

令和7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	5 (水)	6 (木)	7 (金)	4 (火)	11 (火)	12 (水)	13 (木)	14 (金)	10 (月)	18 (火)	19 (水)	20 (木)	
B	5 (水)	6 (木)	7 (金)	4 (火)	12 (水)	13 (木)	14 (金)	10 (月)	11 (火)	18 (火)	19 (水)	20 (木)	
C	6 (木)	7 (金)	4 (火)	5 (水)	13 (木)	14 (金)	10 (月)	11 (火)	12 (水)	20 (木)	19 (水)	17 (月)	
D	4 (火)	5 (水)	6 (木)	7 (金)	10 (月)	11 (火)	12 (水)	13 (木)	14 (金)	17 (月)	18 (火)	19 (水)	
E	7 (金)	5 (水)	4 (火)	6 (木)	14 (金)	10 (月)	11 (火)	12 (水)	13 (木)	20 (木)	17 (月)	18 (火)	
献立名		黒パン	カレーライス	麦ごはん	ごはん	ロールパン	ツナそぼろずし	ごはん	カレー焼きそば	五目おこわ	チャーハン	麦ごはん	豚すき丼
		牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
		とり肉とマカロニのトマト煮	さっぱりあえ	ガリパタチキン	かじきとじゃがいもの揚げ煮	ミートソースグラタン	からしあえ	たれカツ	揚げ大豆	あじのたつた揚げ	肉団子の甘酢あんかけ	生揚げのそぼろ煮	ピリカラもやし
		フレンチサラダ		ごま Mayoネーズサラダ	塩ちゃんこ汁	みそドレッシングサラダ		みそ汁	ミックスフルーツ	ごま酢あえ	中華風おひたし	おひたし	ゼリー
												味付けおかか	
材料名		黒パン 50	米 70	米 70	米(委託炊飯) 80	ロールパン 50	米 70	米(委託炊飯) 80	蒸し麺 45	米 30	米 62	米 70	米(委託炊飯) 80
			麦 10	麦 10			麦 10		豚肉 30	麦 5	麦 8	麦 10	
		牛乳 206	油 0.3	油 0.3	牛乳 206	牛乳 206	油 0.3	牛乳 206	人参 11	もち米 35	酒 0.8	油 0.3	豚肉 40
			酒 1	酒 1			酒 1		玉ねぎ 30	酒 0.8	水	酒 1	凍り豆腐 40
		鶏肉 55	水	水	かじき 40	マカロニ 25	水	豚肉 50	もやし 20	水	長ねぎ 14	水	しらたき 30
		マカロニ 15			塩 0.1	塩 0.4	白ごま 1.6	塩 0.1	キャベツ 50	鶏肉 18	ハム 15		人参 10
		塩 0.4	豚肉 40	牛乳 206	酒 1	豚ひき肉 35	さとう 2.5	こしょう 0.04	油 2	人参 10	にんにく 0.02	牛乳 206	長ねぎ 20
		玉ねぎ 40	人参 15		片栗粉 7	玉ねぎ 40	塩 0.4	小麦粉 4	カレー粉 0.4	たけのこ 3	油 1		白菜 10
		人参 10	じゃがいも 40	鶏肉 70	じゃがいも 60	人参 10	酢 6	小麦粉 3.5	塩 0.7	干し椎茸 0.6	濃縮スープ(ボーク) 6	冷凍生揚げ 70	油 10
		油 2	玉ねぎ 50	玉ねぎ 30	油 35	にんにく 0.5	ツナ 55	水 15	ウスターソース 5	冷凍油揚げ 5	塩 0.6	さとう 2	さとう 30
		ダイストマト 10	にんにく 0.1	人参 10	さとう 4.8	セロリ 2	凍り豆腐 4	パン粉 13		さとう 0.7	こしょう 0.03	しょうゆ 3	しょうゆ 10
		トマトケチャップ 8	しょうが 0.2	エリンギ 10	しょうゆ 2.8	油 0.7	人参 15	油 35	牛乳 206	みりん 0.7	しょうゆ 0.6	豚ひき肉 35	酒
		塩 0.4	油 1	にんにく 0.6	水 1.2	濃縮スープ(ボーク) 3	しょうが 0.7	しょうゆ 5		しょうゆ 5	オイスターソース 1	みりん 0.7	
		こしょう 0.02	油 6	油 1		トマトケチャップ 10	しょうゆ 2.7	さとう 4	大豆(ボイル) 40	塩 0.2	卵 15	さとう 2.7	牛乳 206
		さとう 0.3	小麦粉 6	しょうゆ 4	鶏肉 20	デミグラスソース 5	さとう 2.6	酒 2	片栗粉 4	水	塩 0.1	しょうゆ 4	
		ウスターソース 0.5	カレー粉 1	みりん 0.8	人参 20	塩 0.4	酒 1.5	みりん 1	油 35		油 1	酒 2	もやし 10
		小麦粉 1.4	濃縮スープ(ボーク) 2	さとう 0.8	大根 30	こしょう 0.01	みりん 0.8	水 2	塩 0.16	牛乳 206	グリンピース 3	片栗粉 1	きゅうり 10
		水 10	塩 0.75	塩 0.1	長ねぎ 10	さとう 0.4	のり 0.5					水	しょうが 0
			トマトケチャップ 2	こしょう 0.01	冷凍豆腐 20	中濃ソース 0.5		人参 10	りんご缶 30	あじ 35	牛乳 206		しょうゆ 10
		キャベツ 45	ウスターソース 2.5	バター 1.5	小松菜 10	小麦粉 4	牛乳 206	キャベツ 30	バイン缶 30	しょうゆ 1.7		キャベツ 50	酢 10
		人参 5	しょうゆ 1.6	片栗粉 1.3	冷凍油揚げ 5	水 60		玉ねぎ 15	みかんダイスゼリー(数) 30	しょうが 0.5	肉団子 60	人参 5	さとう 10
		小松菜 10	ローリエ 0.01	水	かつお節 1.5	とろけるチーズ 10	キャベツ 50	小松菜 15	かんづめの汁 30	酒 0.8	油 35	小松菜 16	ごま油 0.1
		さとう 0.5	水 80		塩 1		人参 5	冷凍油揚げ 5		片栗粉 9	しょうが 0.5	しょうゆ 3	一味とうがらし 0.1
		塩 0.3		キャベツ 45	水 120	キャベツ 35	小松菜 15	かつお節 1.5		油 35	さとう 1.2		
		酢 1.8	牛乳 206	小松菜 10		人参 5	しょうゆ 2.8	白みそ 9			酢 0.8	味付けおかか 4	ぶどうゼリー(食物繊維) 40
		こしょう 0.03		白ごま 1.6		もやし 10	からし粉 0.1	水 140		キャベツ 50	しょうゆ 1.9		
		からし粉 0.09	キャベツ 45	しょうゆ 2.1		きゅうり 10				人参 5	片栗粉 0.5		
		サラダ油 2	人参 5	卵めき Mayoネーズ 1.3		白みそ 3.1				小松菜 15	水 15		
			切り干し大根 2	からし粉 0.08		さとう 1.7				しょうゆ 3			
			塩 0.1	さとう 0.9		サラダ油 1				さとう 1.6	キャベツ 35		
			しょうゆ 2.6	酢 0.9		酢 1.7				酢 2.6	もやし 20		
			酢 2			ごま油 0.3				白ごま 3	小松菜 15		
			さとう 1.8			白ごま 1.6					からし粉 0.1		
											ごま油 0.2		
											しょうゆ 2.8		
											酢 0.5		

令和7年11月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

[illegible]