様

## 2022、11月分予定献立

保護者確認欄 エビ、イカ、カニ、タコ 乳製品

(8)

(月)	(火)		(水)		(木	:)	(金)	
(71)	1	米飯		いもご飯	3		4	米飯
	プルコギ		豚肉と大根の煮物	勿			おさかなそぼろ丼	
	トックス一プ		えび団子のすまし	汁			(魚そぼろ	、錦糸卵)
							きのこのみそ汁	
7 パン	8	米飯	9	パン	10	米飯	11	米飯
焼きハンバーグ(デミグラスソース)	豚丼		魚(さけ)のカレー.	ムニエル	鶏肉のから揚げ	<del>ブ</del>	淡路ビーフの米粉ビー	ーフシチュー
こふきいも	さきいかとごぼうのカミ	カミサラダ	さつまいもサラダ(小袋ご	まドレッシング)	煮びたし		さっぱりサラダ	
たまねぎのスープ			クリームスープ		はんぺんのする	まし汁	みかん	
14 パン	15	米飯	16	米飯	17	米飯	18	米飯
鶏肉とレバーのソースからめ	いもこ煮		魚(すずき)の塩こ	うじ焼き	木の葉丼		じゃんじゃん豆腐	
汁ビーフン	海と畑のサラダ		切干し大根煮		チンゲンサイの	)和え物	すいとん	
	柿(個包装)		豚汁					
21 減量パン ラ・フランス	22	米飯	23		24	米飯	25 古	代米ご飯
ちゃんこうどん	酢豚				焼き魚(さんま)		カレーライス	
ほうれんそうのいろどり和え	もずくスープ				たくあんのごま	和え	こんにゃくサラダ	
	りんご(個包装)				のっぺい汁			
28 パン	29	米飯	30	米飯				
マカロニグラタン	水菜のおかか和え	_	豚肉のみそ炒め					
ブロッコリー	すき焼き煮		かきたま汁					
コンソメス一プ								

- ※牛乳(パック)は毎日つきます。
- ※わかめ、ちりめん等海産物には、エビ・カニ等が含まれることがあります。

	1(火)	2(水)	3(木)	4(金)			
	プルコギ	豚肉と大根の煮物		おさかなそぼろ丼			
	トックス一プ	えび団子のすまし汁		(魚そぼろ、錦糸卵)			
				きのこのみそ汁			
材料 小 中	材料 小 中	材料 小 「	7 材料 小 中	材料 小 中			
	三にいくかは 1.3 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	6 にんにく 0.4 0 0.4 0 0.4 0 0.4 0 0.4 0 0.4 0 0.4 0 0.4 0 0.4 0 0.8 0 0.8 0 0.8 0 0.8 0 0.8 0 0.8 0 0.8 0 0.8 0 0.0 0.	90 48 4.8 48 4.8 2.4 96 96 96 44 02 35 18 11 0.5 1.2 3.5 0.6 4 4 13 4 20 0.8	おさい まごが			
	米飯	いもご飯		米飯			

7(月)			8(火)	)		9(水)	9(水) 10(木			:)		11(金)			
焼きハンバーグ(デミ	グラスン	ノース)	豚丼			魚(さけ)のカレー	ムニエ	ル	鶏肉のから揚げ			淡路ビーフの米粉ヒ	ニーフシ	チュー	
こふきいも さきいかとごぼうのカミカミサラダ			さつまいもサラダ(小袋ごまドレッシング)			煮びたし			さっぱりサラダ						
たまねぎのスープ	ĵ					クリームスープ			はんぺんのすま	し汁		みかん			
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	
豆腐入りハンバーグ(乳卵抜き)の原名 おいっと (乳卵抜き)の原名 (乳卵抜き)の原名 (乳卵抜き)の原名 (乳卵抜き)の原名 (乳卵が大き)の原数 (乳の皮)の原数 (乳の皮)の原皮)の原皮 (乳の皮)の原皮)の原皮 (乳の皮)の原皮)の原皮 (乳の皮)の原皮)の原皮 (乳の皮)の原皮)の原皮 (乳の皮)の原皮)の原皮 (乳皮)の原皮)の原皮 (乳皮)の原皮)の原皮)の原皮 (乳皮)の原皮)の原皮)の原皮 (乳皮)の原皮)の原皮 (乳皮)の原皮)の原皮 (乳皮)の原皮)の原皮 (乳皮)の原皮)の原皮 (乳皮)の原皮)の原皮 (乳皮)の原皮)の原皮 (乳皮)	1個 1.2 1.2 3 6 2 45 0.02 0.25 0.02 20 9 25 3 12 0.38 0.01 1.04	1.2 1.2 3 6 2 54 0.02 0.3 0.02 25 11 30 4 12 0.44 0.02 1.36	豚したにおし葉米三こう清本 されごきと上米うごいわられる温いす酒み さればゆう白酢く油ごもがぎんふき 油 しし ん かツ細り こ しょうけん かりの はいかがらりの ままい かりがい かりがられる はいかいがい かりがい かりがい かりがい かりがい かりがい かりがい かりがい	7.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1	48 0.3 84 19.2 2.28 42 6 0.6 1.8 3.84 1.2 1.2 9 30 21.6 30 6 1.68 2.52 3.24 0.36	さけ切身 40g さけ切身 50g 天外一粉 小麦粉 かまべじり キャんじり できないし できない できない ですない ですない でする でする でする でする でする でする でする でする でする でする	1切れ 0.1 0.25 10 30 18 5 0.15 0.01	1切れ 0.25 10 36 21.6 6 0.18 0.01 12 28 11 30 6	鶏もも皮つき 天外天塩 こしょう でんぷん 米ぬか油	60 0.4 0.03 10 6 30 30 3 0.4 2.5 0.5 20 4 1 1.2 3 0.15 4 0.6 4	72 0.48 0.04 12 7.2 36 36 3.6 0.48 3 0.5 5 1.2 1.3 3 0.16 4.1 0.6	※路だったもはばら角切り ではました。 ではいかいできます。 ではいいできます。 ではいいできまする。 ではいいできます。 ではいいできます。 ではいいできます。 ではいいできます。 ではいいできまする ではいいいできまする ではいいできまする ではいいできまする ではいいできまする ではいい	25 1 0.2 18 65 65 5 10 3 5 1.5 10 20 2.1 0.6 0.03 1 87 3.64 3.82 1個	30 1.2 0.2 19.8 70.4 75.8 6 12 3.6 5 1.65 11 24 2.52 0.75 0.03 1.2 24 42 2.24 4.37 4.58	
					パン			米飯			米飯				

14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)			
鶏肉とレバーのソースから	かいもこ煮	魚(すずき)の塩こうじ焼き	木の葉丼	じゃんじゃん豆腐			
汁ビーフン	海と畑のサラダ	切干し大根煮	チンゲンサイの和え物	すいとん			
	柿(個包装)	豚汁					
材料 小 中	· · · · · ·   - · · · ·	1 1	材料 小 中	材料 小 中			
鶏もも皮つき 45 カットレバーミニでん粉付 10 しょうが 2 2 こいくちしょうゆ 1.8 2. 清酒 1.5 でんぷん 4 4 米ぬか油 5 たまねぎ 28 33 赤ピーマン 3 3 ケチャップ 4 2 ウスター粉 0.4 0. 上白糖 0.5 0.18 にんじん 9	54 牛肉ももばらスライス 30 2 冷凍網厚揚げ 20 4 里芋 50 6 たまねぎ 50 8 にんじん 20 8 にんじん 3 6 こいくちしょうゆ 6.7 8.6 上白糖 2.7 3.8 本みりん 0.8 0.5 大塩 0.2 0.8 削り節 3号だし 1 10 20 キャベツ 17 20 7 きゅうり 10	6 すずき切身 50g 1切れ 1切れ 4 0 4 0 5 6 4 にんじん 4.5 5.4 6 1 1 1.2 6 1 1 1 1.2 6 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	焼きかまぼこ 12 15 38 43 75 80 にんじん 15 18 乾ししいたけ 0.6 0.7 おもぎ 4.5 4.5 4.5 4.5 4.5 4.5 4.5 5 1.3 1.45 うすくちしょうゆ 4 4.5 うすくちしょうゆ 4 4.5 うすくちしょうゆ 4 4.5 0.5 0.6 本り節 3号だし 2 2 キャゲンサイ にんじん 5 6 6 5 6	材料小中豚肉ももスライス2024米ぬか油0.20.24がんもどき3036板こんにゃく2530たまねぎ4048にんじん1012根深ねぎ44.8乾ししいたけ0.50.6しょうが0.40.48みそ2.83.36三温糖1.952.34清酒11.2すいとん3035鶏もも皮なし1518米ぬか油0.10.12にんじん910だいこん1214			
たまねぎ 14 3 3 12 12 下外天塩 0.1 0. うすくちしょうゆ 4.5 4	7 乾しひじき   1.5   1   3 うすくちしょうゆ   2.2   2.1   2 米酢   2.8   3.1	8 ごぼう 9 11 4 葉ねぎ 3.5 3.5 6 みそ 6.9 7 4 煮干し 4 4	うすくちしょうゆ2.63.12上白糖0.40.48	ぶなしめじ 5 6 こまつな 10 12 出し昆布 0.6 0.6 削り節 3号だし 4 4 天外天塩 0.12 0.13 うすくちしょうゆ 4 4.1			

21(月	21(月)			)		23(水	.)		24(木)			25(金)			
ちゃんこうどん			酢豚						焼き魚(さんま)			カレーライス			
ほうれんそうのいろどり和え		和え	もずくスープ						たくあんのごま和え			こんにゃくサラダ			
			りんご(個包装)						のっぺい汁						
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	
冷凍うどん	小1年 小2~6年		豚肩ロース2cm角切り しょうが	40 0.3	48 0.36				さんま筒切り 40g 天外天塩	1切れ 0.1		豚肩ロース1.5cm角切り 米ぬか油	30 0.3		
が深りこん	中・職		清酒	0.5	0.36				大介入塩 	0.1	0.1	にんじん	20		
			こいくちしょうゆ	1.1	1.32				千切だいこん漬け	12		たまねぎ	60	65	
鶏もも皮なし	20		でんぷん	3.5	4.2				きゅうり	12		じゃがいも	54	63	
米ぬか油	0.2		米ぬか油	3.5	4.2				いりごま	0.4		マッシュルーム	4	5	
木綿豆腐	15		にんじん	8	9.6				1-1101			給食用カレーフレーク	16		
ごぼう	10.8		たまねぎ	40	48				にんじん ごぼう	9		ウスターソース	2 2	2.2	
乾ししいたけ にんじん	0.6 10.8		たけのこ水煮 ピーマン	8 3.5	9.6 4.2				  里芋	12		ケチャップ りんご	3	2.2 2 3	
突きこんにゃく	15		パインアップル缶	10	12				<u></u>  だいこん	18		赤ワイン	0.5	0.6	
はくさい	18.8		うずら卵水煮	18	21.6				突きこんにゃく	15		天外天塩	0.2	0.25	
天外天塩	0.15		上白糖	2.4	2.88				えのきたけ	4		ガラムマサラ	0.01	0.04	
うすくちしょうゆ	5.4		こいくちしょうゆ	3.8	4.56				木綿豆腐	30		ココナツミルク	2.5		
本みりん	0.3		米酢	1.7	2.04				葉ねぎ	3.5					
出し昆布	0.6		ごま油	0.4	0.48				出し昆布	0.6		サラダこんにゃく	20		
削り節 3号だし	4	4	オイスターソース	0.6	0.72				削り節 3号だし	4		にんじん	5		
			+						天外天塩	0.15		きゅうり	10		
ほうれんそう	30		乾燥もずく	0.3	0.35				うすくちしょうゆ	3.9		キャベツ	20 10		
スクール糸かまぼこ ぶなしめじ	8 5		木綿豆腐 にんじん	30 9	35 11				でんぷん	8.0	0.85	親鶏素焼きスライス 上白糖	1.4	12 1.68	
キャベツ	17		えのきたけ	7	9							工口帽  米酢	2.1	2.52	
にんじん	5		天外天塩	0.2	0.22							うすくちしょうゆ	2.7	3.24	
うすくちしょうゆ	2.8		うすくちしょうゆ	3.5	3.8							ごま油	0.3	0.36	
上白糖	0.38		丸鶏スープベースHD	15	15								5.5	5.55	
			りんご1/4カット(個包装)	1個	1個							古代米			
ラ・フランスジャム 10g	1個	1個										H 1 67K			
<u> 減量パン</u>	ラ・フラン	スジャム	米飯						米飯		<u> </u>	古代米ご飯			

28(月	)		29(火	)		30( <i>7</i> K	)							
マカロニグラタン			水菜のおかか和	え		豚肉のみそ炒め								
ブロッコリー			すき焼き煮			かきたま汁								
コンソメス一プ														
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	丑	材料	小	中	材料	小	中
マ米鶏たマ調べ天ことパ ブ冷天 べたにキセ丸天こりかぬもおシ用ル天うスリ ッブ天 コねじベリス天うニ油なぎルキソ塩 チ リロ塩 ンぎんツープ塩 し 一乳 スーク ー コーカー コーカー コーカー コーカー コーカー コーカー コーカー	12 0.5 22 16.9 4.8 25 2.5 0.2 0.05 13 0.4 10 20 0.15 5 20 9 17 3.3 12 0.68 0.02	0.5 22 16.9 4.8 25 2.5 0.2 0.05 13 0.4 12 24 0.18	水もう花 牛米冷おにたは突根三うこ清菜やすか 肉ぬ凍つんまくき深温すい酒しちつ もか焼ゆじねいんぎ しちい ば油きふんぎいんぎ ししょう ス 腐 や うゆり イス 腐 や うゆゆ	35 30 2.3 0.4 25 0.2 30 3 9 47 65 20 10 2 4.8 3 1	36 2.76 0.48 30 0.24 36 3.6 10.8 56.4 78 24 12 2.4 5.76 3.6	豚豚米キにも根エし上こ清本みごト 塩なたに木鶏葉天うで出削肉肉ぬヤんや深リょ白い酒みそまウ 蔵るまん綿卵ね外すんしりもばかべじしねギが糖ち り 油バ わとねじ豆 ぎ天ちぷ昆節もら油ツん ぎギ しん ジ か ぎん腐 塩しん布 3ラララスス か ぎん腐 塩しん布 3イイイ	30 20 0.4 35 9 8 2.5 0.8 1.2 1.8 0.5 0.5 4 0.4 1.2 5 12 9 30 15 3.5 0.15 4.3 0.3 0.6 4	36 24 0.45 40 11 10 2.5 6 1 1.3 2 0.6 0.6 4.5 0.5 0.2 1.3 6 14 11 35 17 3.5 0.17 4.4 0.33 0.6 4.4						
					米飯									