

令和6年度 10月分中学校予定献立表(詳細)

No.3

10月28日(月)		10月29日(火)		10月30日(水)		10月31日(木)	
牛乳	牛乳 206	牛乳	牛乳 206	牛乳	牛乳 206	牛乳	牛乳 206
ご飯	白飯 95	ご飯	白飯 95	ご飯	白飯 95	パン	ライスボール 60
※いもたき	鶏もも肉 30 里芋 50 白玉餅 30 油揚げ 10 干し椎茸 2 さやいんげん 20 人参 20 こんにゃく 35 醤油 10 みりん 2.6 三温糖 2.3 酒 1.2 和風だし 1 水 60	酢豚 50 でん粉 3.5 なたね白絞油 5 うずら卵 30 玉葱 45 人参 35 赤ピーマン 15 椎茸 10 竹の子 35 醤油 13 でん粉 1 米酢 3 トマトケチャップ 2 砂糖 3 ごま油 0.5 なたね油 1.3 水 50	大根 5 豆 30 腐 45 ごぼう 35 み 15 小松菜 10 白味噌 35 赤味噌 13 かつおだし 1 水 3 焼物 2 刻み昆布 1.3 昆布 50 布の煮付け 50 人参 0.5 さつま揚げ 1 こんにゃく 1 なたね油 2 三温糖 1.4 醤油 2.5 みりん 1.5 酒 0.5 食塩 0.1 水 5	かぼちゃ 30 玉葱 10 生クリーム 25 牛乳 15 コーンポタージュ 15 食塩 15 黒こしょう 15 水 5.8 パセリ 5.8 焼物 2 ほうれん草 60 とうもろこし 2 ベーコン 20 にんにく 15 草食塩 13 炒め 10 黒こしょう 0.4 0.8 2 1 0.5 0.1 5	かぼちゃ 50 玉葱 15 生クリーム 7 牛乳 70 コーンポタージュ 14 食塩 0.3 黒こしょう 0.03 水 120 パセリ 0.1 蓮根のはさみ焼き(2個) 56 ほうれん草 35 とうもろこし 10 ベーコン 20 にんにく 0.3 なたね油 0.5 食塩 0.2 黒こしょう 0.03	※前川中リクエスト	
揚物	かつおカツ 60 なたね白絞油 6 中濃ソース 2.5	チヂミ 50 コチジャン 0.5 砂糖 1 酒 2 醤油 1.4 水 2.5	焼物 2 刻み昆布 1.3 昆布 50 布の煮付け 50 人参 0.5 さつま揚げ 1 こんにゃく 1 なたね油 2 三温糖 1.4 醤油 2.5 みりん 1.5 酒 0.5 食塩 0.1 水 5	焼物 2 刻み昆布 1.3 昆布 50 布の煮付け 50 人参 0.5 さつま揚げ 1 こんにゃく 1 なたね油 2 三温糖 1.4 醤油 2.5 みりん 1.5 酒 0.5 食塩 0.1 水 5	ほうれん草 35 とうもろこし 10 ベーコン 20 にんにく 0.3 なたね油 0.5 食塩 0.2 黒こしょう 0.03		
サカランダきつ風味の	黄ピーマン 10 人参 5 キャベツ 30 きゅうり 15 かんきつドレッシング (No.203) 6.5	チヂミ 50 コチジャン 0.5 砂糖 1 酒 2 醤油 1.4 水 2.5	小松菜 15 緑豆もやし 15 大豆もやし 15 大根 15 韓国ナムルドレッシング (No.199) 5.5	小松菜 15 緑豆もやし 15 大豆もやし 15 大根 15 韓国ナムルドレッシング (No.199) 5.5	小松菜 15 緑豆もやし 15 大豆もやし 15 大根 15 韓国ナムルドレッシング (No.199) 5.5		
※愛知県郷土料理							