2026年11月01日～2026年11月30日

［材　料　表］

11月2日月曜日

牛乳
麦ごはん
なめこの味噌汁
ニシンの竜田揚げ　揚げ油2回目
肉じゃが

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
麦ご飯(小)	1食	0食		
麦ご飯(中)	0食	1食		
なめこ(水煮)	12	14.4		
だいこん	25	30		
木綿豆腐	10	12		
油揚げ(カット)	3	3.6		
小口切りねぎ	5	6		
ミックス味噌	3	3.6	年間	7
赤味噌	3	3.6	年間	6
だしパック(煮干)	5	6		
ニシンーロ大ｶｯﾄ	35	42		
清酒(上撰)	1	1.2		
こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1
おろししょうが	0.7	0.84		
かたくり粉(10kg)	4	4.8		
米粉	2	2.4		
キャノーラ油	4	4.8		
じゃがいも（むき）	30	36		
豚もも肉(平切)2㎝幅	10	12		
サラダ油	0.2	0.24	学期	2
たまねぎ	20	24		
にんじん	5	6		
カットいんげん(冷凍)	5	6		
糸蒟蒻(カット)	5	6		
こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1
清酒(上撰)	1	1.2		
中ざら糖	0.6	0.72		
本みりん	0.4	0.48		
和風だしの素	0.15	0.18	年間	10

11月4日水曜日

牛乳
麦ごはん
わかめスープ
豚キムチ
切干大根の中華サラダ
塩中華ドレッシング

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
麦ご飯(小)	1食	0食		
麦ご飯(中)	0食	1食		
サラダ油	0.3	0.36	学期	2
カットわかめ	0.5	0.6		
ロースハム(スライス)	7	8.4	学期	17
たまねぎ	30	36		
冷凍豆腐	15	18	年間	27
小口切りねぎ	5	6		
とうもろこし(冷凍)	6	7.2		
中華スープの素	0.8	0.96	年間	9
こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1
鶏だし（食塩無添加）	0.2	0.24	年間	13
焼塩(1kg)	0.05	0.06		
白こしょう	0.01	0.01		
豚もも肉(平切)2㎝幅	45	54		
サラダ油	0.8	0.96	学期	2
清酒(上撰)	1	1.2		
白こしょう	0.01	0.01		
たけのこ水煮（短冊）	15	18		
各務原キムチあっさり	8	9.6	年間	22
こいくちしょうゆ	0.3	0.36	年間	1
おろししょうが	0.5	0.6		
おろしにんにく	0.5	0.6		
オイスターソース	0.9	1.08	年間	5
三温糖	0.4	0.48		
かたくり粉(1kg)	0.3	0.36		
切干しだいこん	3.5	4.2		
もやし(ベスト)	12	14.4		
きゅうり	5	6		
にんじん	12	14.4		
塩中華ドレッシング	5	6	年間	39

11月5日木曜日

牛乳
食パン
ミネストローネ
イカのオリーブオイル焼き
カラフルソテー
いちごジャム

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
普通食パン(小)	1個	0個	年間	31
普通食パン(中)	0個	1個	年間	31
サラダ油	0.8	0.96	学期	2
ポークウインナー(カット)	10	12	学期	18
おろしにんにく	0.2	0.24		
たまねぎ	30	36		
にんじん	10	12		
じゃがいも（むき）	20	24		
アルファベットマカロニ	2	2.4		
トマト水煮ダイス	20	24		
トマトピューレ	8	9.6		
チキンコンソメ	0.8	0.96	年間	11
焼塩(1kg)	0.05	0.06		
白こしょう	0.01	0.01		
イカ切身(50g)	1切	0切		
イカ切身(60g)	0切	1切		
白ワイン	1	1.2		
オリーブオイル	1.5	1.8		
うすくちしょうゆ	0.05	0.06	年間	2
ﾌﾞﾗｯｸﾍﾟｯﾊﾟｰ(あらびき)	0.02	0.02		
パセリ(乾)	0.01	0.01		
ガーリックパウダー	0.02	0.02		
サラダ油	0.5	0.6	学期	2
キャベツ	25	30		
とうもろこし(冷凍)	5	6		
にんじん	5	6		
もやし(ベスト)	20	24		
チキンコンソメ	0.3	0.36	年間	11
焼塩(1kg)	0.02	0.02		
白こしょう	0.01	0.01		
プチドリップ	0.2	0.24	年間	14
いちごジャム(15g)	1袋	1袋	①	

11月6日金曜日

牛乳
麦ごはん
豆腐のすまし汁　揚げ油3回目
揚げ鶏と根菜の甘酢あん
かき

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
麦ご飯(小)	1食	0食		
麦ご飯(中)	0食	1食		
木綿豆腐	15	18		
だいこん	25	30		
にんじん	5	6		
干し椎茸(スライス)	0.2	0.24		
小口切りねぎ	5	6		
こいくちしょうゆ	0.6	0.72	年間	1
うすくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	2
本みりん	0.2	0.24		
焼塩(1kg)	0.05	0.06		
しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04		
だしパック(かつお)	6	7.2		
鶏むね肉(皮付き)1.5cm角	30	36		
清酒(上撰)	1.2	1.44		
おろしにんにく	0.1	0.12		
おろししょうが	0.3	0.36		
米粉	1	1.2		
かたくり粉(10kg)	4	4.8		
カットさつまいも(1.5㎝角)	10	12		
キャノーラ油	4	4.8		
たまねぎ	30	36		
にんじん	10	12		
ななめスライスごぼう	10	12		
サラダ油	0.2	0.24	学期	2
三温糖	2	2.4		
こいくちしょうゆ	2.3	2.76	年間	1
穀物酢	2.3	2.76		
オイスターソース	0.5	0.6	年間	5
かたくり粉(1kg)	0.3	0.36		
かき(Mｻｲｽﾞ・1/4)	1個	1個		

11月9日月曜日

牛乳
麦ごはん
かき玉汁
鰆の郡上味噌たれがけ
ひじきの炒め煮

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
麦ご飯(小)	1食	0食		
麦ご飯(中)	0食	1食		
たまねぎ	30	36		
にんじん	5	6		
えのきたけ(カット)	5	6		
木綿豆腐	15	18		
乾燥全卵(カキタマ)	1	1.2	年間	21
ねぎ	5	6		
こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1
うすくちしょうゆ	1.7	2.04	年間	2
本みりん	0.2	0.24		
焼塩(1kg)	0.05	0.06		
だしパック(かつお)	6	7.2		
かたくり粉(1kg)	0.5	0.6		
サワラ(50g)	1切	0切		
サワラ(60g)	0切	1切		
おろししょうが	0.3	0.36		
清酒(上撰)	1	1.2		
郡上みそ	2.5	3	②	
こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1
本みりん	1	1.2		
清酒(上撰)	2	2.4		
三温糖	2.2	2.64		
かたくり粉(1kg)	0.2	0.24		
こめひじき	2.8	3.36		
サラダ油	0.2	0.24	学期	2
にんじん	8	9.6		
焼ちくわ（スライス）	8	9.6	年間	23
むきえだまめ(冷凍)	5	6		
こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1
中ざら糖	0.6	0.72		
清酒(上撰)	0.5	0.6		
本みりん	0.6	0.72		
和風だしの素	0.15	0.18	年間	10

2026年11月01日～2026年11月30日

［材　料　表］

11月10日火曜日

牛乳
一食うどん
カレーうどんのつゆ
れんこんチップス　揚げ油1回目
塩昆布和え

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
ゆでうどん(175g)	1袋	0袋	年間	30
ゆでうどん(250g)	0袋	1袋	年間	30
豚もも肉(平切)1㎝幅	20	24		
清酒(上撰)	1	1.2		
にんじん	10	12		
たまねぎ	15	18		
むきたまねぎ	15	18		
ななめ切りねぎ	5	6		
かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲﾁｮｳ)	8	9.6	年間	23
油揚げ(カット)	6	7.2		
干し椎茸(スライス)	0.2	0.24		
ｶﾚｰﾌﾙｰｸ SBとろける給食用	9	10.8	年間	16
カレー粉（SB）	0.15	0.18		
こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1
焼塩(1㎏)	0.02	0.02		
白こしょう	0.01	0.01		
和風だしの素	0.2	0.24	年間	10
だしパック(かつお)	5	6		
米粉	2	2.4		
れんこん(スライス)	40	48		
キャノーラ油	4.5	5.4		
焼塩(封切)	0.08	0.1		
キャベツ	20	24		
もやし(ベスト)	20	24		
にんじん	10	12		
こいくちしょうゆ	0.3	0.36	年間	1
塩昆布	0.8	0.96	年間	20
プチドリップ	0.2	0.24	年間	14

11月11日水曜日

牛乳
麦ごはん
豆腐のチゲ
エビシュウマイ
チンゲン菜のオイスターソース炒め

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
麦ご飯(小)	1食	0食		
麦ご飯(中)	0食	1食		
冷凍豆腐	35	42	年間	27
サラダ油	0.8	0.96	学期	2
豚もも肉(平切)1㎝幅	18	21.6		
はくさい	35	42		
ななめ切りねぎ	8	9.6		
おろしにんにく	0.5	0.6		
おろししょうが	0.2	0.24		
清酒(上撰)	1	1.2		
中華スープの素	0.6	0.72	年間	9
ミックス味噌	5	6	年間	7
各務原キムチあっさり	10	12	年間	22
こいくちしょうゆ	0.2	0.24	年間	1
豆板醤	0.02	0.02	学期	4
えびしゅうまい(18g)年間	2個	0個	年間	35
えびしゅうまい(30g)年間	0個	2個	年間	35
サラダ油	0.5	0.6	学期	2
おろしにんにく	0.15	0.18		
おろししょうが	0.15	0.18		
チンゲン菜	15	18		
もやし(ベスト)	20	24		
にんじん	10	12		
とうもろこし(冷凍)	5	6		
焼塩(1㎏)	0.01	0.01		
白こしょう	0.01	0.01		
オイスターソース	0.8	0.96	年間	5
こいくちしょうゆ	0.1	0.12	年間	1
三温糖	0.05	0.06		
プチドリップ	0.15	0.18	年間	14

11月12日木曜日

牛乳
黒糖食パン
キャベツスープ
マスタードチキン
ごぼうサラダ
香りごまドレッシング

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
黒糖食パン(小)	1個	0個	年間	31
黒糖食パン(中)	0個	1個	年間	31
ポークウインナー(カット)	5	6	学期	18
サラダ油	0.3	0.36	学期	2
キャベツ	20	24		
たまねぎ	20	24		
にんじん	7	8.4		
とうもろこし(冷凍)	5	6		
チキンコンソメ	0.8	0.96	年間	11
焼塩(1㎏)	0.05	0.06		
白こしょう	0.01	0.01		
鶏もも肉(皮付き)50g	1個	0個		
鶏もも肉(皮付き)60g	0個	1個		
白こしょう	0.02	0.02		
焼塩(1㎏)	0.02	0.02		
おろしにんにく	0.2	0.24		
こいくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	1
白ワイン	1	1.2		
本みりん	0.6	0.72		
三温糖	0.6	0.72		
マスタード（あらびき）	1.3	1.56	③	
せん切りごぼう	20	24		
穀物酢	0.5	0.6		
もやし(ベスト)	15	18		
にんじん	5	6		
きゅうり	5	6		
香りごまﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(200ml)	4	0	年間	38
香りごまﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(300ml)	0	4.8	年間	38

11月13日金曜日

牛乳
金魚飯
里芋コロッケ　揚げ油2回目
野菜の煮物
りんごゼリー

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
アルファ化米	60	80		
サラダ油	1	1.3	学期	2
鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	18	23.4		
清酒(上撰)	1	1.3		
焼塩(1㎏)	0.1	0.13		
にんじん	25	32.5		
パリッシュ	2	2.6	④	
干し椎茸(スライス)	0.4	0.52		
つき蒟蒻	8	10.4		
油揚げ(カット)	6	7.8		
本みりん	1	1.3		
こいくちしょうゆ	2.8	3.64	年間	1
三温糖	2.3	2.99		
和風だしの素	0.5	0.65	年間	10
こんぶだし（食塩無添加）	0.2	0.26	年間	12
里芋コロッケ(50g)	1個	0個	⑤	
里芋コロッケ(60g)	0個	1個		
キャノーラ油	5	6		
平天(スライス・小)	6	7.2	年間	25
だいこん	32	38.4		
にんじん	10	12		
カットいんげん(冷凍)	5	6		
こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1
中ざら糖	0.5	0.6		
本みりん	0.6	0.72		
和風だしの素	0.2	0.24	年間	10
サラダ油	0.2	0.24	学期	2
ふじりんごゼリー(40g)	1個	1個	⑥	

11月16日月曜日

牛乳
麦ごはん
ワンタンスープ
うずら卵入り八宝菜
ヨーグルト

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
麦ご飯(小)	1食	0食		
麦ご飯(中)	0食	1食		
ワンタンの皮	8	9.6	学期	8
もやし(ベスト)	20	24		
にんじん	10	12		
小口切りねぎ	5	6		
チキンささみ水煮	5	6		
焼塩(1㎏)	0.05	0.06		
白こしょう	0.01	0.01		
中華スープの素	0.8	0.96	年間	9
こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1
豚もも肉(平切)2㎝幅	20	24		
高野豆腐(細切り汁物用)	2	2.4	学期	10
ごま油	0.5	0.6		
清酒(上撰)	1.4	1.68		
おろししょうが	0.4	0.48		
こいくちしょうゆ	0.2	0.24	年間	1
しょうがみじん切り（白）	1	1.2		
たまねぎ	13	15.6		
むきたまねぎ	7	8.4		
はくさい	20	24		
にんじん	10	12		
たけのこ水煮（短冊）	15	18		
干し椎茸(スライス)	0.2	0.24		
うずら卵(水煮)	20	24		
こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1
三温糖	0.3	0.36		
焼塩(1㎏)	0.03	0.04		
中華スープの素	0.5	0.6	年間	9
かたくり粉(1㎏)	0.5	0.6		
カルシウムと鉄ヨーグルト(70g)	1個	1個	⑦	

2026年11月01日～2026年11月30日

［材　料　表］

11月17日火曜日

牛乳　　オレンジ
一食ソフト麺
肉味噌ソース
大豆と小魚のごまがらめ
小松菜サラダ
和風ドレッシング

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
ソフト麺(160g)	1袋	0袋	年間	30
ソフト麺(230g)	0袋	1袋	年間	30
サラダ油	0.8	0.96	学期	2
豚もも挽肉	20	24		
豚レバーチップ	3	3.6		
おろししょうが	0.6	0.72		
清酒(上撰)	1	1.2		
にんじん	15	18		
たまねぎ	40	48		
ハヤシフレーク	5	6	年間	17
赤味噌	6.3	7.56	年間	6
本みりん	1	1.2		
中ざら糖	4.5	5.4		
こいくちしょうゆ	0.3	0.36	年間	1
和風だしの素	0.2	0.24	年間	10
かたくり粉(1kg)	3	3.6		
いり大豆	12	14.4		
パリッシュ	3.5	4.2	④	
こいくちしょうゆ	0.05	0.06	年間	1
白ごま(いり)	1	1.2		
あおのり粉	0.08	0.1		
三温糖	1	1.2		
本みりん	1.5	1.8		
清酒(上撰)	1.5	1.8		
こまつな	15	18		
もやし(ベスト)	28	33.6		
にんじん	7	8.4		
減塩和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(200ml)	4	0	年間	41
減塩和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(300ml)	0	4.8	年間	41
オレンジ(大･1/6)	1個	0個		
オレンジ(大･1/4)	0個	1個		

11月18日水曜日

牛乳
麦ごはん
白菜の味噌汁
厚揚げのおろしあんかけ
五目きんぴら

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
麦ご飯(小)	1食	0食		
麦ご飯(中)	0食	1食		
はくさい	20	24		
たまねぎ	25	30		
油揚げ(カット)	5	6		
カットわかめ	0.3	0.36		
小口切りねぎ	5	6		
ミックス味噌	4	4.8	年間	7
赤味噌	2	2.4	年間	6
だしパック(煮干)	5	6		
厚揚げ(50g)	1個	0個	⑧	
厚揚げ(70g)	0個	1個		
こいくちしょうゆ	2	2.4	年間	1
三温糖	1.7	2.04		
だいこんおろし	10	12		
おろししょうが	0.3	0.36		
かたくり粉(1kg)	0.5	0.6		
れんこん(いちょう5mm)	12	14.4		
せん切りごぼう	15	18		
穀物酢	0.5	0.6		
にんじん	10	12		
サラダ油	0.6	0.72	学期	2
カットいんげん(冷凍)	5	6		
平天(スライス・小)	6	7.2	年間	25
三温糖	0.5	0.6		
こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1
本みりん	0.6	0.72		
和風だしの素	0.15	0.18	年間	10

11月19日木曜日

牛乳
米粉入りコッペパン
キャロットポタージュ　　揚げ油3回目
鶏肉のレモンソースがけ
カラフルポテト

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
米粉入りコッペパン(小)	1個	0個	年間	31
米粉入りコッペパン(中)	0個	1個	年間	31
ベーコン(スライス)	5	6	学期	16
サラダ油	0.5	0.6	学期	2
焼塩(1kg)	0.02	0.02		
白こしょう	0.02	0.02		
たまねぎ	30	36		
各務原にんじんペースト	20	24		
にんじん	10	12		
三温糖	0.15	0.18		
チキンコンソメ	0.1	0.12	年間	11
鉄分強化牛乳	35	42		
シチューミクス	5	6	年間	18
米粉	1.5	1.8		
鶏むね肉(皮付き)1.5cm角	35	42		
清酒(上撰)	1.5	2.25		
白こしょう	0.03	0.05		
かたくり粉(10kg)	4	4.8		
米粉	2	2.4		
キャノーラ油	4	4.8		
こいくちしょうゆ	2.5	3	年間	1
レモン果汁	2.5	3		
三温糖	3	4.5		
じゃがいも（むき）	30	36		
とうもろこし(冷凍)	6	7.2		
にんじん	6	7.2		
むきえだまめ(冷凍)	5	6		
チキンコンソメ	0.4	0.48	年間	11
焼塩(1kg)	0.05	0.06		
白こしょう	0.02	0.02		
サラダ油	0.3	0.36	学期	2

11月20日金曜日

牛乳
麦ごはん
けんちん汁
鯖の照り焼きたれがけ
切干大根のごま和え

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
麦ご飯(小)	1食	0食		
麦ご飯(中)	0食	1食		
にんじん	5	6		
ささがきごぼう	5	6		
だいこん	20	24		
さといも(SS半月ｶｯﾄ)	10	12		
油揚げ(カット)	5	6		
木綿豆腐	20	24		
こいくちしょうゆ	1.7	2.04	年間	1
うすくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	2
本みりん	0.3	0.36		
清酒(上撰)	0.5	0.6		
焼塩(1kg)	0.05	0.06		
だしパック(かつお)	6	7.2		
かたくり粉(1kg)	0.3	0.36		
サバ(50g)	1切	0切		
サバ(60g)	0切	1切		
清酒(上撰)	1	1.2		
こいくちしょうゆ	2	2.4	年間	1
本みりん	1.8	2.16		
三温糖	1.8	2.16		
かたくり粉(1kg)	1.5	1.8		
切干しだいこん	3	3.6		
ほうれんそう	10	12		
もやし(ベスト)	20	24		
にんじん	10	12		
こいくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	1
三温糖	0.3	0.36		
白ごま(すり)	1.3	1.56		
和風だしの素	0.15	0.18	年間	10
本みりん	0.5	0.6		

11月24日火曜日

牛乳
きなこ揚げパン　　揚げ油1回目
一食中華麺
醤油ラーメンのスープ
にんじんサラダ
和風ドレッシング

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
小型普通コッペパン(小)	1個	0個	年間	31
小型普通コッペパン(中)	0個	1個	年間	31
キャノーラ油	4	6		
三温糖（1kg）	2	3		
きな粉(大豆)	2	3		
焼塩(封切)	0.02	0.03		
蒸し中華麺(ﾗｰﾒﾝ)160g	1袋	0袋	年間	29
蒸し中華麺(ﾗｰﾒﾝ)200g	0袋	1袋	年間	29
豚もも肉(平切)1㎝幅	12	14.4		
サラダ油	0.3	0.36	学期	2
おろしにんにく	0.3	0.36		
清酒(上撰)	1	1.2		
にんじん	8	9.6		
なると(白巻かまぼこｽﾗｲｽ)	6	7.2	年間	24
もやし(ベスト)	15	18		
はくさい	10	12		
味付メンマ	5	6	学期	11
ねぎ	3	3.6		
こいくちしょうゆ	2.3	2.76	年間	1
白こしょう	0.02	0.02		
中華スープの素	0.8	0.96	年間	9
だしパック(煮干)	5	6		
焼塩(1kg)	0.05	0.06		
きゅうり	5	6		
にんじん	25	30		
キャベツ	20	24		
減塩和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(200ml)	4	0	年間	41
減塩和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(300ml)	0	4.8	年間	41

2026年11月01日～2026年11月30日

［材　料　表］

11月25日水曜日

牛乳
麦ごはん
さつま芋の味噌汁
鮭と卵のそぼろ
ほうれん草のおかか和え

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
麦ご飯(小)	1食	0食		
麦ご飯(中)	0食	1食		
さつまいも(いちょう5㎜)	20	24		
たまねぎ	20	24		
油揚げ(カット)	5	6		
カットわかめ	0.2	0.24		
小口切りねぎ	5	6		
ミックス味噌	6	7.2	年間	7
だしパック(煮干)	5	6		
鮭ほぐし身	25	30	⑨	
サラダ油	0.3	0.36	学期	2
清酒(上撰)	1.5	1.8		
三温糖	1	1.2		
うすくちしょうゆ	0.02	0.02	年間	2
グリンピース(冷凍)	6	7.2		
いり卵	25	30	学期	15
ほうれんそう	12	14.4		
にんじん	10	12		
もやし(ベスト)	28	33.6		
和風だしの素	0.15	0.18	年間	10
本みりん	0.6	0.72		
こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1
鰹節(破砕)	1	1.2		

11月26日木曜日

牛乳
食パン
コーンスープ
ハンバーグのケチャップソースがけ
海藻サラダ
青じそドレッシング

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
普通食パン(小)	1個	0個	年間	31
普通食パン(中)	0個	1個	年間	31
サラダ油	0.2	0.24	学期	2
ベーコン(スライス)	5	6	学期	16
たまねぎ	35	42		
とうもろこし(冷凍)	10	12		
コーンペースト(冷凍)	25	30		
鉄分強化牛乳	35	42		
チキンコンソメ	0.8	0.96	年間	11
白こしょう	0.03	0.04		
焼塩(1kg)	0.05	0.06		
米粉	1.2	1.44		
FMうす味ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ(60g)年間	1個	0個	年間	32
FMうす味ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ(80g)年間	0個	1個	年間	32
トマトケチャップ	3	3.6	学期	3
三温糖	2.5	3		
ウスターソース(国産野菜)	3	3.6	年間	3
トマトピューレ	5	6		
米粉	0.3	0.36		
ﾉﾝｵｲﾙ青じそドレッシング	5	6	年間	40

11月27日金曜日

牛乳
栗入り吹き寄せごはん　揚げ油2回目
キビナゴの磯辺揚げ
大根とツナの煮物
スイートポテト

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
アルファ化米	60	80		
サラダ油	1	1.3	学期	2
鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	15	19.5		
清酒(上撰)	1	1.3		
にんじん	15	19.5		
ささがきごぼう	15	19.5		
干し椎茸(スライス)	0.5	0.65		
油揚げ(カット)	5	6.5		
つき蒟蒻	5	6.5		
むき栗カット	8	10.4		
三温糖	1.6	2.08		
こいくちしょうゆ	2.5	3.25	年間	1
焼塩(1kg)	0.1	0.13		
本みりん	2	2.6		
和風だしの素	0.3	0.39	年間	10
こんぶだし（食塩無添加）	0.3	0.39	年間	12
ｷﾋﾞﾅｺﾞ粉付き(米粉･ｱｵｻ･塩)	35	42		
キャノーラ油	4	4.8		
だいこん	40	48		
にんじん	8	9.6		
無添加ツナフレーク油漬	5	6	学期	14
むきえだまめ(冷凍)	5	6		
サラダ油	0.2	0.24	学期	2
こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1
中ざら糖	0.6	0.72		
清酒(上撰)	1	1.2		
本みりん	0.6	0.72		
和風だしの素	0.15	0.18	年間	10
お芋屋さんのスイートポテト(30g)	1個	1個	⑩	

11月30日月曜日

牛乳
麦ごはん
根菜のカレー
キャベツとウインナーのソテー
みかん

材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本		
麦ご飯(小)	1食	0食		
麦ご飯(中)	0食	1食		
豚もも肉(平切)2cm幅	25	30		
サラダ油	0.3	0.36	学期	2
焼塩(1kg)	0.03	0.04		
白こしょう	0.01	0.01		
赤ワイン	0.5	0.6		
おろしにんにく	0.3	0.36		
おろししょうが	0.1	0.12		
たまねぎ	35	42		
カットさつまいも(1.5cm角)	20	24		
れんこん(いちょう5mm)	15	18		
にんじん	15	18		
チキンコンソメ	0.3	0.36	年間	11
ブルーンピューレ	2	2.4		
トマトケチャップ	5	6	学期	3
ウスターソース(国産野菜)	2.5	3	年間	3
ｶﾚｰﾌﾚｰｸ SBｱﾚﾙｹﾞﾝﾌﾘｰ	4	4.8	年間	15
ｶﾚｰﾌﾚｰｸ SBとろける給食用	8	9.6	年間	16
カレー粉（SB）	0.1	0.12		
クミン（パウダー）	0.01	0.01		
ナツメッグ(パウダー)	0.01	0.01		
キャベツ	35	42		
ポークウインナー(カット)	5	6	学期	18
とうもろこし(冷凍)	10	12		
チキンコンソメ	0.2	0.24	年間	11
焼塩(1kg)	0.02	0.02		
白こしょう	0.01	0.01		
サラダ油	0.2	0.24	学期	2
プチドリップ	0.15	0.18	年間	14
みかん(Sｻｲｽﾞ)	1個	0個		
みかん(Mｻｲｽﾞ)	0個	1個		