

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)	
献立名	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		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		★御飯 牛乳 豚肉の生姜焼き 味噌汁 即席漬け		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		御飯 抹茶ふりかけ 牛乳 鶏肉のさっぱりすだちソースかけ 鰹物汁 変わり浸し		カレーライス(麦御飯) 牛乳 海そうサラダ 柿	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	アルファー化米	40	御飯	67	御飯	67	コッペパンスライス40g(1・2年生)	57	御飯	67	麦御飯	76.8
	もち米アルファー化米	15					コッペパンスライス50g(3・4年生)	72			じゃが芋	35
	古代米	2.5	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	コッペパンスライス60g(5・6年生)	85	昆布と抹茶のふりかけ2.5g	2.5	玉ねぎ	40
	(冷蔵)むき栗	10									人参	15
	人参	6	鶏もも切身(酒生姜漬)50g(小学校)	50	★豚ロース切身(酒漬)50g	50	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	豚もも肉	15
	(冷凍)グリーンピース	3	米油	6	米油	1					豚肩肉	15
	鶏胸肉	10	玉ねぎ	6	根生姜	0.6	粗挽ウインナー20g	40	鶏もも切身(酒漬)60g	60	(冷凍)グリーンピース	3
	清酒	1	根生姜	0.15	濃口醤油	2.5	玉ねぎ	30	米油	0.5	にんにく	0.2
	塩	0.6	上白糖	1.5	本みりん	1.2	大豆	20	すだち果汁	1	米油	1
	うすくち醤油	1.8	米酢	2	水	4.5	人参	8	濃口醤油	2.5	カレールウ	15
	水	89	濃口醤油	2			鶏もも肉角切り	20	上白糖	1	粉チーズ	3
			水	1.5	じゃが芋	20	トマト(カット)	8	清酒	1	プロセスチーズ(ダイス状)	3
	牛乳(200ml)	206	バックタルタルソース(卵抜き)8g	8	油揚げ	6	マッシュルームスライス	6	本みりん	1	トマトケチャップ	2
					木綿豆腐	20	米油	1	水	3	ウスターソース	2
	大豆とごぼうのメンチカツ40g	40			乾燥カットわかめ	0.5	トマトケチャップ	12	馬鈴薯澱粉	0.1	ガラムマサラ	0.07
	米油	5	人参	10	白味噌	12	上白糖	0.5				
	キャベツ	30	チンゲンサイ	12	かつお削り節パック(だし用)	1	塩	0.4	木綿豆腐	25	牛乳(200ml)	206
	ライトツナフレーク	15	豆腐ミートボール	30	煮干しパック	2	白こしょう	0.03	玉ねぎ	15	キャベツ	25
	きゅうり	10	春雨	5			水	30	大根	15	きゅうり	10
	人参	8	濃口醤油	2	キャベツ	45			人参	12	人参	5
	米酢	3	清酒	1	きゅうり	10	キャベツ	45	板こんにゃく	10	乾燥カットわかめ	0.6
	米サラダ油	2.5	塩	0.7	濃口醤油	1.2	人参	8	ごま油	0.3	糸寒天	5
	塩	0.3	中華用スープストック	0.7	塩	0.2	米サラダ油	2	白味噌	12	中華ドレッシング(ボトル)	5
	白こしょう	0.03	鶏がら	5			上白糖	0.8	煮干しパック	2.5		
							りんご酢	2	ごま油	0.3	柿40g	40
	味付け小いわし(ごまなし)5g	5	キャベツ	40								
			きゅうり	10					キャベツ	30		
			人参	6					もやし	20		
			米サラダ油	2.5					焼豚	5		
			濃口醤油	2.5					ホールコーン	5		
									濃口醤油	2.5		
			りんごゼリー40g	40					米サラダ油	2		
									パックかつお削り節	0.4		

※★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	味噌ラーメン 牛乳 春巻き 白菜と水菜のサラダ	★御飯 牛乳 さばの塩焼き 肉じゃが 春雨サラダ	御飯 牛乳 太刀魚フライ つみっこ汁 ごま和え	御飯 牛乳 納豆 越谷育ちの野菜たっぷり焼き煮 酢の物	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	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
材料名及び分量(一人分のグラム数)	(g) 中華麺(1・2・3年生) 154 中華麺(4・5・6年生) 198 もやし 15 長ねぎ 10 人参 5 豚肩挽肉 4 豚もも挽肉 4 ホールコーン 10 根生姜 0.5 にんにく 0.2 上白糖 0.8 濃口醤油 3.2 中華用スープストック 0.5 白こしょう 0.03 赤味噌 14 白すりごま 1 ごま油 0.3 鶏がら 4 牛乳(200ml) 206 春巻40g 40 米油 5 白菜 30 水菜 20 ライトツナフレーク 10 米酢 3 濃口醤油 2 上白糖 0.2 塩 0.05 米サラダ油 3	(g) 御飯 67 牛乳(200ml) 206 ★さばの文化干し50g 50 米油 1 じゃが芋 45 玉ねぎ 30 突こんにゃく 20 (冷凍)さやいんげん 10 人参 15 豚もも肉 10 豚肩肉 10 濃口醤油 6 上白糖 2.7 水 25 キャベツ 30 きゅうり 8 人参 5 春雨 3 米サラダ油 2.5 米酢 2.5 濃口醤油 2 塩 0.1 上白糖 0.2	(g) 御飯 67 牛乳(200ml) 206 太刀魚フライ40g 40 米油 5 中濃ソース(ボトル) 5 (冷凍)すいとん 25 鶏もも肉皮なし 15 じゃが芋 15 人参 12 大根 15 長ねぎ 6 ぶなしめじ 6 ごぼう 8 濃口醤油 7 塩 0.1 煮干しパック 2.5 かつお削り節パック(だし用) 0.5 ほうれん草 20 生竹輪 10 人参 8 白ねりごま 3 濃口醤油 3.2 上白糖 1.5	(g) 御飯 67 牛乳(200ml) 206 納豆(たれ付)30g(小学校) 30 焼き豆腐 35 白菜 30 長ねぎ 20 小松菜 12 生椎茸 4 白滝 20 豚もも肉 15 豚肩肉 15 米油 1 濃口醤油 7.5 上白糖 3 清酒 1 きゅうり 10 春雨 5 乾燥カットわかめ 0.5 米酢 3 濃口醤油 3 上白糖 1.2 塩 0.1	(g) 御飯 67 牛乳(200ml) 206 豚レバー(生姜醤油にんにく漬)蕡粉付(冷蔵)じゃが芋 25 米油 7 トマトケチャップ 7 ウスターソース 4 上白糖 1.6 水 1.6 大根 30 ごぼう 7 人参 12 板こんにゃく 12 鶏胸肉 5 鶏もも肉 5 高野豆腐 4.5 (冷凍)さやいんげん 3 濃口醤油 6 上白糖 2 本みりん 1 水 15 ほうれん草 15 キャベツ 20 ホールコーン 8 ごま付き味付け小いわし 2.5 濃口醤油 2 米サラダ油 1.5 上白糖 0.8	(g) バターロール40g(1・2年生) 61 バターロール50g(3・4年生) 76 バターロール60g(5・6年生) 92 牛乳(200ml) 206 玉ねぎ 30 じゃが芋 30 人参 10 ペンネ 10 鶏もも肉 12 鶏胸肉 12 (冷凍)グリーンピース 3 米油 1 ホワイトルウ 6 脱脂粉乳 5 粉チーズ 2 塩 0.2 白こしょう 0.03 キャベツ 30 きゅうり 10 人参 5 ホールコーン 10 フレンチドレッシング(ボトル) 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。

※★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。