

令和7年11月分 原材料献立表

4日(火)			5日(水)			6日(木)			7日(金)			10日(月)		
献立名	ごはん		コッペパン	D-1	コッペパン	D-1	ごはん		ごはん					
	豚じゃが たらのから揚げケチャップあん れんこんのきんぴら		野菜たっぷりスープ デミグラスハンバーグ フルーツカクテル		猫の大好きなポテト・スープ チキンフランクフルト ツナサラダ		森宮さん家のドライカレー コロッケ だいこんのさっぱり和え		豚汁 だし巻きたまご ひじきサラダ					
明細	豚肉		豚肉		鶏肉		豚肉		豚肉					
	じゃがいも		キャベツ		じゃがいも		たまねぎ		だいこん					
お	たまねぎ		たまねぎ		にんじん		にんじん		突きこんにやく	A-12				
	にんじん		にんじん		ホールコーン	B-25	トマト缶	B-16	にんじん					
よ	糸こんにやく	A-10	ホールコーン	B-25	豚骨	A-23	なす		ごぼう					
	けずり節	C-2	豚骨	A-23	牛乳		ピーマン		こまつな					
び	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	生クリーム	A-25	しいたけ		けずり節	C-2				
	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	チーズ	A-24	にんにく		白みそ	A-19				
分	さとう	B-3	ワイン	B-9	焙煎小麦粉	A-2	豚骨	A-23	赤みそ	A-14				
	みりん	B-8	塩	B-4	バター	A-3	米粉のカレールウ	A-31	酒	B-7				
量	酒	B-7	こしょう	B-5	ポタージュルウ	B-23	ケチャップ	B-10	酢	B-6				
	米サラダ油		米サラダ油		塩	B-4	ウスターソース	A-4	米サラダ油					
量	ゆで塩	B-4	セロリ		ワイン	B-9	濃厚ソース	A-5	濃口しょうゆ	B-1				
			ローリエ	A-6	こしょう	B-5	ワイン	B-9	ゆで塩	B-4				
量	たらのから揚げ	C-64			ローリエ	A-6	濃口しょうゆ	B-1						
	ケチャップ	B-10	ポークチキンバーグ	C-14			カレー粉	B-12	だし巻きたまご	C-11				
量	淡口しょうゆ	B-2	米粉のハヤシルウ	A-42	チキンフランクフルト	C-1	塩	B-4	米サラダ油					
	さとう	B-3	濃厚ソース	A-5	ケチャップ	B-10	こしょう	B-5						
量	酢	B-6	ケチャップ	B-10	ウスターソース	A-4	ローリエ	A-6	ひじき	A-30				
	でんぷん	B-22	さとう	B-3	濃厚ソース	A-5	米サラダ油		えだまめ	A-26				
量	油		でんぷん	B-22	さとう	B-3			ホールコーン	B-25				
					でんぷん	B-22	コロッケ	C-61	にんじん					
量	豚肉		カットゼリー・野菜	A-50			油		けずり節	C-2				
	白ごま	B-20	りんご缶	B-15	まぐろオイル漬け	C-68			淡口しょうゆ	B-2				
量	突きこんにやく	A-12	パイン缶	B-27	キャベツ		だいこん		さとう	B-3				
	れんこん				きゅうり		にんじん		卓上マヨネーズタイプ	A-37				
量	にんじん				酒	B-7	けずり節	C-2	ドレッシング					
	けずり節	C-2			ゆで塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2						
量	濃口しょうゆ	B-1			卓上マヨネーズタイプ	A-37	酢	B-6						
	淡口しょうゆ	B-2			ドレッシング		さとう	B-3						
量	みりん	B-8												
	さとう	B-3												
量	酢	B-6												
	ごま油	B-17												
量	酒	B-7												
	チリパウダー	A-40												
量	ゆで塩	B-4												
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7年11月分 原材料献立表

	11日(火)		12日(水)		13日(木)		14日(金)		17日(月)	
献立名	コッペパン	D-1	炊き込みごはん		コッペパン	D-1	ごはん		ごはん	
	メルジメツキ・チオルパス さばの塩焼き オニオンサラダ		かやくごはん 鶏からの南蛮だれ こまつなの煮浸し		ポトフ ポロニアソーセージ キャベツのガーリックソテー 柏原のデラウェアジャム		マーボー丼 中華ポテト もやしのナムル		沢煮椀 ミンチカツ ほうれんそうのお浸し	
明細および分量	ベーコン	A-21	米		ウインナー・ミニ	C-22	冷凍豆腐	A-20	豚肉	
	じゃがいも		もち米		じゃがいも		豚肉		だいこん	
	レンズまめ	C-81	油揚げ	A-16	たまねぎ		たけのこ	A-52	にんじん	
	たまねぎ		にんじん		にんじん		青ねぎ		ごぼう	
	にんじん		突きこんにゃく	A-12	豚骨	A-23	干しいたけ	A-27	たけのこ	A-52
	豚骨	A-23	ごぼう		濃口しょうゆ	B-1	しょうが		けずり節	C-2
	塩	B-4	干しいたけ	A-27	淡口しょうゆ	B-2	にんにく		濃口しょうゆ	B-1
	ワイン	B-9	けずり節	C-2	ワイン	B-9	豚骨	A-23	淡口しょうゆ	B-2
	パプリカ粉	C-72	濃口しょうゆ	B-1	塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1	みりん	B-8
	こしょう	B-5	淡口しょうゆ	B-2	こしょう	B-5	でんぷん	B-22	酒	B-7
	オリーブ油		みりん	B-8	セロリ		赤みそ	A-14	酢	B-6
	セロリ		酒	B-7	ローリエ	A-6	テンメンジャン	A-41	塩	B-4
	ローリエ	A-6	酢	B-6			さとう	B-3	米サラダ油	
			塩	B-4	ポロニアソーセージ	C-38	ごま油	B-17		
	さば		ゆで塩	B-4			酒	B-7	ミンチカツ	C-80
	塩	B-4			キャベツ		塩	B-4	油	
			鶏肉		にんじん		チリパウダー	A-40		
	たまねぎ		酒	B-7	にんにく		こしょう	B-5	はくさい	
	きゅうり		塩	B-4	塩	B-4	米サラダ油		ほうれんそう	
	にんじん		こしょう	B-5	こしょう	B-5			にんじん	
オリーブ油		でんぷん	B-22	米サラダ油		カットさつまいも	C-44	けずり節	C-2	
酢	B-6	淡口しょうゆ	B-2			さとう	B-3	濃口しょうゆ	B-1	
さとう	B-3	酢	B-6	柏原のデラウェアジャム	C-77	濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2	
ワイン	B-9	さとう	B-3			でんぷん	B-22	みりん	B-8	
塩	B-4	みりん	B-8			油		ゆで塩	B-4	
こしょう	B-5	でんぷん	B-22							
ゆで塩	B-4	油				もやし				
		豚肉				きゅうり				
		はくさい				にんじん				
		こまつな				淡口しょうゆ	B-2			
		にんじん				さとう	B-3			
		けずり節	C-2			酢	B-6			
		濃口しょうゆ	B-1			ゆで塩	B-4			
		淡口しょうゆ	B-2							
		みりん	B-8							
		さとう	B-3							
		酒	B-7							
		米サラダ油								
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7年11月分 原材料献立表

18日(火)			19日(水)			20日(木)			21日(金)			25日(火)			
献立名	コッペパン	D-1	炊き込みごはん			コッペパン	D-1		ごはん			炊き込みごはん			
	オニオンスープ 白身魚のから揚げ 柏原ワインのアップルソース ポテトサラダ		カラフルピラフ 鶏からのオニオンソース キャベツサラダ アセロラゼリー＜中＞			トマト煮 チキンウインナー ベジタブルソテー			米粉のポークカレー ポテトのマヨドレ焼き ブロッコリーのサラダ			鶏肉とごぼうの炊き込みごはん まぐろカツ チンゲンサイの煮浸し			
明細および分量	豚肉		米			鶏肉			豚肉			米			
	たまねぎ		もち米			じゃがいも			じゃがいも			もち米			
	にんじん		ウインナー・1cm	C-21		たまねぎ			たまねぎ			鶏肉			
	ソテードオニオン	B-18	たまねぎ			にんじん			にんじん			油揚げ	A-16		
	ぶなしめじ		ホールコーン	B-25		トマト缶	B-16		トマトピューレ	B-11		ごぼう			
	豚骨	A-23	赤ピーマン			トマトピューレ	B-11		豚骨	A-23		にんじん			
	濃口しょうゆ	B-1	ピーマン			にんにく			米粉のカレールウ	A-31		けずり節	C-2		
	淡口しょうゆ	B-2	にんにく			豚骨	A-23		ケチャップ	B-10		濃口しょうゆ	B-1		
	ワイン	B-9	豚骨	A-23		ケチャップ	B-10		ウスターソース	A-4		淡口しょうゆ	B-2		
	塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2		ウスターソース	A-4		濃厚ソース	A-5		みりん	B-8		
	こしょう	B-5	塩	B-4		濃厚ソース	A-5		ワイン	B-9		酒	B-7		
	米サラダ油		ワイン	B-9		ワイン	B-9		塩	B-4		酢	B-6		
	セロリ		ターメリック	C-28		塩	B-4		カレー粉	B-12		塩	B-4		
	ローリエ	A-6	こしょう	B-5		こしょう	B-5		こしょう	B-5					
			オリーブ油			さとう	B-3		米サラダ油			まぐろカツ	C-37		
		メルルーサのから揚げ	C-17	セロリ			濃口しょうゆ	B-1		濃口しょうゆ	B-1		油		
		りんごピューレ	A-45	ローリエ	A-6		セロリ			ローリエ	A-6				
		カタシモワイン	C-79	鶏肉			ローリエ	A-6					豚肉		
		さとう	B-3	しょうが						ベーコン	A-21		はくさい		
		淡口しょうゆ	B-2	酒	B-7		チキンウインナー	C-20		フライドポテト	C-35		チンゲンサイ		
		でんぷん	B-22	塩	B-4					マヨネーズタイプドレッシング	A-39		にんじん		
		油		こしょう	B-5		ケチャップ	B-10		塩	B-4		けずり節	C-2	
				でんぷん	B-22		ウスターソース	A-4		こしょう	B-5		濃口しょうゆ	B-1	
		じゃがいも		米粉	A-1		濃厚ソース	A-5		米サラダ油			淡口しょうゆ	B-2	
	にんじん		たまねぎ			さとう	B-3					みりん	B-8		
	塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1		でんぷん	B-22		ブロッコリー			さとう	B-3		
	こしょう	B-5	みりん	B-8					ホールコーン	B-25		酒	B-7		
	卓上マヨネーズタイプドレッシング	A-37	さとう	B-3		ホールコーン	B-25		ゆで塩	B-4		米サラダ油			
			でんぷん	B-22		にんじん			卓上ごまドレッシング	A-33					
			油			カットさやいんげん									
			キャベツ			塩	B-4								
			きゅうり			こしょう	B-5								
			にんじん			米サラダ油									
			淡口しょうゆ	B-2											
			さとう	B-3											
			酢	B-6											
			米サラダ油												
			塩	B-4											
			こしょう	B-5											
			ゆで塩	B-4											
			アセロラゼリー・冷凍	C-18											
			＜中学生のみ＞												
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7年11月分 原材料献立表

26日(水)			27日(木)		28日(金)					
献立名	ごはん		コッペパン	D-1	ベビーコッペ	D-2				
	鶏肉とくずきりの煮物 チキンボールの甘からあん きゅうりとわかめの酢の物		米粉のボークシチュー オムレツ みかん		五目ラーメン(汁) 鶏肉のから揚げ ラーメン(麺)					
明細および分量	鶏肉		豚肉		焼き豚	A-22				
	じゃがいも		じゃがいも		キャベツ					
	くずきり	A-7	たまねぎ		もやし					
	たまねぎ		にんじん		にんじん					
	にんじん		トマトピューレ	B-11	ホールコーン	B-25				
	青ねぎ		豚骨	A-23	青ねぎ					
	けずり節	C-2	米粉のハヤシルウ	A-42	しょうが					
	濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10	豚骨	A-23				
	淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-4	濃口しょうゆ	B-1				
	さとう	B-3	濃厚ソース	A-5	淡口しょうゆ	B-2				
	みりん	B-8	ワイン	B-9	酒	B-7				
	酒	B-7	塩	B-4	ごま油	B-17				
			こしょう	B-5	塩	B-4				
	チキンボール	C-12	米サラダ油		こしょう	B-5				
	たまねぎ		濃口しょうゆ	B-1	米サラダ油					
	けずり節	C-2	セロリ							
	濃口しょうゆ	B-1	ローリエ	A-6	鶏肉					
	みりん	B-8			りんごピューレ	A-45				
	さとう	B-3	プレーンオムレツ	C-51	しょうが					
	でんぷん	B-22	ケチャップ	B-10	濃口しょうゆ	B-1				
	油		ウスターソース	A-4	さとう	B-3				
			濃厚ソース	A-5	でんぷん	B-22				
	わかめ	A-29	さとう	B-3	米粉	A-1				
	きゅうり		でんぷん	B-22	油					
にんじん		米サラダ油								
けずり節	C-2			冷凍中華麺	C-24					
淡口しょうゆ	B-2	みかん		米サラダ油						
酢	B-6									
さとう	B-3									
ゆで塩	B-4									
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。									