

パン加工食品等の規格書配合表は学期（★）月ごと（●）の物資で確認できます。

2025年11月07日 金曜日

献立名／食品名
【めひかりのから揚げ(2尾)】
・めひかり
・清酒
・しょうゆ
・でんぷん
・白絞油
【れんこんのにんにく炒め】
・れんこん
・にんじん
★ベーコン
・サラダ油
・にんにく
・食塩
・こしょう
・しょうゆ
【ホットサラダ】
・ブロッコリー
・カリフラワー
・ホールコーン
★ハム
・サラダ油
・酢
・こしょう
・食塩
【卵焼き】
●卵焼き
【のっぺい汁】
・鶏モモ皮なし小間切
★焼きちくわ
・油揚げ
・さといも
・ほうれんそう
・長ねぎ
・サラダ油
・しょうゆ
・食塩
・でんぷん
・けずり節（だしパック）
・だし汁
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

11月分詳細献立		パン加工食品等の規格書配合表は学期(★)月ごと(●)の物資で確認できます。			
2025年11月06日	月曜日	2025年11月11日	火曜日	2025年11月12日	水曜日
献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名
【四川豆腐】	【ぶりの照り焼き】	【和風ハンバーグ】	【ポークビーンズ】	【から揚げ】	
・冷凍豆腐(大)	・ぶり切り身(70g)	●ハンバーグA(60g)	・大豆水煮	・鶏モモ皮つき切身	
・豚もも小間切	・古根しょうが		・豚肩ロース角切り肉	・清酒	
・しょうゆ	・しょうゆ		・サラダ油	・にんにく	
・清酒	・清酒	・玉葱	・セロリー	・古根しょうが	
・玉葱		・マッシュルーム水煮	・白ワイン	・しょうゆ	
・にんじん	・黒糖	・ほんしめじ	・がらすープ		
・チンゲン菜	・しょうゆ	・えのきたけ	★ベーコン	・小麦粉	
・古根しょうが	・本みりん	・にんにく	・じゃがいも	・でんぶん	
・にんにく	・水あめ	・サラダ油	・にんじん	・白絞油	
・ごま油	・レモン果汁	・しょうゆ	・玉葱		
・しょうゆ	・水	・本みりん	・サラダ油	【きのこほうれん草のお浸し】	
・赤みそ	・でんぶん	・上白糖	★トマトケチャップ	・ほうれんそう	
・上白糖		・水	・トマトピューレ	・もやし	
★トマトケチャップ	【キャベツの浅漬け】		★ウスターソース	・えのきたけ	
★トウバンジャン	・きゅうり	【マカロニのツナ和え】	・上白糖	・油揚げ	
・でんぶん	・キャベツ	・ツイストマカロニ	・白ワイン	・上白糖	
・がらすープ	・にんじん	・塩(ゆで用)	・グリーンピース	・しょうゆ	
・水	・古根しょうが	・まぐろ油漬	・食塩	・かつお節糸削り	
	・しょうゆ	・玉葱	・こしょう		
	・食塩	・サラダ油	・がらすープ		
【荳わかめのナムル】		・食塩	・水	【にんじんじゃこサラダ】	
・くきわかめ(冷凍)	【ピリ辛玉こんにゃく】	・こしょう	・でんぶん	・にんじん	
・緑豆はるさめ	・玉こんにゃく		・ペイリーフ	・しらたき	
・にんじん	・古根しょうが	【みかん(1/2)】		★ちりめんじゃこ	
・煎り白ごま	・にんにく	・みかん	【大根のソテー】	・しょうゆ	
・煎り白すりごま	・上白糖		・だいこん	・酢	
・しょうゆ	★トウバンジャン	【ブロッコリーのマヨおかか】	・えのきたけ	・ごま油	
・上白糖	・ごま油	・冷凍ブロッコリー	★ベーコン		
・ごま油	・しょうゆ	★焼きちくわ	・にんにく	【大学芋(焼き)】	
・食塩	・本みりん	・しょうゆ	・ごま油	・冷凍さつまいも(皮つき)	
	・酢	★マヨネーズ	・かつお節糸削り	・上白糖	
【五目炒め】	・水	・かつお節糸削り	・食塩	・しょうゆ	
・いか短冊切り	・でんぶん		・しょうゆ	・酢	
・むきえび		【白菜とコーンのミルクスープ】		・水	
・清酒		・はくさい	【いかとハムサラダ】	・洗い黒ごま	
・きくらげ	【親子煮】	・鶏モモ皮なし角切り肉	・いか短冊切り		
・にんじん	・じゃがいも	・鶏モモ皮つき小間切肉	★ハム	【わかめと豆腐の味噌汁】	
・たけのこ	・にんじん	★ベーコン	・キャベツ	・豆腐	
・冷凍ブロッコリー(国産)	・玉葱	・にんじん	・にんじん	・わかめ	
・にんにく	・サラダ油	・クリームコーン缶詰	・サラダ油	・油揚げ	
・長ねぎ	・上白糖	・牛乳	・酢	・長ねぎ	
・サラダ油	・しょうゆ	・サラダ油	・しょうゆ	・白みそ	
・しょうゆ	・食塩	・パセリ	・食塩	・けずり節(だしパック)	
・こしょう	★炒り卵	・食塩		・だし汁	
・でんぶん	・でんぶん	・こしょう	【豆腐ナゲット】		
	・グリーンピース	・でんぶん	●豆腐のナゲット	【ごはん】	
【フルーツジュレ(カップ)☆】	・かつおだし	・鶏ガラパック(だし用)	・白絞油	・精白米	
・白桃缶(ダイス)	・水	・スープ		・水	
・パイナップル缶(チビット)	【ごはん】		【ブルーベリージャム】		
・ぶどう(缶詰)	・精白米	【ごはん】	●ブルーベリー(ジャム)	【牛乳】	
●ぶどうダイスゼリー	・水	・精白米		・牛乳(飲用)	
		・水	【コッペパン(80g)】		
【麦ごはん】	【牛乳】	【牛乳】	●コッペパン(80g)		
・精白米	・牛乳(飲用)	・牛乳(飲用)			
・米粒麦			【牛乳】		
・水			・牛乳(飲用)		
【牛乳】					
・牛乳(飲用)					

11月分詳細献立		パン加工食品等の規格書配合表は学期(★)月ごと(●)の物資で確認できます。	
2025年11月17日 月曜日		2025年11月18日 火曜日	
献立名／食品名		献立名／食品名	
【ホキのチーズ焼き】		【秋の和風ドライカレー】	
・ホキ切り身(70g)		・豚もも挽き肉	
・食塩		・レンズまめ(乾)	
・こしょう		・にんじん	
・白ワイン		・玉葱	
★パン粉		・ごぼう	
・粉チーズ		・さつまいも	
・にんにく		・白絞油	
・パセリ(乾)		・古根しょうが	
・食塩		・サラダ油	
・こしょう		・赤みそ	
・オリーブ油		・清酒	
		・カレー粉	
【アーモンドあえ】		★トマトケチャップ	
・こまつな		★ウスターソース	
・にんじん		・食塩	
・もやし		・こしょう	
・粉末アーモンド		・ガーリックパウダー	
・あらびきアーモンド		・しょうゆ	
・上白糖			
・しょうゆ		【フレンチサラダ☆】	
		・キャベツ	
		・にんじん	
【ブロッコリーのソテー☆】		・きゅうり	
・冷凍ブロッコリー		★ハム	
・カリフラワー		・サラダ油	
★ハム		・酢	
・サラダ油		・食塩	
・食塩		・こしょう	
・こしょう			
		【もやしのソテー】	
【ポテトロール】		・もやし	
●ポテトロール		★ベーコン	
・白絞油		・サラダ油	
		・食塩	
【野菜スープ】		・こしょう	
・豚もも小間切		・しょうゆ	
★ベーコン			
・キャベツ		【型抜きレアチーズ】	
・にんじん		●型抜きレアチーズ	
・パセリ			
・しょうゆ		【ごはん】	
・食塩		・精白米	
・こしょう		・水	
・鶏ガラパック(だし用)			
・スープ		【牛乳】	
		・牛乳(飲用)	
【ごはん】			
・精白米			
・水			
【牛乳】			
・牛乳(飲用)			
【ふりかけ(のり)】			
●ふりかけ(のり)			

11月分詳細献立	パン加工食品等の規格書配合表は学期(★)月ごと(●)の物資で確認できます。			
2025年11月24日 月曜日	2025年11月25日 火曜日	2025年11月26日 水曜日	2025年11月27日 木曜日	2025年11月28日 金曜日
献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名
	【赤魚のみりん焼き】	【鶏肉のスパイス焼き】	【大豆と材の甘辛あえ】	【オムレツ&チリコンカン】
	・赤魚 70g	・鶏モモ皮なし30g	・大豆水煮	●ブレインオムレツ(ミヤタ7-ズ)
	・古根しょうが	・食塩	・ホキ角切り	
	・上白糖	・こしょう	・古根しょうが	・大豆水煮
	・しょうゆ	・ガーリックパウダー	・しょうゆ	・豚もも挽き肉
	・本みりん	・白ワイン	・でんぶん	・玉葱
	・食塩	・カレー粉	・白絞油	・にんにく
	・清酒	・しょうゆ	・しょうゆ	●調理用マーガリン
	・水	・玉葱	・上白糖	・トマトピューレ
			・本みりん	★トマトケチャップ
	【ゆずの香りあえ】	【玄米サラダ】	・水	★とんかつソース
	・はくさい	・もち玄米(α化米)	・煎り白ごま	・食塩
	・にんじん	★ハム		・こしょう
	・しょうゆ	・キャベツ	【和風サラダ】	・チリパウダー
	・上白糖	・きゅうり	★焼きちくわ	・水
	・食塩	・ホールコーン	・にんじん	・がらスープ
	・ゆず(果汁)	・煎り白すりごま	・キャベツ	・小麦粉
	・サラダ油	・しょうゆ	・きゅうり	
		・酢	・食塩	【コールスローサラダ】
		・上白糖	・酢	・キャベツ
	【ひじきの中華ソテー】	・ごま油	・サラダ油	・きゅうり
	・ひじき		・しょうゆ	・ホールコーン
	★ハム	【にんじんとねぎの卵炒め】		★ハム
	・ごま油	・にんじん	【きのこのソテー】	★マヨネーズ
	・にんじん	★炒り卵	・エリンギ	・レモン果汁
	・ホールコーン	・長ねぎ	・えのきたけ	・しょうゆ
	・キャベツ	・にんにく	★ベーコン	・上白糖
	・しょうゆ	・しょうゆ	・サラダ油	【えびのガーリック炒め】
	・上白糖	・上白糖	・食塩	・むきえび
	・食塩	・ごま油	・こしょう	・白ワイン
	・こしょう	・かつおだし	・薄口しょうゆ	・ブロッコリー
	★オイスターソース			・マッシュルーム水煮
		【麻婆大根】	【白菜と肉団子の煮込み】	・赤パプリカ
	【肉豆腐】	・だいこん	●ミートボール	・にんにく
	・豚もも小間切	・豚もも挽き肉	・はくさい	・サラダ油
	・冷凍豆腐(大)	・にら	・ほうれんそう	・食塩
	・にんじん	・にんにく	・緑豆はるさめ	・こしょう
	・しらたき	・長ねぎ	・清酒	・しょうゆ
	・長ねぎ	・赤みそ	・上白糖	
	・玉葱	・上白糖	・しょうゆ	【ヨーグルトポンチ】
	・サラダ油	・しょうゆ	・がらスープ	・みかん缶
	・しょうゆ	・でんぶん	・水	・パイン缶(チビット)
	・上白糖	★トウバンジャン		・白桃缶(ダイス)
	・清酒	・ごま油	【ごはん】	●調理用ヨーグルト
	・水	・がらスープ	・精白米	
	・グリーンピース	・水	・水	【スイートコッペパン】
				●スイートコッペパン(80g)
	【麦ごはん】	【ひよこ豆のスープ】	【牛乳】	
	・精白米	・ひよこまめ(水煮)	・牛乳(飲用)	【牛乳】
	・米粒麦	・にんじん		・牛乳(飲用)
	・水	・玉葱		
	【牛乳】	・かぶ		
	・牛乳(飲用)	・鶏モモ皮なし小間切		
		・こまつな		
	【小袋アーモンド】	・にんにく		
	・小袋アーモンド	・サラダ油		
		・食塩		
		・こしょう		
		・しょうゆ		
		・ペイリーフ		
		・鶏ガラバック(だし用)		
		・スープ		
		【ごはん】		
		・精白米		
		・水		
		【牛乳】		
		・牛乳(飲用)		