

令和8年11月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

Bコース

※ 分量(g)は1人分です。材料等の都合により、献立を変更する場合があります。
※ 給食実施日は学校ごとに異なります。学校からの通知等で確認してください。

献 立 名	2 (月)		4 (水)		5 (木)		6 (金)		9 (月)		10 (火)		11 (水)		12 (木)		13 (金)		16 (月)		17 (火)		18 (水)			
	ごはん		麦ごはん		ギニンライス(麦ごはん)		とり肉のてり煮丼(麦ごはん)		ハヤシライス(麦ごはん)		スタミナチャーハン		麦ごはん		ごはん		黒パン		ごはん		肉野菜炒め丼(麦ごはん)		チキンカレー(麦ごはん)			
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳			
	かつおのフライ		とり肉の甘酢だれ		ギニンライス(具)		とり肉のてり煮丼(具)		ハヤシライス(ソース)		肉団子の甘酢あんかけ		あじのたつた揚げ		おひろいと生揚げのオイスターソース炒め		ジャークチキン		生揚げと野菜のそぼろ煮		肉野菜炒め丼(具)		チキンカレー(カレー)			
	切り干し大根のサラダ		ポテトサラダ		ビーフンスープ		みそワントン		もやしのサラダ		春雨スープ		切り干し大根の煮物		ナムル		粉ふきいも		ごま酢あえ		チゲスープ		キャベツのガーリックソテー			
	みそ汁		沢煮わん								日向夏ゼリー		五目汁		野菜スープ		いろどりスープ		吉野汁							
	ヨーグルト																									
材 料 名	米	99	米	90	米	95	米	95	米	95	米	84	米	90	米	99	黒パン	70	米	99	米	95	米	95		
	強化米(Ca)	0.65	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	麦	7	麦	9	強化米(Ca)	0.65			強化米(Ca)	0.65	麦	9	麦	9		
	強化米(鉄)	0.25	強化米(Ca)	0.65	強化米(Ca)	0.65	強化米(Ca)	0.65	強化米(Ca)	0.65	強化米(Ca)	0.65	強化米(Ca)	0.65	強化米(鉄)	0.25	牛乳	206	強化米(鉄)	0.25	強化米(Ca)	0.65	強化米(Ca)	0.65		
	水		強化米(鉄)	0.25	強化米(鉄)	0.25	強化米(鉄)	0.25	強化米(鉄)	0.25	強化米(鉄)	0.25	強化米(鉄)	0.25	水				水		強化米(鉄)	0.25	強化米(鉄)	0.25		
			水		水		水		水		しょうゆ	3					鶏肉	90			水		水			
	牛乳	206									塩	0.25			牛乳	206	にんにく	0.15	牛乳	206						
			牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	チキンスープ	6	牛乳	206			塩	0.65			牛乳	206	牛乳	206		
	かつおフライ	60									水						鶏肉	69	クミン	0.15	生揚げ	37				
	米油	8.4	鶏肉	85	豚ひき肉	88	鶏肉	100	豚肉	60	卵	13	あじ	70	生揚げ	37	生揚げ	37	パプリカ粉	0.15	豚ひき肉	50	豚肉	85	鶏肉	60
	中濃ソース	5	酒	2	大豆ミート	8	玉ねぎ	37	人参	23	米油	1	しょうゆ	3.4	玉ねぎ	38	チリパウダー	0.05	人参	15	ワイン	1.5	人参	25		
			片栗粉	13	人参	20	長ねぎ	10	玉ねぎ	25	豚肉	20	しょうが	1	しょうが	0.5	オリーブ油	2	玉ねぎ	20	玉ねぎ	37	じゃがいも	50		
	切り干し大根	2.5	米油	3.4	玉ねぎ	30	米油	1	じゃがいも	50	人参	12	酒	1.6	にんにく	0.1	にんにく	0.1	じゃがいも	60	もやし	35	玉ねぎ	40		
	人参	12	しょうゆ	5.2	じゃがいも	36	しょうゆ	8	米油	4	長ねぎ	6	片栗粉	15	ごま油	0.8	じゃがいも	72	米油	0.5	米油	0.5	にんにく	0.13		
	もやし	12	砂糖	2.6	にんにく	0.6	砂糖	4	炒め玉ねぎ	17	しょうが	0.7	米油	4.8	しょうゆ	3.7	塩	0.3	グリーンピース	2	玉ねぎ	1	しょうが	0.3		
	ほうれん草	17	酢	2.6	米油	0.8	みりん	2	グリーンピース	2.5	にんにく	0.5			オイスターソース	3.2	こしょう	0.01	しょうゆ	7	しょうが	1	米油	4		
	しょうゆ	2.5	水	10	トマト缶	12	酒	2	ポークスープ	5	グリーンピース	2	豚肉	15	砂糖	1.3			砂糖	5	にんにく	0.3	チキンスープ	5		
	酢	1.6			トマトビュレ	7	片栗粉	3	トマトケチャップ	15	米油	0.8	人参	12	酒	2.5	ウインナー	10	酒	1	しょうゆ	8	炒め玉ねぎ	20		
	砂糖	0.8	じゃがいも	68	しょうゆ	5.5	水	1	デミグラスソース	7.5	ごま油	0.8	切り干し大根	5	片栗粉	3	人参	20	人参	20	ごま油	0.5	カレー粉	1.2		
	サラダ油	0.9	人参	7	砂糖	2			中濃ソース	4.5	塩	0.25	米油	0.7	水		玉ねぎ	15	キャベツ	30	砂糖	2.8	塩	1		
	ごま油	0.9	コーン	3	オイスターソース	0.8	ウェーブワントン	7	砂糖	0.7	コチジャン	0.8	油揚げ	7			キャベツ	30	もやし	30	ごま	0.7	ウスターソース	3.3		
	一味唐辛子	0.01	卵めきマヨネーズ	5	塩	0.57	豚肉	11	塩	0.9	しょうゆ	1.5	かつお節	0.7			もやし	43	コーン	8	しょうゆ	2.5	ごま	0.7		
	ごま	0.8	酢	1.2	こしょう	0.04	人参	20	こしょう	0.04			水	10	小松菜	20	小松菜	17	砂糖	1.4	片栗粉	3	トマトケチャップ	2.6		
	ごま	0.8	塩	0.3	ローリエ	0.01	キャベツ	33	ナツメグ	0.01	牛乳	206	しょうゆ	3.3	しょうゆ	2.8	わかめ	0.3	酢	1.8	水		ローリエ	0.01		
			こしょう	0.03			にんにく	0.2	ワイン	2			砂糖	2	ごま油	0.6	ポークスープ	7	ごま	1.5			水	80		
	キャベツ	25			ビーフン	7	しょうが	0.2	ローリエ	0.01	肉団子	85			ごま	0.8	塩	0.7	ごま	1.5	トック	20	米粉	6		
	長ねぎ	6	豚肉	11	鶏肉	11	米油	0.5	水	70	米油	1.6	鶏肉	11	ごま	0.8	こしょう	0.03			鶏肉	15	水			
	豆腐	30	人参	20	キャベツ	33	ほうれん草	20	米粉	5	しょうが	0.5	人参	18			しょうゆ	0.8	鶏肉	11	人参	20				
	わかめ	1.2	大根	23	小松菜	20	ポークスープ	7	水		しょうゆ	2.5	キャベツ	22	鶏肉	11	水	140	白菜	20	キャベツ	20	ウインナー	15		
	かつお節	3.5	白菜	20	チキンスープ	7	しょうゆ	1.8			砂糖	1.6	干しいたけ	0.35	人参	19	片栗粉	1.5	小松菜	20	ごま油	0.4	キャベツ	50		
	昆布	0.4	干しいたけ	0.35	塩	0.9	酒	1	もやし	50	酢	1	ほうれん草	20	キャベツ	33	水		かつお節	3.5	ほうれん草	20	コーン	8		
	みそ	9	ほうれん草	20	こしょう	0.03	みそ	7.3	きゅうり	6	水	15	かつお節	3.5	じゃがいも	36	じゃがいも	36	豆腐	22	オリブ油	0.1				
	水	140	かつお節	3.5	しょうゆ	1.2	ごま油	0.5	しょうゆ	2.4	片栗粉	0.8	しょうゆ	2.3	チキンスープ	7	チキンスープ	7	酒	1	チキンスープ	7	にんにく	0.5		
			塩	0.55	水	140	水	160	酢	1.2	水		塩	0.6	塩	0.85			塩	0.5	みそ	4.5	オリブ油	0.5		
	ヨーグルト	70	しょうゆ	2.7			砂糖	0.25			砂糖	0.25	みりん	1	こしょう	0.03			水	140	みそ	4.5	塩	0.3		
			みりん	1					サラダ油	1.8	緑豆春雨	6	水	140	しょうゆ	1.7			片栗粉	2.3	コチジャン	0.8	こしょう	0.02		
			水	140					とろみ調味料	0.3	鶏肉	12			水	140			水		一味唐辛子	0.01				
							ごま	0.8			人参	15									水	140				
							ごま	0.8			玉ねぎ	15														
											キャベツ	25														
											小松菜	15														
										チキンスープ	7															
										塩	0.7															
										しょうゆ	1.8															
										水	140															
												日向夏ゼリー	40													

令和8年11月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

Bコース

※ 分量(g)は1人分です。材料等の都合により、献立を変更する場合があります。
※ 給食実施日は学校ごとに異なります。学校からの通知等で確認してください。

[illegible]