

令和3年度11月 詳細献立表（通常給食）

※以下の点にご注意ください※

・ちりめんじゃこやわかめ、ひじきなどの海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物(えびやいか、タコなど)が混入している可能性があります。

・揚げ油は同じ油を複数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。
揚げ油の使用回数は献立名の横に記載していますので、ご確認ください。

・米酢の代わりに穀物酢、穀物酢の代わりに米酢を使用場合があります。

・塩、砂糖、酒、でん粉(じゃがいもまたはとうもろこし)、油は本献立表に記載がなくても、調理の状況により追加する場合があります。

・すべての食品は同じ調理場内で扱っているため、意図せず混入する(コンタミネーション)場合があります。

・加工食品等の詳細な原材料は、年間・学期・月の使用食料量原材料表をご覧ください。
月の原材料表に記載のある食品名には「月」と表示してあります。

11/1 (月)		11/2 (火)		11/4 (木)		11/5 (金)		11/8 (月)	
ご飯 牛乳 大根と油揚げの味噌汁 鮭のさざれ焼き 肉じゃが		ご飯 牛乳 麻婆豆腐 海藻サラダ みかん		きびご飯 牛乳 すいとん汁 鯖のごまだれがけ 白菜とえのきのおひたし (糸削り節)		ターメリックライス 牛乳 キーマカレー じゃこサラダ 青りんごゼリー		ひじきご飯 牛乳 厚揚げとなめこの味噌汁 鰯フライ【揚げ油①】 きんぴらごぼう	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	63.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	55.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	ターメリックパウダー	0.04	清酒	1.00
飲用牛乳 200ml	206.00	飲用牛乳 200ml	206.00	清酒	1.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	こいくちしょうゆ	0.34
水	100.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	きび	2.00	飲用牛乳 200ml	206.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
煮干し だし用	2.20	しょうが	0.50	飲用牛乳 200ml	206.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
だいこん	30.00	にんにく	0.50	豚ばら小間	15.00	にんにく	0.50	鶏むね皮なし挽き	5.00
えのきたけ 1/3カットバラ	5.00	長ねぎ	15.00	清酒	1.00	しょうが	0.50	清酒	2.00
油揚げ(細切り)	10.00	トウバンジャン	0.20	にんじん	7.00	豚もも挽き	30.00	にんじん	3.00
冷凍豆腐(さいの目)	20.00	豚もも挽き	15.00	ごぼう 洗い	4.00	カレー粉 1kg	0.70	大豆ミート(ミンチ)	3.00
赤味噌(減塩)	3.80	豚しバーチップ 500g	1.00	水	100.00	オールスパイス 100g	0.02	乾燥ひじき	0.50
白味噌(減塩)	3.80	たけのこ水煮	20.00	煮干し だし用	2.40	豚しバーチップ 500g	1.00	油揚げ(細切り)	2.00
こまつな	10.00	干しいたけ(スライス)	1.00	だいこん	20.00	赤ワイン	0.50	三温糖	1.50
さけ切り身 40g	40.00	水	40.00	干しいたけ(スライス)	0.30	セロリー	3.00	こいくちしょうゆ	3.00
さけ切り身 40g	40.00	大豆ミート(ミンチ)	5.00	かぼちゃ	15.00	たまねぎ	60.00	和風だしの素	0.40
さけ切り身 40g	40.00	スープストックチキン(学)	0.70	油揚げ(細切り)	7.00	にんじん	20.00	むき枝豆(冷凍)	3.00
さけ切り身 60g	60.00	八丁味噌 300g	1.00	こいくちしょうゆ	3.00	じゃがいも	35.00	飲用牛乳 200ml	206.00
ノンエッグマヨネーズ 5kg(エッグケア)	4.00	デンメンジャン	3.00	食塩	0.30	水	45.00	水	100.00
粒入りマスタード 1kg	2.00	こいくちしょうゆ	5.00	月 すいとん(冷凍)	25.00	スープストックチキン(学)	0.40	煮干し だし用	2.40
食塩	0.10	清酒	1.00	さわら切り身 40g	40.00	トマトケチャップ 3kg	3.00	なめこ(レトルト)	20.00
白こしょう	0.01	上白糖	1.00	さわら切り身 40g	40.00	無着色ウスターソース(学)	3.00	生揚げ	25.00
パン粉	6.00	長ねぎ	15.00	さわら切り身 40g	40.00	白こしょう	0.02	赤味噌(減塩)	7.30
パセリチップ	0.04	でん粉	2.00	さわら切り身 60g	60.00	大豆ミート(ミンチ)	7.00	さといも いちょう切り1cm幅	25.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.30	冷凍豆腐(さいの目)	100.00	しょうが	0.50	レンズ豆	3.00	長ねぎ	10.00
しょうが	0.30	ごま油	0.50	清酒	3.00	カレーフレーク(給食用)	7.00	あじフライ 40g	40.00
豚かた小間	5.00	海藻ミックス	1.00	水	8.00	粉チーズ	1.50	あじフライ 40g	40.00
大豆ミート(ミンチ)	3.00	にんじん	5.00	本みりん	1.00	ごま油	1.00	あじフライ 50g	50.00
たまねぎ	20.00	キャベツ	25.00	上白糖	1.50	月 ちりめんじゃこ	4.00	清酒	2.00
にんじん	10.00	きゅうり	10.00	こいくちしょうゆ	2.00	だいこん	35.00	食塩	0.20
しらたき カット	7.00	こいくちしょうゆ	2.20	白ねりごま	1.00	きゅうり	15.00	白こしょう	0.03
じゃがいも	40.00	米酢	2.64	白すりごま	1.00	サラダ油(米) 16.5kg	2.00	小麦粉(薄力粉)	6.00
水	6.00	上白糖	0.66	でん粉	0.20	こいくちしょうゆ	1.60	パン粉	9.00
本みりん	0.60	ごま油	1.54	はくさい	30.00	米酢	2.00	揚げサラダ油	8.00
三温糖	1.00	みかん S	60.00	こまつな	15.00	食塩	0.08	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
こいくちしょうゆ	3.00			えのきたけ 1/3カットバラ	5.00	白こしょう	0.02	切りごぼう きんぴら用	20.00
清酒	0.60			こいくちしょうゆ	2.70	粉からし	0.02	にんじん	8.00
冷凍さやいんげん 3cmカット	3.00			本みりん	1.80	上白糖	0.13	糸こんにゃく カット	20.00
				かつお節糸削り 30g袋	1.00	月 青りんごゼリー	40.00	こいくちしょうゆ	3.00
								上白糖	1.00
								本みりん	2.00
								れんこん L~2L	7.00
								一味唐辛子	0.01
								冷凍さやいんげん 3cmカット	3.00

令和3年度11月 詳細献立表 (通常給食)

11/26 (金)		11/29 (月)		11/30 (火)	
中華丼 (ご飯)(中華丼の具) 牛乳 春雨サラダ みかん		ご飯 牛乳 チンゲンサイと豆腐の卵スープ 油淋鶏【揚げ油⑤】 わかめときゅうりの酢の物		ハヤシライス (麦ご飯)(ハヤシソース) 牛乳 ポテトサラダ はちみつレモンゼリー	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.80	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	米粒麦	5.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	飲用牛乳 200ml	206.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
豚かた小間	15.00	水	115.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
にんにく	0.50	スープストックチキン(学)	1.90	セロリー	4.00
しょうが	0.50	にんじん	10.00	にんにく	0.50
にんじん	10.00	たまねぎ	20.00	豚もも小間	30.00
たまねぎ	35.00	冷凍豆腐(さいの目)	15.00	白こしょう	0.04
たけのこ水煮	10.00	清酒	1.00	赤ワイン	1.00
きくらげ(乾)	0.20	こいくちしょうゆ	2.00	たまねぎ	55.00
うずら卵水煮	25.00	白こしょう	0.03	スープストックチキン(学)	1.40
水	60.00	でん粉	1.00	にんじん	30.00
スープストックチキン(学)	1.00	鶏卵 L	15.00	マッシュルーム	10.00
食塩	0.50	しょうが	0.50	水	85.00
白こしょう	0.03	チンゲンサイ	10.00	トマトケチャップ 3kg	2.00
こいくちしょうゆ	4.00	長ねぎ	5.00	トマトピューレ 3kg	3.00
はくさい	50.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	無着色中濃ソース(学)	3.00
冷凍いか短冊	20.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	デミグラスソース 3kg	10.00
清酒	1.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	ハヤシフレーク(アレルギー用)	10.00
ごま油	0.80	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	小麦粉(薄力粉)	2.00
でん粉	4.00	こいくちしょうゆ	1.00	バター	1.00
飲用牛乳 200ml	206.00	清酒	2.00	サラダ油(米)16.5kg	1.00
緑豆はるさめ 5cmカット	7.00	しょうが	0.30	飲用牛乳 200ml	206.00
にんじん	10.00	でん粉	10.00	にんじん	10.00
チンゲンサイ	20.00	揚げサラダ油	8.00	じゃがいも	30.00
こいくちしょうゆ	3.00	ごま油	0.50	きゅうり	10.00
米酢	3.00	長ねぎ	7.00	月 ボークハム(ボンレス) 1cm色紙切り	5.00
上白糖	0.75	しょうが	0.30	食塩	0.10
ごま油	1.75	清酒	1.00	ノンエッグマヨネーズ 5kg(エッグケア)	6.00
みかん S	60.00	こいくちしょうゆ	2.00	月 はちみつレモンゼリー	40.00
		米酢	1.50		
		上白糖	1.00		
		水	7.00		
		ごま油	1.00		
		月 ちりめんじゃこ	4.00		
		カットわかめ	1.00		
		きゅうり	20.00		
		キャベツ	20.00		
		米酢	4.50		
		上白糖	2.00		
		食塩	0.30		
		こいくちしょうゆ	1.00		