	ほうれん草 キャベツ	15 20	塩 白こしょう マヨネーズ(チューブ)	0.1 0.02 7.5
グラ	もやし焼豚	20 5	- さゆりか - キャベツ - 人参	10 10					ー キャペラ ホールコーン ごま付き味付け小いわし	8 2.5	4 3 <i>x</i> - <i>x</i> (<i>x</i> 3- <i>y</i>)	7.5
ム 数	ホールコーン 濃口醤油	5 2.5	ハシ ホールコーン 米サラダ油	5 2					農口醤油 米サラダ油	2.5		
双 一	派11 個加 米サラダ油 パックかつお削り節	2 0.4	ステラス加 濃口醤油 塩	2.5 0.1					上白糖	0.8		
			白こしょう	0.01								

^{※★}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。

令和 7 年度 11 月分 献立

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)
H	· -	()]()	· -		★御飯	(77)	★御飯		· -	()[()	御飯	(/ \/
献立名			コッペパン(スライス) 牛乳 ボイルウインナー(2) チキンビーンズ コールスロー		★御販 牛乳 さばの塩焼き 肉じゃが 春雨サラダ		★御販 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		御販 牛乳 太刀魚フライ つみっこ汁 ごま和え	
	Urn ⊅⊏	(g)	0.00	(g)	グロ を⊏	(g)	<i>ለ</i> ብ ሉ ሮ	(g)	+##/4 o o/r +\	(g)	ひ った厂	(g)
	御飯	67	コッペパンスライス40g(1・2年生) コッペパンスライス50g(3・4年生)	57 72	御飯	67	御飯	67	中華麺(1·2·3年生) 中華麺(4·5·6年生)	154 198	御飯	67
	牛乳(200ml)	206	コッペパンスライス60g(5・6年生)	85	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	もやし 長ねぎ	15 10	牛乳(200ml)	206
	鶏もも切身(酒生姜漬)澱粉付50g(小学校) 米油	50 6	牛乳(200ml)	206	★さばの文化干し50g 米油	50 1	★豚ロース切身(酒漬)50g 米油	50 1	人参 豚肩挽肉	5	太刀魚フライ40g 米油	40 5
	玉ねぎ	6	粗挽ウインナー20g	40		'	根生姜	0.6	豚もも挽肉	4	ネ畑 中濃ソース(ボトル)	5
	根生姜 上白糖	0.15 1.5	玉ねぎ	30	じゃが芋 玉ねぎ	45 30	濃口醤油 本みりん	2.5 1.2	ホールコーン 根生姜	10 0.5	(冷凍)すいとん	25
	米酢	2	大豆	20	突こんにゃく	20	水	4.5	にんにく	0.2	鶏もも肉皮なし	15
	濃口醤油 水	2 1.5	人参 鶏もも肉角切り	8 20	(冷凍)さやいんげん 人参	10 15	じゃが芋	20	上白糖 濃口醤油	0.8 3.2	じゃが芋 人参	15 12
材	パ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	中華用スープストック	0.5	大根	15
料名		10	マッシュルームスライス 米油	6 1	豚肩肉 濃口醤油	10 6	油揚げ 木綿豆腐	6 20	白こしょう 赤味噌	0.03 14	長ねぎ ぶなしめじ	6 6
及	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	白すりごま	1	ごぼう	8
び	豆腐ミートボール 春雨	30 5	上白糖 塩	0.5 0.4	水	25	白味噌 かつお削り節パック(だし用)	12 1	ごま油 鶏がら	0.3 4	濃口醤油 塩	7 0.1
分	濃口醤油	2	白こしょう	0.03	キャベツ	30	煮干しパック	2			ー 煮干しパック	2.5
量	清酒 塩	1 0.7	水	30	きゅうり 人参	8 5	キャベツ	45	牛乳(200ml)	206	かつお削り節パック(だし用)	0.5
	中華用スープストック	0.7	キャベツ	45	春雨	3	きゅうり	10	春巻40g	40	ほうれん草	20
人	鶏がら	5	人参 米サラダ油	8 2	米サラダ油 米酢	2.5 2.5	濃口醤油 塩	1.2 0.2	米油	5	生竹輪 人参	10 8
分	キャベツ	40	上白糖	8.0	濃口醤油	2			白菜	30	白ねりごま	3
のグ	きゅうり 人参	10 6	塩 りんご酢	0.2 2	塩 上白糖	0.1 0.2			水菜 ライトツナフレーク	20 10	濃口醤油 上白糖	3.2 1.5
ラ	米サラダ油	2.5							米酢	3		
Ĺ	濃口醤油	2.5							濃口醤油 上白糖	2 0.2		
数	りんごゼリー40g	40							塩 米サラダ油	0.05 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。

令和 7 年度 11 月分 献立

				, , ,	774 / 千皮 11			, , ,	🗖	, A .	
日	· -	(金)	11月25日	(火)		(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 酢の物	焼き煮 (g)	吹き寄せおこわ 牛乳 大豆とごぼうのメンチカ ツナフレンチ 味付け小いわし	(g)	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	(g)	わかめ御飯 牛乳 いわしの梅煮 呉汁 千草和え	(g)	カレーうどん 牛乳 かぼちゃコロッケ 和風フレンチ	(g)	 (g)
材料名及び分量(一人分のグラム数)	御飯 牛乳(200ml) 納豆(たれ付)30g(小学校) 焼き菜ね松椎滝も肩油口白酒 ゆ雨燥酢口白 海春乾燥酢口白 海水濃上清 き春乾米濃上塩	30 35 30 20 12 4 20 15 15 1 7.5 3 1 10 5 0.5 3 3 1.2 0.1	アルファー化米 もち代米 (冷を) (冷を) (冷を) (冷を) (冷を) (冷を) (冷を) (冷を) (冷を) (冷を) (冷を) (大要とごぼうのメンチかツ40g (大要と) (大要と) (大要と) (大要)	40 15 2.5 10 6 3 10 1 0.6 1.8 89 206 40 5 3 15 10 8 3 2.5 0.3 0.03 5	バターロール40g(1・2年生) バターロール50g(3・4年生) バターロール60g(5・6年生) 牛乳(200ml) 玉ねが芋 人か参えも肉 (ペンも肉) (ペンも肉) (水油 イトル・ウー・ 脱野・山・カー・ルー・カー・ルー・カー・ルー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー	61 76 92 206 30 30 10 10 12 12 3 1 6 5 2 0.2 0.03 30 10 5	わか 乳 (200ml) い カ 乳 (200ml) い カ 豆 根 に ば れ 参 揚 味 干 ヤ う 一 参 サ ロ に で が か ル ラ 醤 ・ ド ま ホ 人 米 濃 カ カ カ カ カ カ カ	67 206 50 7 15 12 10 10 5 11 2 25 20 8 5 2 2.5	地粉うどん(1・2・3年生) 地粉うどん(4・5・6年生) 地粉わぎ をおも肉 におきなもも肉 にいった。 ののでは、いった。 ののでは、いった。 のでは、いった。	168 216 25 12 10 10 10 3 15 1 0.36 3 206 60 7 0.5 35 8 7 2.5 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。