	《2025年11月77 子校柏良														センダー			
日	11月4日,		11月5日 水		11月6日 木		11月7日 金		11月10日 月				11月12日 水				11月14日	金
	さつまいもご				麦ごはん		麦ごはん		麦ごはん		麦ごはん		米粉コッペハ		麦ごはん		麦ごはん	
	水		黒パン(粉75g)	75	精米		精米		精米		精米		米粉パン(粉75g)	75	精米	90	精米	90
	料理酒		牛乳200ml		米粒麦	9	米粒麦		米粒麦	9	米粒麦	9	牛乳200ml		米粒麦	9	米粒麦	9
	塩			206	牛乳200ml		牛乳200ml		牛乳200ml		牛乳200ml		牛乳200ml	206	牛乳200ml		牛乳200ml	
	三温糖	1.25	オムレツ		牛乳200ml		牛乳200ml		牛乳200ml		牛乳200ml		大豆ハンバーグトマトソ-	ースかけ	牛乳200ml	206	牛乳200ml	206
	うすくちしょうゆ	3.75	プレーンオムレツ	60	シュウマイ		子持ちししゃも	フライ	明宝ソーセー	ージ	鶏肉のから				野菜コロック	•	さばのみそれ	煮
	液体だし	0.625	ポテトスーフ	ĵ	シュウマイ	60	子持ちししゃもフライ	40	明宝フランク	40	鶏むね肉		トマトケチャップ				さばのみそ煮	50
	なたね油	0.3125	なたね油	0.375	マーボー豆腐		なたね油		ハヤシライス		こいくちしょうゆ	3.75	トマトピューレー	8.75	なたね油	6	豆腐汁	
	さつまいも	37.5	セロリ	2.5	なたね油	0.375	茎わかめ入りみ	メそ汁	なたね油	0.375	料理酒	1.25	三温糖	1.25	わかめスー	プ	水	143.75
	むき枝豆	6.25	にんじん	25	おろしにんにく	0.5	水	162.5	おろしにんにく	0.375	おろしにんにく	0.25	ウスターソース	1.875	なたね油	0.375	だいこん	25
	アルファ化米	62.5	じゃがいも	43.75	おろししょうが	0.5	だいこん	25	豚もも肉	25	おろししょうが	0.25	かたくり粉	0.25	たまねぎ	37.5	まいたけ	3.75
献	牛乳200ml		れんこん	10	トウバンジャン	0.25	くきわかめ	10	にんじん	18.75	かたくり粉	12.5	溶き水	1.25	にんじん	12.5	油揚げ	6.25
	牛乳200ml	206	水	150	豚ミンチ	25	かまぼこ	6.25	たまねぎ	50	なたね油	6.25	豆乳スープ		水	162.5	豆腐	37.5
立	銀さわらと高野豆腐の揚げ	ポがらめ	こしょう	0.0125	たまねぎ	50	豆腐	37.5	じゃがいも	31.25	具だくさん豚	汁	なたね油	0.375	とうもろこし	12.5	うすくちしょうゆ	5.75
1	銀さわら角切り米粉付き	37.5	スープストック	2.125	にんじん	18.75	ミックスみそ	10	マッシュルーム	6.25	豚もも肉	12.5	にんじん	12.5	中華だし	3.125	液体だし	1.875
及	高野豆腐	5	キャベツ	18.75	たけのこ	12.5	液体だし	1.375	まいたけ	6.25	ごぼう	11.25	たまねぎ	18.75	乾燥わかめ	0.625	白菜	12.5
X	水		チキンビーン	ノズ	水	25	溶き水	16.25	水	105	だいこん	25	じゃがいも	25	塩	0.375	肉じゃが	
	かたノロ松	6.25	なたね油	0.375	三温糖	1.25	乾燥わかめ	0.375	こしょう	0.0125	にんじん	12.5	こしょう	0.0125	ねぎ	6.25	なたね油	0.375
び	米粉	2.5	おろしにんにく	0.5	塩	0.15	ねぎ	6.25	スープストック	1.25	こんにゃく	12.5	水	137.5	五目丼の具		豚もも肉	18.75
	なたね油	6.25	鶏むね肉	25	中華だし	1.25	ふきよせ煮		ローリエパウダー	0.0125	水	137.5	かぼちゃ	18.75	なたね油	0.375	たまねぎ	25
材	みりん	1.5	たまねぎ	50	豆みそ	3.75	なたね油	0.375	トマトピューレー	6.25	豆みそ	10	スープストック	1.5				12.5
	三温糖				こいくちしょうゆ				ハヤシベース				じゃがいもペースト				じゃがいも	56.25
本年	こいくちしょうゆ		大豆水煮		料理酒		にんじん		溶き水		煮干し粉		豆乳		乾しいたけ			3.125
	トマトケチャップ	4.5	三温糖				たけのこ		だいこんサラ		液体だし		米粉ホワイトルウ				みりん	1.25
	水		スープストック	0.375			ごぼう		だいこん		豆腐		溶き水		りょくとうもやし	43.75	こいくちしょうゆ	5
$\overline{}$	鶏肉ときのこ				溶き水		れんこん		きゅうり		ねぎ		チンゲンサイ				液体だし	0.625
甲		18.75			ねぎ		こんにゃく		とうもろこし				ごぼうサラダ		うすくちしょうゆ			18.75
学	にんじん		トマトケチャップ				三温糖				ブロッコリー		ごぼう		料理酒		むき枝豆	6.25
校	だいこん		トマトピューレー				こいくちしょうゆ		三温糖		花かつお		とうもろこし			10		
	乾しいたけ					50	料理酒	1.25			こいくちしょうゆ				米粉	0.875		
	まいたけ		こいくちしょうゆ		赤ピーマン		—	1.25			三温糖		ごまドレッシングボトル			2.5		
	水	162.5	ハヤシルウ				液体だし	0.625			梨のゼリー				ごま油	0.5		
	えのきたけ		溶き水		こいくちしょうゆ			18.75			国産梨ゼリー	70			_ 5.7,_			
	うすくちしょうゆ		74 2 77		三温糖		くり水煮	12.5										
	液体だし	1.875			塩		いんげん	6.25										
	油揚げ	3.75				0.0125												
	かたくり粉	0.5			なたね油	0.375												
	水	12.5			穀物酢	2.5												
	こまつな	6.25			4× 13 H													
	豆乳プリンタ																	
	豆乳プリンタルト	25																
		塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分
	747	3.4	755	3.6	755	2.9	744	3.2	757	3	778	2.6	813	3.7	719	3	741	2.8
		U. 1	, 55	0.0	, 55		,	٠	, , ,	Ū			0.0	· · ·	,		,	0

日	11月17日	月	11月18日	火	11月19日	水	11月20日	木	11月21日	金	11月25日	火	11月26日	水	11月27日	木	11月28日	: 金
	麦ごはん		うどん		食パン		麦ごはん		麦ごはん		麦ごはん		コッペパン		麦ごはん		麦ごはん	
	精米	90	うどん(粉100g)	100	普通パン(粉85g)	85	精米	90	精米	90	精米	90	普通パン(粉75g)	75	精米	90	精米	90
	米粒麦	9	牛乳200ml		牛乳200ml		米粒麦	9	米粒麦	9	米粒麦	9	牛乳200ml		米粒麦	9	米粒麦	9
	牛乳200ml		牛乳200ml	206	牛乳200ml	206	牛乳200ml		牛乳200ml		牛乳200ml		牛乳200ml	206	牛乳200ml		牛乳200ml	
	牛乳200ml	206	いかの天ぷ	ら	お茶きな粉豆		牛乳200ml	206	牛乳200ml	206	牛乳200ml	206	メンチカツ(小き	長なし)	牛乳200ml	206	牛乳200ml	206
	鶏肉の米粉焼き柿	シース	いか天ぷら	50	煎り大豆	15	しか肉とさといもの孫六み	りそがらめ	銀さけの柚庵	歴焼き	さわらの山椒	焼き	小麦不使用メンチカツ	60	ささみのから揚げご	まソース	れんこんチェ	ップス
	鶏もも肉	60	なたね油	5	三温糖	6.25	しか肉	31.25	銀さけ柚庵漬け	60	さわら山椒漬け		なたね油	6	鶏ささみ	50	れんこん	56.25
	料理酒	2	ほうとう風う	どん	水	1.875	料理酒	0.375	豚汁		秋のすました	f	おひさまス-	ープ	料理酒	1.5	なたね油	5.625
	塩	0.1	なたね油	0.5	きなこ	0.375	おろししょうが	0.625	豚もも肉	12.5	水	162.5	たまねぎ	37.5	かたくり粉	5	カレーライス	ζ
	こしょう	0.02	おろししょうが	1.25	粉末茶	0.25	かたくり粉	6.25	ごぼう	6.25	さば節だしパック	2.5	じゃがいも	25	なたね油	6	なたね油	0.3125
	米粉	0.5	豚もも肉	25	なたね油	0.25	さといも	43.75	だいこん	18.75	乾しいたけ	0.375	とうもろこし	12.5	みりん	0.4	おろしにんにく	(0.625
献	みりん	0.5	だいこん	10	さつまいも入りシ	チュー	なたね油	8.75	にんじん	6.25	にんじん	6.25	こしょう	0.0125	三温糖	0.4	豚もも肉	25
	減塩しょうゆ	1	にんじん	10	なたね油	0.3125	三温糖	1.25	じゃがいも	18.75	えのきたけ	10	スープストック	1.875	こいくちしょうゆ	2	たまねぎ	50
立	液体だし	0.2	乾しいたけ	0.25	鶏むね肉	12.5	こいくちしょうゆ	2.5	水	137.5	もみじ型かまぼこ	10	塩	0.125	ねりごま	4	にんじん	12.5
1 —	柿ピューレ	5	水	125	たまねぎ	37.5	孫六みそ	2.5	洞戸みそ	10	豆腐	37.5	水	175	かたくり粉	0.25	じゃがいも	31.25
及	水	1	まいたけ	3.75	にんじん	12.5	みりん	2.5	溶き水	16.25	うすくちしょうゆ	5.75	トマト水煮	18.75	水	0.8	粉チーズ	2.5
X	かたくり粉	0.3	白菜		マッシュルーム			0.625	煮干し粉	0.25	液体だし	1.875	トマトピューレー	6.25	たぬき汁		カレーパウダー	- 0.125
- 10	溶き水	0.6	かぼちゃ	25	スープストック	0.75	水	1.25	液体だし		乾燥わかめ	0.375	オレガノチップ	0.0125	なたね油	0.375	こしょう	0.0125
び	けんちん汁		油揚げ	6.25	こしょう	0.0125	かきたま汁		豆腐	25	ねぎ	6.25	パセリ粉	0.0125	おろししょうが	0.375	水	82.5
	なたね油		麦みそ	13.75	白いんげん豆ペースト		- ·		こまつな		さつまいものレモ				にんじん		チャツネ	1.25
材	だいこん	25	溶き水	16.25				0.625	ブロッコリーサ		さつまいも		なたね油		こんにゃく	25	ウスターソース	3.75
	にんじん		液体だし				たまねぎ		ブロッコリー	50	三温糖		豚もも肉		えのきたけ		米粉カレールウ	
料	ごぼう		かたくり粉	2.5	牛乳	37.5	えのきたけ	12.5	とうもろこし	6.25	水	5.375	にんじん	7.5	油揚げ		溶き水	32.5
	こんにゃく		溶き水		米粉ホワイトルウ		うすくちしょうゆ			10		0.375	きざみしょうが		-		牛乳	25
	さといも		ねぎ		米粉	0.625	液体だし	1.875	みかん		レモン果汁	0.625	こしょう	0.0125	ごぼう天	18.75	海藻サラダ	,
1	水		もやしときゅうりのこ				豆腐	25	みかん	50			りょくとうもやし				海藻ミックス	
中		6.25	りょくとうもやし	50	パセリ粉	0.025	かたくり粉	1.25					キャベツ		液体だし		きゅうり	12.5
学	液体だし		きゅうり		切干だいこんの			6.25					やきそば麺	41.25	かたくり粉	0.75	だいこん	37.5
校	冷凍豆腐	18.75	すりごま	2.5	切干だいこん			18.75					やきそば粉末ソース	3.125			こいくちしょうゆ	
\sim	油揚げ		こいくちしょうゆ	2.5	りょくとうもやし		乾燥わかめ								塩		穀物酢	2.5
	ひじきと大豆の)煮物	三温糖	0.625	こまつな		れんこんサラ	ラダ							ねぎ	6.25	三温糖	2.5
	なたね油	0.375			とうもろこし			37.5							もやしときゅうりの赤		なたね油	0.375
	れんこん	16.25			うすくちしょうゆ	2.875	にんじん	12.5							りょくとうもやし	50	1	
	長ひじき	5			三温糖	2.5	むき枝豆	6.25							きゅうり	12.5	1	
	大豆水煮	12.5			なたね油	0.375	コールスロードレッシングボトル	10							塩	0.125		
	三温糖	2			穀物酢	2.5									赤しそ粉	0.75	1	
	こいくちしょうゆ	2.25			1 / 2 / 1	0.375									ヨーグルトセ	ジリー	1	
	液体だし	0.5			いちごジャム										ヨーグルトゼリー	40	1	
	水	6.25			いちごジャム	15											1	
	いんげん	6.25															1	
	ナ カルギ	おハ	エ カルギ	おハ	ナ カルギ	ちハ	ナ カルギ	おひ	ナ カルギ	おハ	ナ カルギ	佐ひ	エ カルゼ	七八	ナ カルギ	おハ	エ カルギ	- 七八
	<u>エネルギー</u> 701	<u>塩分</u> 2.2	エネルギー 760	<u>塩分</u> 2.7	エネルギー 819	<u> 温分</u>	<u>エネルギー</u> 786	<u>塩分</u> 2.6	<u>エネルギー</u> 724	<u>塩分</u> 3.2	<u>エネルギー</u> 759	<u>塩分</u> 2.7	<u>エネルギー</u> 836	<u>塩分</u> 4	エネルギー 715	<u>塩分</u> 2.4	<u>エネルギー</u> 764	<u>塩分</u> 3.2
Ь	/01	۷.۷	/00	۷. /	019	ა.ა	/00	۷.0	124	J.Z	100	۷.1	030	4	/13	۷.4	/04	J.Z

- *エネルギーの単位はkcalです。
- *塩分の単位はgです。
- *食材の分量は、中学校の分量になっています。
- * 入荷都合等により、献立もしくは材料を変更する場合もありますので、ご了承下さい。
- * 学校給食は、学校給食地産地消推進事業により、県・市・JA中央会の一部助成を受けています。
- * 学校給食の質を確保するため、食材費高騰分を公費負担しています。
- * 学校給食で使用する加工食品の原材料についての明細は関市ホームページでお知らせしています。
- *X(旧twitter)で給食献立写真を掲載しています。
- *ご意見、ご不明な点などありましたら、関市学校給食センターまでご連絡ください。(0575-22-3588)



