

## 令和5年11月分 原材料献立表

	1日(水)		2日(木)		6日(月)		7日(火)		8日(水)	
献立名	ごはん		炊き込みごはん		ごはん		アップルコッペ D-11		ごはん	
	豚すき コロッケ こまつなのごま和え		カラフルピラフ チキンボールのケチャップソース フレンチサラダ		じゃがいものみそ汁 鶏ごぼうフライ 子ぎつねごはん		ミネストローネ ポロニアソーセージ ポテトサラダ		鶏肉とくずきりの煮物 まぐろカツ はくさいのゆず和え アセロラゼリー<中>	
明細	カット焼き豆腐	A-18	米		豚肉		ベーコン	A-21	鶏肉	
	豚肉		もち米		じゃがいも		米粉のマカロニ	A-9	じゃがいも	
および	糸こんにゃく	A-10	ウインナー・1cm	C-16	たまねぎ		たまねぎ		くずきり	A-7
	はくさい		たまねぎ		こまつな		キャベツ		たまねぎ	
分量	にんじん		にんじん		にんじん		にんじん		にんじん	
	白ねぎ		ホールコーン		けずり節	C-3	トマト缶	B-16	白ねぎ	
量	けずり節	C-3	ピーマン		白みそ	A-19	トマトピューレ	B-26	けずり節	C-3
	濃口しょうゆ	B-1	にんにく		赤みそ	A-14	にんにく		濃口しょうゆ	B-1
び	淡口しょうゆ	B-2	豚骨	A-23	酒	B-7	豚骨	A-23	淡口しょうゆ	B-2
	さとう	B-3	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10	さとう	B-3
分	みりん	B-8	塩	B-4			ウスターソース	A-4	みりん	B-8
	酒	B-7	オリーブ油				濃厚ソース	A-5	酒	B-7
量	ゆで塩	B-4	ワイン	B-28			ワイン	B-28		
			カレー粉	B-11			塩	B-4		
よ			こしょう	B-5	鶏ごぼうフライ	C-61	こしょう	B-5		
			セロリ		油		濃口しょうゆ	B-1	まぐろカツ	C-52
び			ローリエ	A-6			セロリ		油	
			チキンボール	C-8			ローリエ	A-6		
分量	コロッケ	C-57	たまねぎ				ポロニアソーセージ	C-11		
	油		ケチャップ	B-10	油揚げ	A-16				
量			ウスターソース	A-4	にんじん					
			濃厚ソース	A-5	干しいたけ	A-29				
量			さとう	B-3	けずり節	C-3				
			でんぷん	B-22	さとう	B-3				
量	白ごま	B-21			濃口しょうゆ	B-1				
	キャベツ				酒	B-7				
量	こまつな				みりん	B-8				
	にんじん		きゅうり							
量	けずり節	C-3	にんじん				じゃがいも		はくさい	
	濃口しょうゆ	B-1	ゆで塩	B-4			にんじん		にんじん	
量	淡口しょうゆ	B-2	卓上フレンチドレッシング	A-38			塩	B-4	けずり節	C-3
	みりん	B-8					こしょう	B-5	淡口しょうゆ	B-2
量	ゆで塩	B-4					卓上マヨネーズタイプ ドレッシング	A-39	さとう	B-3
									ゆず汁	A-48
量									アセロラゼリー・冷凍	C-36
									<中学生のみ>	
留意事項	<p>原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。</p> <p>学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。</p> <p>すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。</p> <p>揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。</p>									



## 令和5年11月分 原材料献立表

16日(木)		17日(金)		20日(月)		21日(火)		22日(水)		
献立名	コッペパン	D-1	大麦入りごはん		ごはん		コッペパン	D-1	ごはん	
	トマト煮 いか香味フライ ブロッコリーのごまドレッシング ベビーチーズ(中)		中華スープ あじの南蛮漬け もやしのナムル		けんちん汁 米粉のささみフライ きゅうりの酢の物		ミートボールシチュー ウインナー みかん		中華丼 春巻き こんにやくサラダ	
明細 および 分量	鶏肉		豚肉		カット豆腐	A-17	ミートボール	C-77	豚肉	
	じゃがいも		はくさい		鶏肉		じゃがいも		はくさい	
	たまねぎ		にんじん		油揚げ	A-16	たまねぎ		にんじん	
	にんじん		チンゲンサイ		ごぼう		にんじん		チンゲンサイ	
	トマト缶	B-16	干しいたけ	A-29	突きこんにやく	A-12	豚骨	A-23	たけのこ	A-54
	トマトピューレ	B-26	しょうが		にんじん		牛乳		干しいたけ	A-29
	にんにく		豚骨	A-23	青ねぎ		生クリーム	A-25	しょうが	
	豚骨	A-23	濃口しょうゆ	B-1	けずり節	C-3	チーズ	A-24	豚骨	A-23
	ケチャップ	B-10	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1	焙煎小麦粉	A-2	濃口しょうゆ	B-1
	ウスターソース	A-4	酒	B-7	淡口しょうゆ	B-2	バター	A-3	淡口しょうゆ	B-2
	濃厚ソース	A-5	ごま油	B-18	みりん	B-8	ポタージュルウ	B-24	でんぷん	B-22
	ワイン	B-28	塩	B-4	酒	B-7	塩	B-4	酒	B-7
	塩	B-4	こしょう	B-5	酢	B-6	ワイン	B-28	ごま油	B-18
	こしょう	B-5			塩	B-4	こしょう	B-5	塩	B-4
	濃口しょうゆ	B-1			ゆで塩	B-4	ローリエ	A-6	こしょう	B-5
	セロリ									
ローリエ	A-6	あじ				ポークウインナー	C-2			
		たまねぎ		米粉のささみフライ	C-7			春巻き	C-31	
いか香味フライ	C-74	でんぷん	B-22	濃厚ソース	A-5	ケチャップ	B-10			
油		米粉	A-1	ウスターソース	A-4	ウスターソース	A-4	油		
		酢	B-6	さとう	B-3	濃厚ソース	A-5			
		さとう	B-3	でんぷん	B-22	さとう	B-3			
		淡口しょうゆ	B-2	油		でんぷん	B-22			
ブロッコリー		チリパウダー	A-43							
ホールコーン		油		きゅうり						
ゆで塩	B-4			にんじん		みかん				
卓上ごまドレッシング	A-35	もやし		けずり節	C-3					
		にんじん		酢	B-6					
		にんにく		さとう	B-3					
プロセスチーズ <中学生のみ>	A-52	さとう	B-3	淡口しょうゆ	B-2			わかめ	A-31	
		淡口しょうゆ	B-2	ゆで塩	B-4			きゅうり		
		ごま油	B-18					サラダこんにやく	A-11	
								ゆで塩	B-4	
								卓上中華ドレッシング	A-37	
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。									
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。									
	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。									
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。									

## 令和5年11月分 原材料献立表

	24日(金)		27日(月)		28日(火)		29日(水)		30日(木)	
献立名	ごはん		ごはん		コッペパン D-1		ごはん		炊き込みごはん	
	豚汁 焼きししゃも ほうれんそうのお浸し 抹茶豆乳デザート		藤れんこんの米粉カレー オムレツ フルーツカクテル		野菜たっぷりスープ フライドポテト ポークチャップ		豚じゃが さばの塩焼き はくさいのポン酢和え		さつまいもごはん 鶏肉のから揚げ コーンサラダ	
明細	カット豆腐	A-17	豚肉		ベーコン	A-21	豚肉		米	
	豚肉		じゃがいも		キャベツ		じゃがいも		もち米	
および分量	だいこん		たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ		さつまいも	
	突きこんにやく	A-12	にんじん		にんじん		にんじん		酒	B-7
および分量	にんじん		藤れんこん		豚骨	A-23	突きこんにやく	A-12	塩	B-4
	ごぼう		トマトピューレ	B-26	濃口しょうゆ	B-1	けずり節	C-3	焙煎昆布パウダー	B-19
および分量	青ねぎ		豚骨	A-23	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1		
	けずり節	C-3	米粉のカレールウ	A-33	ワイン	B-28	淡口しょうゆ	B-2		
および分量	白みそ	A-19	ケチャップ	B-10	塩	B-4	さとう	B-3		
	赤みそ	A-14	ウスターソース	A-4	こしょう	B-5	酒	B-7		
および分量	酒	B-7	濃厚ソース	A-5	セロリ		みりん	B-8	鶏肉	
	酢	B-6	ワイン	B-28	ローリエ	A-6	ゆで塩	B-4	りんごピューレ	A-49
および分量	濃口しょうゆ	B-1	酢	B-6					しょうが	
	ゆで塩	B-4	塩	B-4					でんぷん	B-22
および分量			カレー粉	B-11					米粉	A-1
			こしょう	B-5					濃口しょうゆ	B-1
および分量			濃口しょうゆ	B-1	フライドポテト	C-32	さば		さとう	B-3
	↓子持ちししゃもです		ローリエ	A-6					油	
および分量	からふとししゃも				塩	B-4	塩	B-4		
			プレーンオムレツ	C-5	油					
および分量			ケチャップ	B-10					キャベツ	
			ウスターソース	A-4	豚肉				ホールコーン	
および分量	はくさい		濃厚ソース	A-5	たまねぎ		はくさい		にんじん	
	ほうれんそう		さとう	B-3	にんじん		にんじん		卓上マヨネーズタイプ	A-39
および分量	にんじん		でんぷん	B-22	ケチャップ	B-10	みつば		ドレッシング	
	けずり節	C-3			ワイン	B-28	けずり節	C-3		
および分量	濃口しょうゆ	B-1			ウスターソース	A-4	ポン酢	A-42		
	淡口しょうゆ	B-2	カットゼリー・野菜	C-13	濃厚ソース	A-5	ゆで塩	B-4		
および分量	みりん	B-8	りんご缶	B-15	さとう	B-3				
	ゆで塩	B-4	もも缶	B-14	塩	B-4				
および分量					こしょう	B-5				
	抹茶豆乳デザート	C-38								
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。									
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。									
留意事項	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。									
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。									