

B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	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	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	御飯 牛乳 レバーと高野豆腐の揚げ和え 呉汁 千草和え	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	御飯 牛乳 豆とかぼちゃのコロッケ 高野煮 小いわしのかみかみ和え	★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
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
	納豆(たれ付き)30g	30	ほうれん草入りオムレツ50g	25	牛乳(200ml)	206
	焼き豆腐	35	米油	4	豆とかぼちゃのコロッケ60g	60
	白菜	30	(冷蔵)ぶなしめじ	1.6	米油	7
	長ねぎ	20	(冷蔵)えのきたけ	5	大根	30
	小松菜	12	上白糖	5	ごぼう	7
	(冷蔵)生椎茸	4	濃口醤油	3.4	人参	12
	白滝	20	本みりん	2.4	板こんにゃく	12
	豚もも肉	16	馬鈴薯澱粉	1.8	鶏胸肉	5
	豚肩肉	16	水	7	鶏もも肉	5
	米油	1	大豆	15	(冷凍)さやいんげん	4.5
	濃口醤油	7.5	大根	12	高野豆腐	3
	上白糖	3	板こんにゃく	10	(冷凍)さやいんげん	6
	清酒	1	ごぼう	10	濃口醤油	2
			長ねぎ	10	上白糖	1
			人参	10	本みりん	15
			油揚げ	5	水	
			白味噌	11		
	きゅうり	10	煮干しパック	2	キャベツ	45
	春雨	5			人参	8
	乾燥カッパわかめ	0.5			米サラダ油	2
	米酢	3			上白糖	0.8
	濃口醤油	3			塩	0.2
	上白糖	1.2			りんご酢	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。

B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	ソイ丼(麦御飯) 牛乳 和風フレンチ みかん		わかめ御飯 牛乳 メンチカツ 味噌汁 ツナサラダ		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		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 魚ふりかけ 牛乳 ハンバーグ 野菜スープ 春雨サラダ		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		
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)	
	麦御飯	76.8	わかめ御飯	67	地粉うどん70g(1・2・3年生)	168	御飯	67	御飯	67	山型食パン40g(1・2年生)	49	
	大豆	18	牛乳(200ml)	206	地粉うどん80g(4・5・6年生)	192	牛乳(200ml)	206	魚ふりかけ2.8g	2.8	山型食パン50g(3・4年生)	61	
	豚もも挽肉	20			ぶなしめじ	6					山型食パン60g(5・6年生)	73	
	豚肩挽肉	20	メンチカツ50g	50	長ねぎ	10	魚すり身フライ50g	50	牛乳(200ml)	206	キャラメルクリーム15g	15	
	ショルダーベーコン	10			(冷蔵)えのきたけ	6							米油
	小松菜	24	米油	6	油揚げ	6	米油	6	ハンバーグ60g	60	牛乳(200ml)	206	
	人参	6			鶏胸肉皮なし	10							米油
	米油	0.5	中濃ソース(ボトル)	5	干椎茸スライス	1	鶏胸肉	20	トマトケチャップ	6	大豆	20	
	水	18			煮干しパック	2							大根
	濃口醤油	3.5	鶏胸肉	8	かつお削り節パック(だし用)	0.5	大根	18	ウスターソース	2.5	豚肩挽肉	13	
	上白糖	1.8			(冷蔵)さつま芋	25							人参
	本みりん	3.5	(冷凍)豆腐	20	うすくち醤油	12	長ねぎ	5	水	3	人参	8	
	カレールウ	6			長ねぎ	0.5							ごぼう
	塩	0.06	根生姜	0.7	濃口醤油	1	油揚げ	8	じゃが芋	30	米油	1	
	牛乳(200ml)	206	突こんにゃく	12	牛乳(200ml)	206	清酒	0.8					ほうれん草
油揚げ			4	うすくち醤油			5.5	玉ねぎ	20	ウスターソース	2		
ひじき	0.5	かつお削り節パック(だし用)	1.5	豚肩肉角切(酒漬)	30	濃口醤油	1	鶏もも肉皮なし	5	スープストック	0.5		
キャベツ	35	昆布パック	1.2	馬鈴薯澱粉	4.5	かつお削り節パック(だし用)	1.7					濃口醤油	2.1
きゅうり	8	キャベツ	30	(冷蔵)じゃが芋	30	キャベツ	30	ほうれん草	15	塩	0.7		
人参	7			米油	7							ほうれん草	15
米サラダ油	2.5	きゅうり	10	濃口醤油	3.2	もやし	10	白こしょう	0.03	鶏がら	5	パプリカ	0.2
濃口醤油	3	人参	8	上白糖	2.4	人参	5						
みかん	100	ライトツナフレーク	8	本みりん	1	白ねりごま	3	春雨	3	(冷蔵)じゃが芋	30		
		マヨネーズ	10	清酒	1	上白糖	1.5					キャベツ	30
		塩	0.15	水	4	濃口醤油	3.2	人参	5	きゅうり	10		
		白こしょう	0.03	キャベツ	20	もものタルト25g	25	玉ねぎ	12				

※★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。

B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 豚肉の生姜焼き じゃが芋の味噌汁 野菜サラダ	ピリ辛ひじき丼(麦御飯) 牛乳 卵の花コロッケ お浸し	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	味噌ラーメン 牛乳 揚げ餃子(2) わかめ和え	ビーフカレー(麦御飯) 牛乳 海そうサラダ オレンジゼリー	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)		(g)		(g)
	御飯	67	麦御飯	76.8	中華麺70g(1・2・3年生)	154
	牛乳(200ml)	206	ひじき	3.5	中華麺80g(4・5・6年生)	176
	★豚ロース切身(酒漬)50g	50	ごぼう	4	もやし	15
	米油	1	人参	8	長ねぎ	10
	根生姜	0.6	にんにく	0.5	人参	5
	濃口醤油	2.5	(冷凍)さやいんげん	4	豚肩挽肉	4
	本みりん	1.2	豚もも挽肉	25	豚もも挽肉	4
	水	4.5	豆板醤	0.1	ホールコーン	10
	じゃが芋	25	濃口醤油	4.5	根生姜	0.5
	玉ねぎ	8	上白糖	2.5	にんにく	0.2
	油揚げ	6	ごま油	0.8	上白糖	0.8
	木綿豆腐	20	水	89	濃口醤油	3.2
	乾燥カットわかめ	0.5	牛乳(200ml)	206	中華用スープストック	0.5
	白味噌	12	太刀魚フライ40g	40	白こしょう	0.03
	かつお削り節パック(だし用)	1	米油	5	赤味噌	14
	煮干しパック	2	中濃ソース(ボトル)	5	白すりごま	1
	キャベツ	35	キャベツ	30	ごま油	0.3
	きゅうり	10	きゅうり	10	鶏がら	4
	人参	5	生竹輪	8	牛乳(200ml)	206
	米サラダ油	2	濃口醤油	2.5	餃子27g	54
	濃口醤油	2.5	米サラダ油	2	米油	6
			スティックチーズ10g	10	乾燥カットわかめ	0.5
			【アレルギー対応】味付け小いわし(こまなし)5g	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

※★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。

※★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。