11月分詳細献立　　パン加工食品等の規格書配合表は、学期（★）月ごと（●）の物資で確認できます。

2024年10月28日　月曜日

献立名／食品名

2024年10月29日　火曜日

献立名／食品名

2024年10月30日　水曜日

献立名／食品名

2024年10月31日　木曜日

献立名／食品名

2024年11月01日　金曜日

献立名／食品名
【筑前煮】
・鶏胸皮つき角切り肉
・じゃがいも
・板こんにゃく
・にんじん
・ごぼう
・れんこん
・たけのこ（レトルト）
・干し椎茸スライス
・冷凍グリンピース
・ごま油
・上白糖
・しょうゆ
・本みりん
・かつおだし
・水
【ごま入りもみうり】
・きゅうり
・キャベツ
・にんじん
・古根しょうが
・しょうゆ
・食塩
・煎り白ごま
【みそアーモンド豆】
・ひよこまめ(水煮)
・でんぷん
・白絞油
・あらびきアーモンド
・白みそ
・上白糖
・清酒
・本みりん
・水
【もやしのおかかあえ】
・もやし
・こまつな
・油揚げ
・かつお節糸削り
・しょうゆ
・上白糖
・水

献立名／食品名
【打ち豆汁】
・だいこん
・豆腐
・わかめ
・打ち豆
・長ねぎ
・白みそ
・けずり節（だしパック）
・だし汁
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

11月分詳細献立　　パン加工食品等の規格書配合表は、学期（★）月ごと（●）の物資で確認できます。

2024年11月04日　月曜日

献立名／食品名

2024年11月05日　火曜日

献立名／食品名
【お魚ポテト】
●お魚ポテト
・白絞油
【ごまドレッシングサラダ】
・キャベツ
・もやし
・にんじん
★ハム
・煎り白すりごま
・サラダ油
・酢
・食塩
・上白糖
・しょうゆ
【炒り豆腐】
・豆腐
・にんじん
★焼きちくわ
・干し椎茸スライス
・ごま油
・清酒
・上白糖
・本みりん
・しょうゆ
・食塩
★炒り卵
・冷凍グリンピース
【大根入りプルコギ】
・だいこん
・豚肩小間切肉
・しょうゆ
・清酒
・上白糖
・赤みそ
★トウバンジャン
・にんにく
・ごま油
・長ねぎ
・しょうゆ
・清酒
【麦ごはん】
・精白米
・米粒麦
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）
【小袋アーモンド】
・小袋アーモンド

2024年11月06日　水曜日

献立名／食品名
【回鍋肉】
・豚肩小間切肉
・しょうゆ
・清酒
・古根しょうが
・にんにく
・サラダ油
・キャベツ
・にんじん
・玉葱
・ピーマン
・赤みそ
・しょうゆ
・上白糖
★トウバンジャン
★オイスターソース
・ごま油
【コーンしゅうまい】
●コーンしゅうまい
【貝殻パスタと豆のサラダ】
・大豆水煮
・むきえだまめ
★ハム
・シェルマカロニ
・塩(ゆで用)
・サラダ油
・酢
・食塩
・こしょう
【もやしスープ】
・鶏胸皮つき小間切肉
・もやし
・にんじん
・長ねぎ
・たけのこ千切り
・にら
・しょうゆ
・食塩
・こしょう
・でんぷん
・鶏ガラパック（だし用）
・スープ
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2024年11月07日　木曜日

献立名／食品名
【チャプチェ】
・豚肩小間切肉
・古根しょうが
・にんにく
・緑豆はるさめ
・もやし
・干し椎茸スライス
・たけのこ千切り(ﾚﾄﾙﾄ)
・にんじん
・ピーマン
・煎り白ごま
・煎り白すりごま
・ごま油
・上白糖
・食塩
・しょうゆ
・清酒
・がらスープ
・水
【えびと卵のサラダ】
・キャベツ
・むきえび
・清酒
・ごま油
・上白糖
・しょうゆ
・食塩
・酢
★炒り卵
【青菜の肉みそ炒め】
・こまつな
・大豆水煮
・豚肩挽き肉
・サラダ油
・しょうゆ
・赤みそ
・上白糖
・水
・でんぷん
【ベイクドスイートポテト】
・冷凍さつまいも
・バター（調理用）
・食塩
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2024年11月08日　金曜日

献立名／食品名
【ししゃもの南蛮漬け】
・ししゃも
・清酒
・でんぷん
・白絞油
・上白糖
・しょうゆ
・本みりん
・水
・酢
・たかのつめ
・長ねぎ
・煎り白ごま
【アーモンドあえ】
・キャベツ
・にんじん
・もやし
・粉末アーモンド
・あらびきアーモンド
・上白糖
・しょうゆ
【かみなりこんにゃく】
・こんにゃく
・サラダ油
・しょうゆ
・本みりん
・かつおだし
・水
・煎り白ごま
【厚焼き卵】
●厚焼きたまご
【のっぺい汁】
・鶏胸皮つき小間切肉
★焼きちくわ
・油揚げ
・冷凍さといも
・にんじん
・長ねぎ
・サラダ油
・しょうゆ
・食塩
・でんぷん
・けずり節（だしパック）
・だし汁
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

11月分詳細献立　　パン加工食品等の規格書配合表は、学期（★）月ごと（●）の物資で確認できます。

2024年11月11日　月曜日

献立名／食品名
【じゃこと豚肉の卵炒め】
★炒り卵
・ちりめんじゃこ
・豚肩小間切肉
・古根しょうが
・しょうゆ
・にんじん
・玉葱
・たけのこ（レトルト）
・ほんしめじ
・冷凍グリンピース
・ごま油
・上白糖
・清酒
・食塩
・しょうゆ
・かつおだし
・だし汁
・でんぷん
【キャベツの甘酢あえ】
・キャベツ
・むきえび
・清酒
・ごま油
・上白糖
・しょうゆ
・酢
【ひじきの中華ソテー】
・ひじき
★ハム
・ごま油
・にんじん
・ホールコーン
・もやし
・しょうゆ
・上白糖
・食塩
・こしょう
★オイスターソース
【フルーツあえ】
・パイン缶
・みかん缶
●りんごゼリー（ダイス）
・ナタデココ
【麦ごはん】
・精白米
・米粒麦
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2024年11月12日　火曜日

献立名／食品名
【タンドリーチキン】
・鶏胸皮つき切り身
・調理用ヨーグルト
★トマトケチャップ
・しょうゆ
・パプリカパウダー
・上白糖
・本みりん
・食塩
・カレー粉
・サラダ油(天板用)
【ツナと青菜のペペロンチーノ風
・スパゲティ
・塩(ゆで用)
・まぐろ油漬
・冷凍ほうれんそう
・にんにく
・たかのつめ
・オリーブ油
・食塩
・こしょう
【白菜ときのこのソテー】
・はくさい
・こまつな
・ほんしめじ
★ベーコン
・サラダ油
・食塩
・こしょう
【さつまいもと豆のサラダ】
・さつまいも
・にんじん
・きゅうり
・大豆水煮
★ハム
・りんご酢
・サラダ油
・食塩
・こしょう
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2024年11月13日　水曜日

献立名／食品名
【アジフライ】
●アジフライ
・白絞油
【白菜の塩麹あえ】
・はくさい
・こまつな
・液体塩こうじ
・かつお節糸削り
【切り干し大根のあえ物】
・切干大根
・油揚げ
・にんじん
・ごま油
・本みりん
・上白糖
・しょうゆ
・かつおだし
・水
【肉じゃが】
・じゃがいも
・豚肩小間切肉
・にんじん
・玉葱
・しらたき
・サラダ油
・上白糖
・しょうゆ
・水
・でんぷん
・冷凍グリンピース
【長ねぎとわかめスープ】
・鶏胸皮つき小間切肉
・わかめ
・豆腐
・にんじん
・長ねぎ
・古根しょうが
・しょうゆ
・食塩
・こしょう
・鶏ガラパック（だし用）
・スープ
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2024年11月14日　木曜日

献立名／食品名
【豚肉とじゃがいもの韓国風炒め】
・豚肩小間切肉
・清酒
・しょうゆ
・冷凍じゃがいも
・白絞油
・にんにく
・長ねぎ
・サラダ油
★コチジャン
・清酒
・本みりん
・しょうゆ
【茎わかめのナムル】
・茎わかめ
・緑豆はるさめ
・にんじん
・煎り白ごま
・煎り白すりごま
・しょうゆ
・上白糖
・ごま油
・食塩
【ピリ辛こんにゃく＆煮卵】
・うずら卵水煮
・玉こんにゃく
・古根しょうが
・にんにく
・上白糖
★トウバンジャン
・ごま油
・しょうゆ
・本みりん
・酢
・水
・でんぷん
【いかとハムサラダ】
・いか短冊切り
★ハム
・キャベツ
・にんじん
・サラダ油
・酢
・しょうゆ
・食塩
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2024年11月15日　金曜日

献立名／食品名
【メルルーサのナッツパン粉焼き】
・メルルーサ切り身
・食塩
・こしょう
・白ワイン
・あらびきアーモンド
★パン粉
・パセリ
・食塩
・こしょう
・オリーブ油
【もやしのカレーソテー】
・もやし
・キャベツ
・豚肩小間切肉
・しょうゆ
・清酒
・サラダ油
・カレー粉
・食塩
・こしょう
【みかん】
・みかん
【豆腐ナゲット】
●豆腐のナゲット
・白絞油
★トマトケチャップ
★ウスターソース
・水
【白菜とコーンのミルクスープ】
・はくさい
・鶏胸皮つき小間切肉
★ベーコン
・にんじん
・玉葱
・クリームコーン缶詰
・牛乳（調理用）
・サラダ油
・パセリ
・食塩
・こしょう
・でんぷん
・鶏ガラパック（だし用）
・スープ
【ロールパン】
●ロールパン
【牛乳】
・牛乳（飲用）

11月分詳細献立　　パン加工食品等の規格書配合表は、学期（★）月ごと（●）の物資で確認できます。

2024年11月18日　月曜日

献立名／食品名
【黒酢de酢豚】
・豚もも角切り肉
・古根しょうが
・しょうゆ
・でんぷん
・白絞油
・たけのこ（レトルト）
・にんじん
・玉葱
・れんこん
・サラダ油
・上白糖
・しょうゆ
・黒酢
★トマトケチャップ
・でんぷん
・水
・ごま油
・ピーマン
【ピリ辛キムチ】
・きゅうり
・だいこん
●キムチ
・ごま油
・食塩
・しょうゆ
【ビーフン炒め】
・ビーフン
・はくさい
・にんじん
・にら
・にんにく
・ごま油
・しょうゆ
・食塩
・こしょう
【鶏ごぼうスープ】
・鶏胸皮つき小間切肉
・切りごぼう
・にんじん
・玉葱
・えのきたけ
・豆腐
・チンゲン菜
・サラダ油
・しょうゆ
・食塩
・こしょう
・鶏ガラパック（だし用）
・スープ
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2024年11月19日　火曜日

献立名／食品名
【バッファローチキン】
・鶏胸皮つき切り身
・食塩
・こしょう
・清酒
・小麦粉
・でんぷん
・白絞油
★トマトケチャップ
・本みりん
・しょうゆ
・ガーリックパウダー
・チリパウダー
・水
【マッシュポテト】
・じゃがいも
・バター（調理用）
・牛乳（調理用）
・食塩
・こしょう
【コールスローサラダ】
・キャベツ
・きゅうり
・ホールコーン
★ハム
★マヨネーズ
・レモン果汁
・しょうゆ
・上白糖
【ポークビーンズ】
・大豆水煮
・豚もも角切り肉
・玉葱
・にんじん
・セロリー
・サラダ油
★トマトケチャップ
・トマトピューレ
★ウスターソース
・上白糖
・白ワイン
・食塩
・こしょう
・がらスープ
・水
・でんぷん
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2024年11月20日　水曜日

献立名／食品名
【お祝いコロッケ】
●お祝いコロッケ
・白絞油
【ゆずの香りあえ】
・はくさい
・にんじん
・しょうゆ
・上白糖
・食塩
・ゆず(果汁)
・サラダ油
【じゃことほうれん草の卵炒め】
・冷凍ほうれんそう
・ちりめんじゃこ
・しょうゆ
・食塩
・こしょう
★炒り卵
【肉みそひじき】
・豚肩挽き肉
・清酒
・ひじき
・玉葱
・にんじん
・古根しょうが
・サラダ油
・白みそ
・上白糖
・本みりん
・しょうゆ
・こしょう
・でんぷん
【すまし汁】
・鶏胸皮なし小間切肉
・豆腐
・にんじん
●お祝いかまぼこ
・さがみグリーン
・しょうゆ
・食塩
・けずり節（だしパック）
・だし汁
【ブルーベリーゼリー】
●ブルーベリーゼリー
【赤米ごはん】
・精白米
・赤米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2024年11月21日　木曜日

献立名／食品名
【さつまいもといかの天ぷら】
・さつまいも
・いか切り身
・小麦粉
・水
・白絞油
●天つゆ
【和風サラダ】
★ハム
・キャベツ
・にんじん
・食塩
・酢
・サラダ油
・しょうゆ
【みかん】
・みかん
【切干大根のソース炒め】
・切干大根
・豚肩小間切肉
・にんじん
・玉葱
・サラダ油
・食塩
・こしょう
★ウスターソース
★中濃ソース
・水
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2024年11月22日　金曜日

献立名／食品名
【鯖の香味焼き】
・さば切り身
・しょうゆ
・清酒
・しょうゆ
・上白糖
・本みりん
・水
・長ねぎ
【にんじんしりしり】
・にんじん
・まぐろ油漬
・かつお節糸削り
・食塩
・しょうゆ
・サラダ油
【かぼちゃの煮物】
・かぼちゃ
・上白糖
・しょうゆ
・水
・でんぷん
【ごぼうとれんこんのきんぴら】
・にんじん
・れんこん
・切りごぼう
・上白糖
・しょうゆ
・煎り白ごま
・ごま油
・本みりん
【ごまみそ汁】
・じゃがいも
・にんじん
・油揚げ
・豆腐
・長ねぎ
・白みそ
・赤みそ
・大豆水煮
・煎り白すりごま
・けずり節（だしパック）
・だし汁
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

11月分詳細献立　　パン加工食品等の規格書配合表は、学期（★）月ごと（●）の物資で確認できます。

2024年11月25日　月曜日

献立名／食品名
【こばんつくね】
●こばんつくね
・サラダ油(天板用)
・しょうゆ
・本みりん
・三温糖
・でんぷん
・水
【根菜のピクルス】
・だいこん
・にんじん
・上白糖
・食塩
・こしょう
・酢
・レモン果汁
【無限ピーマン】
・ピーマン
・もやし
・まぐろ油漬
・ごま油
・塩昆布
・食塩
・煎り白ごま
【ポテトサラダ】
・じゃがいも
・にんじん
・きゅうり
★ハム
・酢
・サラダ油
・食塩
・こしょう
★マヨネーズ
【豚汁】
・豚肩小間切肉
・板こんにゃく
・豆腐
・にんじん
・長ねぎ
・ごぼう
・サラダ油
・白みそ
・けずり節（だしパック）
・だし汁
【麦ごはん】
・精白米
・米粒麦
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2024年11月26日　火曜日

献立名／食品名
【鮭のバター醤油ソース】
・さけ切り身
・古根しょうが
・しょうゆ
・本みりん
・しょうゆ
・本みりん
・上白糖
・バター（調理用）
【マカロニのツナ和え】
・ツイストマカロニ
・塩(ゆで用)
・まぐろ油漬
・玉葱
・サラダ油
・食塩
・こしょう
【キャベツの煮びたし】
・キャベツ
・もやし
・にんじん
・油揚げ
・上白糖
・しょうゆ
・かつお節糸削り
【ナッツごぼう】
・切りごぼう
・小麦粉
・大豆水煮
・白絞油
・あらびきアーモンド
・上白糖
・しょうゆ
・本みりん
・水
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2024年11月27日　水曜日

献立名／食品名
【生揚げの四川煮】
・生揚げ
・豚もも細切り
・しょうゆ
・清酒
・玉葱
・にんじん
・古根しょうが
・にんにく
・ごま油
・チンゲン菜
・しょうゆ
・赤みそ
・上白糖
・清酒
★トマトケチャップ
★トウバンジャン
・水
・でんぷん
【もやしのサラダ】
・もやし
・にんじん
・きゅうり
・ホールコーン
・食塩
・酢
・サラダ油
・しょうゆ
【春巻き】
●春巻き
・白絞油
【ヨーグルトポンチ】
・黄桃缶
・みかん缶
・パイン缶
・調理用ヨーグルト
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2024年11月28日　木曜日

献立名／食品名
【鶏肉のマスタード焼き】
・鶏胸皮つき切り身
・清酒
・しょうゆ
★オイスターソース
・ごま油
●粒入りマスタード
・こしょう
【ペンネミートソース】
・ペンネマカロニ
・塩(ゆで用)
・豚肩挽き肉
・玉葱
・にんじん
・古根しょうが
・にんにく
・セロリー
・サラダ油
・マッシュルーム水煮
・ホールトマト缶詰
★トマトケチャップ
★ウスターソース
・食塩
・こしょう
・パセリ
【青菜ともやしの塩炒め】
・こまつな
・もやし
・にんにく
・ごま油
・食塩
・こしょう
【彩り野菜のチーズサラダ】
・キャベツ
・ホールコーン
・にんじん
・冷凍ブロッコリー
・さいの目チーズ
・食塩
・酢
・サラダ油
・こしょう
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2024年11月29日　金曜日

献立名／食品名
【サンマのカレー揚げ】
・さんま開き
・カレー粉
・しょうゆ
・清酒
・でんぷん
・小麦粉
・カレー粉
・白絞油
【ベーコンと小松菜の卵炒め】
・こまつな
・にんじん
・もやし
★ベーコン
★炒り卵
・サラダ油
・食塩
・こしょう
・しょうゆ
【みかん】
・みかん
【ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのおかかﾏﾖﾈｰｽﾞ和え】
・冷凍ブロッコリー
★焼きちくわ
・ホールコーン
・しょうゆ
★マヨネーズ
・かつお節糸削り
【ミネストローネ】
・じゃがいも
・にんじん
・玉葱
・セロリー
★ベーコン
・にんにく
・大豆水煮
・オリーブ油
・ホールトマト缶詰
・食塩
・こしょう
・薄口しょうゆ
・鶏ガラパック（だし用）
・スープ
【黒パン】
●黒パン
【牛乳】
・牛乳（飲用）