

令和7年度 11月分小学校予定献立表(詳細)

No.1

西 11月3日(月)			西 11月5日(水)			西 11月6日(木)			西 11月7日(金)			西 11月4日(火)		
東 11月3日(月)			東 11月4日(火)			東 11月5日(水)			東 11月6日(木)			東 11月7日(金)		
文化の日	牛乳		206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳
	ご飯		75	白飯	75	ご飯	75	ご飯	75	パン	コッペパン	50	コッペパン	50
	濃平汁	刻み油揚げ	8	白	10	ベーコン	10	フォー	7	コン	鶏むね肉	15	鶏むね肉	15
		鶏むね肉	15	菜	25	白菜	25	鶏もも肉	20	ソ	玉葱	15	玉葱	15
		里芋	20	と	10	人参	10	人参	10	メ	じゃが芋	20	じゃが芋	20
		大根	15	べ	20	じゃが芋	20	緑豆もやし	15	ス	人参	10	人参	10
		人参	10	ー	15	小松菜	15	小松菜	15	ー	キャベツ	20	キャベツ	20
		長葱	15	コ	1	スープストック	1	中華用スープストック	1	ン	コンソメ	1	コンソメ	1
		醤油	5	ン	0.02	白こしょう	0.02	醤油	2	ス	白こしょう	0.02	白こしょう	0.02
		食塩	0.2	ス	0.4	食塩	0.4	白こしょう	0.02	ー	食塩	0.9	食塩	0.9
		でん粉	1.5	ー	0.5	なたね油	0.5	食塩	0.2	揚	水	125	水	125
		かつおだし	1.2	ブ	120	水	120	なたね油	0.5	物	かつおカツ	60	かつおカツ	60
2学期の基準は東館です。西館は日付順に並んでおりません。	牛乳		206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳
	ご飯		75	白飯	75	ご飯	75	ご飯	75	パン	コッペパン	50	コッペパン	50
	濃平汁	刻み油揚げ	8	白	10	ベーコン	10	フォー	7	コン	鶏むね肉	15	鶏むね肉	15
		鶏むね肉	15	菜	25	白菜	25	鶏もも肉	20	ソ	玉葱	15	玉葱	15
		里芋	20	と	10	人参	10	人参	10	メ	じゃが芋	20	じゃが芋	20
		大根	15	べ	20	じゃが芋	20	緑豆もやし	15	ス	人参	10	人参	10
		人参	10	ー	15	小松菜	15	小松菜	15	ー	キャベツ	20	キャベツ	20
		長葱	15	コ	1	スープストック	1	中華用スープストック	1	ン	コンソメ	1	コンソメ	1
		醤油	5	ン	0.02	白こしょう	0.02	醤油	2	ス	白こしょう	0.02	白こしょう	0.02
		食塩	0.2	ス	0.4	食塩	0.4	白こしょう	0.02	ー	食塩	0.9	食塩	0.9
		でん粉	1.5	ー	0.5	なたね油	0.5	食塩	0.2	揚	水	125	水	125
		かつおだし	1.2	ブ	120	水	120	なたね油	0.5	物	かつおカツ	60	かつおカツ	60
色かけの食品は11月の配合表をご覧ください。その他の加工品は年間の配合表をご覧ください。	牛乳		206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳
	ご飯		75	白飯	75	ご飯	75	ご飯	75	パン	コッペパン	50	コッペパン	50
	濃平汁	刻み油揚げ	8	白	10	ベーコン	10	フォー	7	コン	鶏むね肉	15	鶏むね肉	15
		鶏むね肉	15	菜	25	白菜	25	鶏もも肉	20	ソ	玉葱	15	玉葱	15
		里芋	20	と	10	人参	10	人参	10	メ	じゃが芋	20	じゃが芋	20
		大根	15	べ	20	じゃが芋	20	緑豆もやし	15	ス	人参	10	人参	10
		人参	10	ー	15	小松菜	15	小松菜	15	ー	キャベツ	20	キャベツ	20
		長葱	15	コ	1	スープストック	1	中華用スープストック	1	ン	コンソメ	1	コンソメ	1
		醤油	5	ン	0.02	白こしょう	0.02	醤油	2	ス	白こしょう	0.02	白こしょう	0.02
		食塩	0.2	ス	0.4	食塩	0.4	白こしょう	0.02	ー	食塩	0.9	食塩	0.9
		でん粉	1.5	ー	0.5	なたね油	0.5	食塩	0.2	揚	水	125	水	125
		かつおだし	1.2	ブ	120	水	120	なたね油	0.5	物	かつおカツ	60	かつおカツ	60
原材料100%の食品は、配合表を載せていない場合があります。	牛乳		206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳
	ご飯		75	白飯	75	ご飯	75	ご飯	75	パン	コッペパン	50	コッペパン	50
	濃平汁	刻み油揚げ	8	白	10	ベーコン	10	フォー	7	コン	鶏むね肉	15	鶏むね肉	15
		鶏むね肉	15	菜	25	白菜	25	鶏もも肉	20	ソ	玉葱	15	玉葱	15
		里芋	20	と	10	人参	10	人参	10	メ	じゃが芋	20	じゃが芋	20
		大根	15	べ	20	じゃが芋	20	緑豆もやし	15	ス	人参	10	人参	10
		人参	10	ー	15	小松菜	15	小松菜	15	ー	キャベツ	20	キャベツ	20
		長葱	15	コ	1	スープストック	1	中華用スープストック	1	ン	コンソメ	1	コンソメ	1
		醤油	5	ン	0.02	白こしょう	0.02	醤油	2	ス	白こしょう	0.02	白こしょう	0.02
		食塩	0.2	ス	0.4	食塩	0.4	白こしょう	0.02	ー	食塩	0.9	食塩	0.9
		でん粉	1.5	ー	0.5	なたね油	0.5	食塩	0.2	揚	水	125	水	125
		かつおだし	1.2	ブ	120	水	120	なたね油	0.5	物	かつおカツ	60	かつおカツ	60
県民の日	牛乳		206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳
	ご飯		75	白飯	75	ご飯	75	ご飯	75	パン	コッペパン	50	コッペパン	50
	濃平汁	刻み油揚げ	8	白	10	ベーコン	10	フォー	7	コン	鶏むね肉	15	鶏むね肉	15
		鶏むね肉	15	菜	25	白菜	25	鶏もも肉	20	ソ	玉葱	15	玉葱	15
		里芋	20	と	10	人参	10	人参	10	メ	じゃが芋	20	じゃが芋	20
		大根	15	べ	20	じゃが芋	20	緑豆もやし	15	ス	人参	10	人参	10
		人参	10	ー	15	小松菜	15	小松菜	15	ー	キャベツ	20	キャベツ	20
		長葱	15	コ	1	スープストック	1	中華用スープストック	1	ン	コンソメ	1	コンソメ	1
		醤油	5	ン	0.02	白こしょう	0.02	醤油	2	ス	白こしょう	0.02	白こしょう	0.02
		食塩	0.2	ス	0.4	食塩	0.4	白こしょう	0.02	ー	食塩	0.9	食塩	0.9
		でん粉	1.5	ー	0.5	なたね油	0.5	食塩	0.2	揚	水	125	水	125
		かつおだし	1.2	ブ	120	水	120	なたね油	0.5	物	かつおカツ	60	かつおカツ	60

11月分小学校予定献立表(詳細)

No.2

[illegible]