

令和7年11月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A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	4 (火)		5 (水)		6 (木)		7 (金)		10 (月)		11 (火)		12 (水)		13 (木)		14 (金)		17 (月)		18 (火)		19 (水)					
	みそもぼろごはん(麦ごはん)		ごはん		麦ごはん		タコライス(麦ごはん)		かて飯		ジャージャー丼(麦ごはん)		麦ごはん		豚すき丼(麦ごはん)		麦ごはん		ごはん		チーズパン		キーマカレー(ターメリックライス)					
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		ブルーン発酵乳		牛乳					
	みそもぼろごはん(具)		さわらの香味漬け		とりに肉と生揚げのオイスターソース炒め		タコライス(ソース)		豚肉とピーマンとにんにくの旨辛炒め		ジャージャー丼(具)		肉団子の甘酢あんかけ		豚すき丼(具)		とりに肉の塩にんにくから揚げ		メンチカツ		バジルチキン		キーマカレー(カレー)					
	塩ちゃんこ汁		塩ナムル		ごま入りおひたし		タコライス(野菜)		いそあえ		春雨スープ		ごまドレッシングサラダ		おひたし		マヨネーズサラダ		スタンポット		切り干し大根のサラダ		ごま酢あえ					
	ヨーグルト		中華スープ		みそ汁		わかめスープ		みそ汁				白菜スープ		りんごのタルト		豚汁		ジュリエンスープ		トマトンスープ							
									日向夏ゼリー																			
材料名	米	95	米	99	米	90	米	95	米	79	米	95	米	90	米	95	米	90	米	99	チーズパン	70	米	95				
	麦	9	強化米(Ca)	0.65	麦	9	麦	9	麦	7	麦	9	麦	9	麦	9	麦	9	強化米(Ca)	0.65			麦					
	強化米(Ca)	0.65	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(Ca)	0.65	強化米(Ca)	0.65	強化米(鉄)	0.25	ブルーン発酵乳	213	強化米(Ca)	0.65		
	強化米(鉄)	0.25	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	強化米(鉄)	0.25	強化米(鉄)	0.25	水				強化米(鉄)	0.25		
	水				水		水		水		水		水		水		水						鶏肉	90	ターメリック	0.1		
			牛乳	206			人参	7			牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206			牛乳	206	にんにく	0.3	水			
	牛乳	206			牛乳	206	牛乳	206	干しいたけ	0.6	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206					塩	0.6				
			さわら	80			ちくわ	13													メンチカツ	60	こしょう	0.05	牛乳	206		
	豚ひき肉	80	片栗粉	4	鶏肉	75	豚ひき肉	80	こぼろ	8	豚ひき肉	80	肉団子	75	豚肉	90	鶏肉	85	米油	8.4	乾燥バジル	0.15			乾燥バセリ	0.05	豚ひき肉	75
	大豆ミート	5	米油	5.5	生揚げ	30	大豆ミート	7	油揚げ	5	大豆ミート	7	米油	1.4	米油	5	塩	0.6	中濃ソース	5								
	とりレバー	2	長ねぎ	2	玉ねぎ	35	玉ねぎ	37	米油	0.8	人参	15	しょうが	0.5	人参	18	こしょう	0.06			ワイン	1	ワイン	1.5				
	人参	20	米油	0.2	にら	6	トマト	12	砂糖	3	長ねぎ	8	しょうゆ	1.9	白菜	50	にんにく	0.6	じゃがいも	50	オリーブ油	1	とりレバー	1.5				
	干しいたけ	0.7	しょうゆ	4.2	しょうが	0.5	にんにく	0.7	しょうゆ	2.4	もやし	45	砂糖	1.2	長ねぎ	10	酒	1.5	ほうれん草	20					大豆ミート	7		
	しょうが	1.3	砂糖	4.7	にんにく	0.1	米油	0.5	塩	0.3	しょうが	1	酢	0.8	しらたき	20	片栗粉	12	ベーコン	7	切り干し大根	2.5	人参	25				
	米油	0.6	酢	5	ごま油	0.8	オリーブ油	0.5	酢	5.5	干しいたけ	0.5	水	10	米油	0.8	米油	3.6	米油	1	人参	5	玉ねぎ	35				
	みそ	9.5	一味唐辛子	0.01	しょうゆ	3.7	ポークスープ	5			ごま油	0.6	片栗粉	0.5	しょうゆ	10			塩	0.22	もやし	20	じゃがいも	38				
	砂糖	2	水	9	オイスターソース	3.2	トマトピューレ	10	牛乳	206	ポークスープ	4	水		砂糖	4	キャベツ	50	こしょう	0.03	小松菜	15	キャベツ	30				
	酒	1.3			砂糖	1.3	トマトケチャップ	7			みそ	6			酒	2	人参	5			酢	2.2	米油	3.2				
	みりん	1	もやし	45	酒	2.5	中濃ソース	4.5	豚肉	85	甜面醤	6	もやし	45			卵めきマヨネーズ	4.5	鶏肉	20	しょうゆ	3.3	グリーンピース	2				
	しょうゆ	0.5	小松菜	15	片栗粉	3	ワイン	1	玉ねぎ	25	砂糖	1	小松菜	20		もやし	40	塩	0.3	人参	15	砂糖	1.1	ポークスープ	6			
	グリーンピース	2	ごま油	0.6	水		しょうゆ	1	人参	10	酒	2	しょうゆ	2.7	ほうれん草	20	こしょう	0.02	玉ねぎ	25	サラダ油	1.1	トマト缶	15				
			酢	1			砂糖	0.7	ピーマン	8			みりん	1	酢	1.3	しょうゆ	2.8	砂糖	0.2	キャベツ	32	ごま油	1.1	炒め玉ねぎ	25		
	鶏肉	25	塩	0.4	もやし	45	塩	0.75	豆板醤	0.3	砂糖	1.3	砂糖	1.3			しょうゆ	2.8	砂糖	0.2	キャベツ	32	ごま油	1.1	炒め玉ねぎ	25		
	大根	25			ほうれん草	15	こしょう	0.02	豆板醤	0.2	水	10	サラダ油	1.3	りんごのタルト	35	サラダ油	1	チキンスープ	9					ウスターソース	4.2		
	白菜	35	ベーコン	12	しょうゆ	2.8	チリパウダー	0.07	しょうゆ	6.6	片栗粉	1.5	ごま	1.1					塩	0.8	肉団子	40	塩	1				
	長ねぎ	5	人参	15	ごま	0.9	ナツメグ	0.01	みりん	1.7			ごま	1.1			豚肉	18	こしょう	0.03	人参	15	ナツメグ	0.01				
	小松菜	20	玉ねぎ	18	ごま	0.9	米粉	2	砂糖	3.3	緑豆春雨	7.5	ごま油	0.4			人参	20	しょうゆ	1.3	玉ねぎ	20	米粉	3				
	チキンスープ	9	じゃがいも	25			水		片栗粉	3	鶏肉	16					玉ねぎ	24	水	140	キャベツ	32	水					
	かつお節	5	わかめ	1.2	じゃがいも	35			水		人参	20	鶏肉	25			じゃがいも	35			セロリ	1						
	塩	0.95	ポークスープ	9	人参	15	キャベツ	55			キャベツ	20	人参	18			大根	25			オリーブ油	0.8	もやし	35				
	酒	1	塩	0.75	白菜	30			もやし	45	チキンスープ	9	玉ねぎ	10			米油	0.5			トマト缶	30	小松菜	25				
	水	140	しょうゆ	1.8	えのきたけ	12	鶏肉	18	小松菜	15	塩	0.75	白菜	40			豆腐	18			トマトケチャップ	10	しょうゆ	3				
			ごま油	0.3	かつお節	5	人参	18	しょうゆ	2.8	こしょう	0.03	チキンスープ	9			油揚げ	8			ポークスープ	9	砂糖	1.5				
	ヨーグルト	70	水	140	みそ	9	長ねぎ	7	のり	0.5	しょうゆ	1.7	塩	0.85			かつお節	5			塩	0.8	酢	2.3				
					水	140	わかめ	1.5			水	140	こしょう	0.03			みそ	9			こしょう	0.01	ごま	1.6				
							トック	22	キャベツ	35			しょうゆ	1.3			水	140			水	140	ごま	1.6				
							チキンスープ	9	大根	15			水	140														
							塩	0.7	かつお節	5																		
							しょうゆ	1.6	みそ	9																		
							水	140	水	140																		
						ごま油	0.5																					
						ごま	1.8	日向夏ゼリー	40																			

令和7年11月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

Aコーズ

※ 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]