

令和6年11月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

※分量(g)は中学年の1人分です。
 ※学校行事等により献立を変更したり、お休みしたりすることがありますのでご了承ください。

A		1(金)		8(金)	5(火)	6(水)	7(木)	14(木)	15(金)	11(月)	12(火)	13(水)	
B		1(金)		8(金)	5(火)	6(水)	7(木)	15(金)	11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	
C	1(金)			5(火)	6(水)	7(木)	8(金)	11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	
D		1(金)		6(水)	7(木)	8(金)	5(火)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	11(月)	
E			1(金)	7(木)	8(金)	5(火)	6(水)	13(水)	14(木)	15(金)	11(月)	12(火)	
献立名	チーズパン	麦ごはん	ガパオライス	ごはん	麦ごはん	チーズパン	カレーライス	ソフトフランス	麦ごはん	ごはん	黒パン	チャーハン	
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	揚げじゃがいものそぼろ煮	豚肉のしょうが炒め	春雨スープ	とり肉と凍り豆腐のチリソースあえ	肉じゃが	炒めビーフン	ごま酢あえ	とり肉とマカロニのトマト煮	生揚げのそぼろ煮	しいらとじゃがいもの揚げ煮	とり肉のマヨネーズ焼き	肉団子の甘酢あんかけ	
	野菜スープ	ナムル		白菜スープ	しょうがあえ	わかめスープ		フレンチサラダ	いそあえ	塩ちゃんこ汁	ワンタンスープ	中華風おひたし	
					ひじきのつくだ煮			ジャム	味付けおかか				
材料名	チーズパン	米	米(委託炊飯)	米(委託炊飯)	米	チーズパン	米	ソフトフランス	米	米(委託炊飯)	黒パン	米	
		麦	豚ひき肉		麦		麦		麦			麦	
	牛乳	油	大豆ミート	牛乳	油	牛乳	油	牛乳	油	牛乳	牛乳	酒	
		酒	玉ねぎ		酒		酒		酒			水	
	じゃがいも	水	ピーマン	鶏肉	水	ビーフン	水	鶏肉	水	しいら	鶏肉	長ねぎ	
	油		にんにく	塩		豚肉	豚肉	マカロニ		塩	塩	ハム	
	豚ひき肉	牛乳	油	こしょう	牛乳	人参	人参	塩	牛乳	酒	こしょう	にんにく	
	さとう		しょうゆ	片栗粉		干し椎茸	じゃがいも	玉ねぎ		片栗粉	白ワイン	油	
	しょうゆ	豚肉	オイスターソース	凍り豆腐	豚肉	玉ねぎ	玉ねぎ	人参	冷凍生揚げ	じゃがいも	卵めきマヨネーズ	濃縮スープ(ポーク)	
	酒	玉ねぎ	酒	片栗粉	人参	もやし	にんにく	油	さとう	油	乾燥パセリ	塩	
	片栗粉	人参	みりん	油	玉ねぎ	キャベツ	しょうが	ダイストマト	しょうゆ	さとう	しょうゆ	こしょう	
	水	油	さとう	長ねぎ	油	じゃがいも	油	トマトケチャップ	豚ひき肉	しょうゆ	しょうゆ	しょうゆ	
		トック	豆板醤	にんにく	油	油	塩	塩	みりん	水	ウエーブワンタン	オイスターソース	
	人参	しょうが	塩	しょうが	グリーンピース	こしょう	こしょう	こしょう	さとう	さとう	人参	卵	
	玉ねぎ	しょうゆ	こしょう	油	さとう	さとう	しょうゆ	カレー粉	さとう	しょうゆ	鶏肉	玉ねぎ	
	キャベツ	みりん	乾燥バジル	トマトケチャップ	しょうゆ	みりん	濃縮スープ(ポーク)	ウスターソース	酒	人参	人参	キャベツ	油
	ベーコン	さとう		しょうゆ	みりん	鶏肉	塩	小麦粉	小麦粉	片栗粉	大根	ほうれん草	グリーンピース
	小松菜	片栗粉	牛乳	さとう		人参	トマトケチャップ	水	水	水	長ねぎ	濃縮スープ(ポーク)	
	濃縮スープ(ポーク)	水		豆板醤	キャベツ	玉ねぎ	ウスターソース				白菜	塩	牛乳
	塩		緑豆春雨	片栗粉	もやし	小松菜	しょうゆ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	冷凍豆腐	こしょう	
	こしょう	もやし	鶏肉	水	しょうが	わかめ	ローリエ	人参	ほうれん草	ほうれん草	小松菜	しょうゆ	肉団子
	しょうゆ	人参	人参		小松菜	濃縮スープ(チキン)	水	小松菜	人参	人参	冷凍油揚げ	水	油
	水	小松菜	玉ねぎ	豚肉	しょうゆ	しょうゆ	塩	さとう	しょうゆ	しょうゆ	かつお節		しょうが
		しょうゆ	小松菜	人参	人参	しょうゆ	しょうゆ	牛乳	塩	のり	塩		さとう
		ごま油	濃縮スープ(チキン)	玉ねぎ	ひじき佃煮	水			酢		水		酢
		白ごま	塩	白菜				切り干し大根	こしょう	味付けおかか			しょうゆ
			しょうゆ	ほうれん草				キャベツ	からし粉				片栗粉
			水	濃縮スープ(ポーク)				人参	サラダ油				水
				塩				きゅうり					
				こしょう				しょうゆ	りんごジャム				キャベツ
				しょうゆ				さとう					人参
				水				酢					小松菜
							白ごま					からし粉	
												ごま油	
												しょうゆ	
												酢	
エネルギー	592kcal	620kcal	586kcal	643kcal	600kcal	570kcal	668kcal	586kcal	629kcal	612kcal	562kcal	595kcal	
たんぱく質	23.6g	23.5g	23.5g	22.8g	20.7g	26.2g	22.1g	24.5g	26.7g	22.3g	27.6g	23.5g	

令和6年11月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A	21(木)	20(水)	18(月)	19(火)	22(金)	28(木)	29(金)	25(月)	26(火)	27(水)		
B	21(木)	20(水)	18(月)	19(火)	22(金)	29(金)	25(月)	26(火)	27(水)	28(木)		
C	18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)		
D	19(火)	18(月)	21(木)	20(水)	22(金)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)	25(月)		
E	20(水)	21(木)	19(火)	18(月)	22(金)	27(水)	28(木)	29(金)	25(月)	26(火)		
献立名	ぶどうパン	豚すき丼	麦ごはん	肉みそスパゲッティ	きのこごはん	かた焼きそば	ツナそぼろずし	ぶどうパン	ごはん	黒パン		
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳		
	とり肉のから揚げ	ピリカラもやし	ガリパタチキン	揚げ大豆	さばのごまみそ焼き	フルーツ白玉	からしあえ	じゃがいものクリーム煮	たれカツ	ミートソースグラタン		
	いろどりスープ		ごまマヨネーズサラダ	ヨーグルト	沢煮わん			春雨サラダ	みそ汁	みそドレッシングサラダ		
材料名	ぶどうパン 50	米(委託炊飯) 80	米 70	スパゲッティ 60	米 62	蒸し麺 40	米 70	ぶどうパン 50	米(委託炊飯) 80	黒パン 50		
		豚肉 40	麦 10	塩 1.2	麦 8	油 35	麦 10					
	牛乳 206	凍り豆腐 6	油 0.3	サラダ油 3	酒 0.8	豚肉 40	油 0.3	牛乳 206	牛乳 206	牛乳 206		
		しらたき 20	酒 1	豚ひき肉 50	水	人参 10	酒 1					
	鶏肉 60	人参 15	水	長ねぎ 6	たもぎ茸 さいたけ しめじ 10	玉ねぎ 25	水	鶏肉 38	豚肉 50	マカロニ 25		
	塩 0.45	長ねぎ 10		しょうが 1	干し椎茸 0.6	もやし 25	さとう 2.5	玉ねぎ 30	塩 0.1	塩 0.4		
	こしょう 0.03	白菜 50	牛乳 206	人参 12	人参 5	キャベツ 40	塩 0.4	じゃがいも 70	こしょう 0.04	豚ひき肉 27		
	白ワイン 0.5	油 1.2		小松菜 12	冷凍油揚げ 7	小松菜 15	酢 6	人参 12	小麦粉 4	大豆ミート 4		
	片栗粉 8	さとう 3.4	鶏肉 65	もやし 40	さとう 1	干し椎茸 0.5	白ごま 1.6	ホールコーン 10	小麦粉 3.5	玉ねぎ 40		
	油 35	しょうゆ 8	酒 0.5	干し椎茸 0.4	しょうゆ 3	油 1	ツナ 47	油 1	水 15	人参 10		
		酒 1	塩 0.1	しょうゆ 0.01	塩 0.4	濃縮スープ(ポーク) 3	凍り豆腐 6	グリンドース 2	パン粉 13	にんにく 0.5		
	豚肉 6	こしょう 0.01	赤みそ 11	かつお節 0.5	さとう 0.5	さとう 0.5	人参 15	油 2	油 35	セロリ 1		
	人参 12	牛乳 206	玉ねぎ 30	水	塩 0.6	しょうが 0.7	しょうゆ 2.7	バター 1.5	しょうゆ 5	油 0.7		
	キャベツ 30		人参 10	酒 1.8		こしょう 0.04	しょうゆ 2.7	小麦粉 4	さとう 4	濃縮スープ(ポーク) 3		
	小松菜 15	もやし 35	にんにく 0.6	みりん 1.5	牛乳 206	しょうゆ 4	さとう 2.6	濃縮スープ(チキン) 3	酒 2	トマトケチャップ 10		
	ホールコーン 15	きゅうり 5	油 1	豆板醤 0.25		酢 1.8	酒 1.5	塩 0.7	みりん 1	デミグラスソース 5		
	わかめ 0.3	しょうが 0.3	しょうゆ 5	片栗粉 1.3	さば 60	片栗粉 5	みりん 0.8	こしょう 0.04	水 2	塩 0.4		
	濃縮スープ(ポーク) 5	しょうゆ 2	みりん 1	水 10	赤みそ 4	水 60		脱脂粉乳 12		こしょう 0.01		
	しょうゆ 1	酢 1.5	さとう 1	ごま油 0.5	さとう 1		牛乳 206	白ワイン 1	人参 10	さとう 0.4		
	塩 0.9	さとう 1.2	酒 1		酒 1	牛乳 206		ローリエ 0.01	キャベツ 30	中濃ソース 0.5		
	片栗粉 1.7	ごま油 0.18	バター 1.5	牛乳 206	みりん 1		キャベツ 50	水 80	玉ねぎ 15	小麦粉 4		
	水 140	一味とうがらし 0.01	片栗粉 2		油 1	白玉もち 24	もやし 10		小松菜 15	水 60		
			水	大豆(ボイル) 40	白ごま 3	りんご缶 20	ほうれん草 10	緑豆春雨 5	冷凍油揚げ 6	とろけるチーズ 10		
				片栗粉 4		パイン缶 10	しょうゆ 2.8	人参 5	かつお節 1.5			
			キャベツ 45	油 35	豚肉 10	ぶどうダイスゼリー(鉄) 30	からし粉 0.1	キャベツ 40	白みそ 9	キャベツ 45		
			小松菜 10	塩 0.16	人参 10	かんづめの汁 24		さとう 0.5	水 140	人参 5		
			白ごま 1.6		大根 20			しょうゆ 2.5		ほうれん草 10		
			しょうゆ 2.1	ヨーグルト(鉄) 80	長ねぎ 5			酢 3		白みそ 3.1		
			卵めきマヨネーズ 1.3		白菜 15			ごま油 0.5		さとう 1.7		
			からし粉 0.1		小松菜 15			からし粉 0.1		サラダ油 1		
			さとう 0.9		かつお節 1.5			サラダ油 2		酢 1.7		
			酢 0.9		塩 0.6					ごま油 0.3		
				しょうゆ 3					白ごま 1.6			
				みりん 1								
				水 120								
エネルギー	566kcal	563kcal	593kcal	670kcal	607kcal	568kcal	615kcal	644kcal	738kcal	648kcal		
たんぱく質	26.0g	22.1g	23.2g	32.2g	26.4g	20.1g	21.7g	26.0g	24.5g	26.6g		