

Aブロック(小学校)

令和 8 年度 11 月分 献立

日	11月 2日 (月)		11月 4日 (水)		11月 5日 (木)		11月 6日 (金)		11月 9日 (月)		11月10日 (火)			
献立名	ライスボールパン 牛乳 パンネのクリーム煮 コールスロー		きのこうどん 牛乳 豚肉とじゃが芋の揚げ和え 変わり浸し		ビーフカレー(麦御飯) 牛乳 海そうサラダ オレンジゼリー		吹き寄せおこわ 牛乳 太刀魚フライ 醤油フレンチ スティックチーズ		★御飯 牛乳 豚肉の生姜焼き じゃが芋の味噌汁 野菜サラダ		ソイ丼(麦御飯) 牛乳 和風フレンチ みかん			
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		
	ライスボール40g(1・2年生)	67	地粉うどん70g(1・2・3年生)	168	麦御飯	76.8	アルファー化米	40	御飯	67	麦御飯	76.8		
	ライスボール50g(3・4年生)	88	地粉うどん80g(4・5・6年生)	192	じゃが芋	35	もち米アルファー化米	15	牛乳(200ml)	206	大豆	18		
	ライスボール60g(5・6年生)	102	ぶなしめじ	6	玉ねぎ	40	古代米	2.5			豚もも挽肉	20		
	牛乳(200ml)	206	長ねぎ	10	人参	15	(冷蔵)むき栗	10	★豚ロース切身(酒漬)50g	50	豚肩挽肉	20		
			(冷蔵)えのきたけ	6	牛もも肉	30	人参	6			ショルダーベーコン	10		
	玉ねぎ じゃが芋 人参 パンネ 鶏胸肉 米油 ホワイトルウ 脱脂粉乳 粉チーズ 塩 白こしょう	30 30 10 10 24 1 6 5 2 0.2 0.03	油揚げ	6	にんにく	0.2	(冷凍)グリーンピース	3			小松菜	24		
			鶏胸肉皮なし	10	米油	1	鶏胸肉	15			根生姜	0.6		
			干椎茸スライス	1	カレールウ	15	清酒	1			濃口醤油	2.5		
			煮干しパック	2	粉チーズ	3	塩	0.6			本みりん	1.2		
			かつお削り節パック(だし用)	0.5	プロセスチーズ(ダイス状)	3	うすくち醤油	1.8			水	4.5		
			うすくち醤油	12	トマトケチャップ	2	水	89						
			上白糖	0.5	ウスターソース	2	牛乳(200ml)	206			じゃが芋	25		
			濃口醤油	1	ガラムマサラ	0.07					玉ねぎ	8		
			牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	太刀魚フライ40g	40	中濃ソース(ボトル)	5	油揚げ	6	木綿豆腐	20
	キャベツ 人参 米サラダ油 上白糖 塩 りんご酢	45 8 2 0.8 0.2 2	豚肩肉角切(酒漬)	30	キャベツ	25	きゅうり	10	乾燥カットわかめ	0.6	かつお削り節パック(だし用)	1	煮干しパック	2
			(冷蔵)じゃが芋	30	乾燥カットわかめ	0.6	糸寒天	5	中華ドレッシング(ボトル)	5	キャベツ	きゅうり	人参	米サラダ油
			濃口醤油	3.2	オレンジゼリー50g	50	スティックチーズ10g	10	【アレルギー対応】味付け小いわし(こまなし)5g	5	キャベツ	きゅうり	人参	米サラダ油
			本みりん	1										
		水	4											
		キャベツ	20											
														ほうれん草
		人参	8											
														もやし
		濃口醤油	3											
														米サラダ油
		ごま油	0.2											

※★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・麺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 8 年度 11 月分 献立

日	11月11日 (水)	11月12日 (木)	11月13日 (金)	11月16日 (月)	11月17日 (火)	11月18日 (水)
献立名	味噌ラーメン 牛乳 揚げ餃子(2) わかめ和え	御飯 牛乳 豆とかぼちゃのコロッケ 高野煮 小さいわしのかみかみ和え	御飯 魚ふりかけ 牛乳 ハンバーグ 野菜スープ 春雨サラダ	わかめ御飯 牛乳 メンチカツ 味噌汁 ツナサラダ	★肉丼(御飯) 牛乳 焼き芋 即席漬け	御飯 牛乳 鶏肉のさっぱりすだちソースかけ 豆腐団子と春雨のスープ クリーミーサラダ
材料名及び分量(一人分のグラム数)	(g) 中華麺70g(1・2・3年生) 154 中華麺80g(4・5・6年生) 176 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 餃子27g 54 米油 6 乾燥カットわかめ 0.5 大根 30 人参 10 きゅうり 8 米サラダ油 2 濃口醤油 2 塩 0.1	(g) 御飯 67 牛乳(200ml) 206 豆とかぼちゃのコロッケ60g 60 米油 7 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 味付け小さいわし 2.5 濃口醤油 2 米サラダ油 1.5 上白糖 0.8	(g) 御飯 67 魚ふりかけ2.8g 2.8 牛乳(200ml) 206 ハンバーグ60g 60 米油 1 トマトケチャップ 6 ウスターソース 2.5 水 3 じゃが芋 30 人参 10 ほうれん草 10 玉ねぎ 20 鶏胸肉皮なし 5 鶏もも肉皮なし 5 濃口醤油 2.1 塩 0.7 スープストック 0.2 白こしょう 0.03 鶏がら 5 春雨 3 キャベツ 30 人参 5 きゅうり 8 米サラダ油 2 上白糖 0.2 塩 0.1 米酢 2.5 濃口醤油 2	(g) わかめ御飯 67 牛乳(200ml) 206 メンチカツ50g 50 米油 6 中濃ソース(ボトル) 5 鶏胸肉 8 (冷蔵)さつま芋 25 (冷凍)豆腐 20 長ねぎ 6 根生姜 0.7 突こんにゃく 12 油揚げ 4 白味噌 11 かつお削り節パック(だし用) 1.5 昆布パック 1.2 キャベツ 30 きゅうり 10 人参 8 ライトツナフレーク 8 マヨネーズ 10 塩 0.15 白こしょう 0.03 濃口醤油 0.5	(g) 御飯 67 ★豚もも肉(酒漬) 30 ★豚肩肉(酒漬) 30 玉ねぎ 45 白滝 30 人参 10 ほうれん草 10 根生姜 0.5 本みりん 1 上白糖 2.5 濃口醤油 8.5 牛乳(200ml) 206 ★焼芋50g 50 キャベツ 45 きゅうり 10 濃口醤油 1.2 塩 0.2	(g) 御飯 67 牛乳(200ml) 206 鶏もも切身(酒漬)60g 60 米油 1 すだち果汁 1 濃口醤油 2.5 上白糖 1 清酒 1 本みりん 1 水 3 馬鈴薯澱粉 0.1 人参 10 チンゲンサイ 12 豆腐ミートボール 30 春雨 5 濃口醤油 2 清酒 1 塩 0.7 中華用スープストック 0.7 鶏がら 5 キャベツ 35 きゅうり 10 人参 8 コーンクリームドレッシング(ボトル) 5

※★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・麺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 8 年度 11 月分 献立

日	11月19日 (木)	11月20日 (金)	11月24日 (火)	11月25日 (水)	11月26日 (木)	11月27日 (金)
献立名	御飯 牛乳 魚すり身フライ 鶏肉と野菜のすまし汁 ごま和え もものタルト	御飯 牛乳 レバーと高野豆腐の揚げ和え 呉汁 千草和え	御飯 牛乳 ほうれん草入りオムレツのきのこソースかけ アイリッシュスープ マカロニサラダ	山型食パン キャラメルクリーム 牛乳 チリコンカン ポテトサラダ	★御飯 牛乳 鮭の塩焼き ごぼうと豚肉の炒め煮 もやしのサラダ	ピリ辛ひじき丼(麦御飯) 牛乳 卵の花コロッケ お浸し
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)
	御飯	67	御飯	67	御飯	67
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	魚すり身フライ50g 米油	50 6	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)蕨粉付 高野豆腐 馬鈴薯澱粉 米油	25 4 1.6 5	★銀鮭切身(甘塩)60g 米油	60 1
	鶏胸肉 大根 人参 長ねぎ ごぼう 油揚げ 清酒 うすくち醤油 濃口醤油 かつお削り節パック(だし用)	20 18 12 5 10 8 0.8 5.5 1 1.7	濃口醤油 上白糖 本みりん 本みりん 水	5 1 4 4 0.8 1.2 3 0.25 3	ごぼう 豚もも肉 豚肩肉 板こんにゃく 人参 (冷凍)さやいんげん 根生姜 米油 清酒 上白糖 濃口醤油 水	32 10 10 10 8 10 0.8 1 2.5 2 5 17
	キャベツ ほうれん草 もやし 人参 白ねりごま 上白糖 濃口醤油	30 15 10 5 3 1.5 3.2	大豆 大根 板こんにゃく ごぼう 長ねぎ 人参 油揚げ 白味噌 煮干しパック	7 15 12 10 10 10 5 11 2	大豆 豚もも挽肉 豚肩挽肉 玉ねぎ 人参 にんにく 米油 トマトケチャップ ウスターソース スープストック チリパウダー パプリカ 白こしょう 水	20 13 13 30 8 0.1 1 16 2 0.5 0.25 0.2 0.03 20
	もものタルト25g	25	豚肩肉角切り じゃが芋 人参 玉ねぎ 大麦 スープストック ローリエ 米油 塩 白こしょう	25 30 12 20 8 1 0.02 1 0.7 0.03	(冷蔵)じゃが芋 人参 きゅうり 玉ねぎ 米酢 上白糖 塩 白こしょう マヨネーズ	30 8 10 12 1 0.15 0.15 0.03 10
			フジツリマカロニ 米サラダ油 きゅうり キャベツ 人参 米サラダ油 濃口醤油 塩 白こしょう	6 0.15 10 15 10 2 2.5 0.1 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・麺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 8 年度 11 月分 献立

日	11月30日 (月)								
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								
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
	御飯	67							
	牛乳(200ml)	206							
	納豆(たれ付き)30g	30							
	焼き豆腐	35							
	白菜	30							
	長ねぎ	20							
	小松菜	12							
	(冷蔵)生椎茸	4							
	白滝	20							
	豚もも肉	16							
	豚肩肉	16							
	米油	1							
	濃口醤油	7.5							
	上白糖	3							
	清酒	1							
	きゅうり	10							
	春雨	5							
	乾燥カッわかめ	0.5							
	米酢	3							
	濃口醤油	3							
	上白糖	1.2							
	塩	0.1							

※★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・麺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。