

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

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	20 (木)	21 (金)	25 (火)	26 (水)	27 (木)	28 (金)														
	ごはん	麦ごはん	ごはん	マーボー豆腐丼(麦ごはん)	麦ごはん	麦ごはん														
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳														
	いりどり	ほっけのたれカツ	ハンバーグ	マーボー豆腐丼(具)	あじのかば焼き	とり肉のねぎ塩炒め														
	浅漬け	わかめサラダ	ポテトサラダ	塩ワタンスープ	切り干し大根の煮物	ごまあえ														
	みそ汁	みぞれ汁	白菜のクリームスープ		みそ汁	だんご汁														
材料名	米 99	米 90	米 99	米 95	米 90	米 90														
	強化米(Ca) 0.65	麦 9	強化米(Ca) 0.65	麦 9	麦 9	麦 9														
	強化米(鉄) 0.25	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														
	水	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														
		水		水	水	水														
	牛乳 206		牛乳 206		牛乳 206	牛乳 206														
		牛乳 206		牛乳 206	牛乳 206	牛乳 206														
	鶏肉 75		ハンバーグ 80																	
	人参 20	ほっけフライ 50	トマトケチャップ 8	豆腐 100	あじ 70	鶏肉 90														
	つきこんにゃく 20	米油 7	中濃ソース 4	豚ひき肉 50	片栗粉 4	玉ねぎ 20														
	じゃがいも 45	しょうゆ 3.8	水 5.8	とりレバー 1.5	米油 5	長ねぎ 15														
	米油 0.8	砂糖 3		しょうが 1.5	しょうゆ 5	にんにく 0.5														
	干しいたけ 0.6	酒 2	じゃがいも 68	長ねぎ 5	砂糖 6.7	ごま油 1														
	しょうゆ 7.5	みりん 0.6	人参 8	もやし 50	水 3	塩 0.85														
	砂糖 5	水 4	コーン 3	米油 1		こしょう 0.05														
	みりん 1		卵ぬきマヨネーズ 5	砂糖 3	豚肉 18	酒 1.5														
	水 2	わかめ 1.1	酢 1.2	しょうゆ 7.2	人参 12	片栗粉 3														
		キャベツ 33	塩 0.3	みそ 3	切り干し大根 5	水														
	キャベツ 37	きゅうり 5	こしょう 0.03	豆板醤 0.35	米油 0.7															
	大根 25	しょうゆ 2.7		水 10	油揚げ 7	キャベツ 40														
	きゅうり 5	サラダ油 1.8	鶏肉 15	片栗粉 1.8	かつお節 1	もやし 20														
	塩 0.4		人参 20	水	水 10	しょうゆ 2.8														
	ごま 0.9	鶏肉 25	玉ねぎ 15	ごま油 0.8	しょうゆ 3.6	砂糖 2.2														
	ごま 0.9	人参 15	白菜 45		砂糖 2.2	ごま 1.7														
		大根 35	米油 0.5	ウエーブワンタン 7		ごま 1.7														
	もやし 30	豆腐 20	チキンスープ 9	鶏肉 20	じゃがいも 35															
	ほうれん草 15	さといも 25	牛乳 80	人参 10	大根 25	白玉もち 28														
	豆腐 20	しめじ 10	塩 0.9	キャベツ 30	キャベツ 35	豚肉 18														
	油揚げ 8	長ねぎ 10	こしょう 0.04	玉ねぎ 15	小松菜 15	人参 20														
	かつお節 5	ほうれん草 15	ローリエ 0.01	チキンスープ 9	かつお節 5	大根 23														
	みそ 9	かつお節 5	水 40	塩 1.1	みそ 9	かつお節 5														
	水 140	塩 0.7	米粉 6	こしょう 0.04	水 140	しょうゆ 2.7														
		しょうゆ 4	水	水 160		塩 0.6														
		みりん 0.2				みりん 1														
		酒 1.1				水 140														
		水 140																		
		片栗粉 2																		
		水																		