

No.1

[illegible]

令和6年度 11月分小学校予定献立表(詳細)

No.2

東 11月12日(火)			東 11月13日(水)			東 11月15日(金)			東 11月14日(木)			東 11月11日(月)		
西 11月11日(月)			西 11月12日(火)			西 11月13日(水)			西			西 11月15日(金)		
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	県民の日			牛乳	牛乳	206
味噌 ラー メン	中華麺	80	パン	コッペパン	50	ご飯	白飯	75				小松菜 カレー	麦ご飯	65
	豚もも肉	10	白玉	鶏むね肉	20	呉汁	大豆	15					豚肩肉	25
	大豆ミート	2	入り	白玉餅	30		鶏むね肉	15					人参	10
	人参	10	野	人参	10		人参	8					玉葱	25
	緑豆もやし	20	菜	大根	15		大根	15					じゃが芋	15
	長葱	15	ス	小松菜	15		里芋	15					小松菜	15
	にら	10	ー	スープストック	0.5		長葱	10					にんにく	0.5
	とうもろこし	5	プ	がらスープ(チキン)	1		小松菜	10					生姜	0.5
	生姜	0.5		醤油	1		いわしだし	0.8					ホールトマト(缶詰)	10
	にんにく	0.5		食塩	0.5		白味噌	8					カレールー	17
	なたね油	0.5		水	100		水	100					脱脂粉乳	2
	白こしょう	0.02											ウスターソース	3.2
	鶏豚湯	1.5	焼物	チーズオムレツ	60	かて飯の具	刻み油揚げ	5					トマトケチャップ	3
味噌ラーメンスープ	13					ごぼう	10	レバーそぼろ					3	
赤味噌	2	ス	大豆	10		人参	5	カレー用スパイス				0.02		
水	120	ラ	豚肩肉	20		しめじ	5	なたね油				0.5		
白炒りごま	0.6	ッ	大豆ミート	2		白滝	12	水				65		
蒸物	鬼まん	50	ビー	玉葱	10		さやいんげん	5				きな粉豆	いり大豆	10
			ジョー	とうもろこし	5		なたね油	0.3					三温糖	4
	野菜炒め	鶏むね肉	15		にんにく	0.3		三温糖	1.2	水	3.2			
		人参	5		なたね油	0.3		酒	0.8	醤油	0.08			
		キャベツ	15		ホールトマト(缶詰)	8		和風だし	0.1	きな粉	1.8			
		竹の子	10		トマトケチャップ	3		醤油	2.5					
		切干し大根	2		砂糖	0.3		水	10					
		枝豆	6		ウスターソース	1				鶏ささみ肉(オイル漬)	12			
		にんにく	0.2		白こしょう	0.01	揚げ物	ゼリーフライ	50	緑豆もやし	20			
		なたね油	0.3		食塩	0.2		なたね白絞油	5	きゅうり	10			
		醤油	0.4				添加物	ウスターソース	2.5	人参	5			
		食塩	0.2					ブチりんごゼリー	21	青じそドレッシング	5			
		でん粉	0.3											

11月分小学校予定献立表(詳細)

No.3

東		11月26日(火)	東	11月27日(水)	東	11月28日(木)	東	11月29日(金)	東	11月25日(月)				
西		11月25日(月)	西	11月26日(火)	西	11月27日(水)	西	11月28日(木)	西	11月29日(金)				
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206			
ご飯	白飯	75	パン	ツイストパン	50	ご飯	わかめご飯	75	ご飯	白飯	75			
うどん汁	ほうとうどん	30	肉	肉団子	20	春	春雨	6	三	かぶ	15	白	ベーコン	10
	鶏もも肉	15	団	じゃが芋	20	雨	豚肩肉	15	郷	人参	10	の	白菜	25
	人参	10	子	玉葱	30	ス	人参	10	の	小松菜	20	ス	人参	10
	長葱	10	と	ホールトマト(缶詰)	30	ー	青梗菜	15	御	木綿豆腐	20	と	じゃが芋	15
	刻み油揚げ	5	ペン	マカロニ	15	プ	長葱	15	御	長葱	15	プ	小松菜	10
	しめじ	8		にんにく	0.3		きくらげ	0.5	御	いわしだし	0.8	コ	マカロニ	5
	かつおだし	1.2	ネ	セロリー	1		竹の子	10	付	白味噌	4	ン	スープストック	1
	醤油	3.5	の	トマトケチャップ	9		中華用スープストック	1	け	赤味噌	4		白こしょう	0.02
	食塩	0.4	ト	トマトピューレー	8		食塩	0.25		水	115		食塩	0.4
	水	120	ト	コンソメ	0.5		白こしょう	0.02					水	125
煮付	鯛の生姜煮	50	煮	砂糖	0.1		醤油	3	蒸物	肉入り信田煮	60	焼物	カニクリームコロッケ	50
				中濃ソース	1		水	110					中濃ソース	2.5
				白こしょう	0.02				切	豚肩肉	15			
	小松菜	20		食塩	0.3	揚物	鶏唐揚	40		人参	5			
	緑豆もやし	25		バセリ	0.1		なたね白絞油	4		玉葱	15	ビ	大豆	8
	人参	5		なたね油	0.5					切干し大根	4	ー	ひよこ豆	7
	刻みのり	0.5		水	50	小	小松菜	20		中濃ソース	5	ン	鶏ささみ肉(オイル漬)	5
	だししょうゆ	1.7		スクランブルエッグ	40	菜	緑豆もやし	20		オイスターソース	0.8	ズ	キャベツ	20
	食塩	0.1	エ	ボンレスハム	8	サ	人参	10		酒	1	サ	きゅうり	10
			ック	ピーマン	5	ラ	焙煎ごまドレッシング	6		食塩	0.05	ラ	和風クリーミー	
		ン	食塩	0.1	ダ				白こしょう	0.01	ダ	ドレッシング	6	
		グ	白こしょう	0.01					なたね油	0.3				
		ブル	なたね油	0.2										
			果物	みかん(1個)	81									
《彦系小リクエスト献立》														