

## 11月 学校給食献立表

## 令和7年度 西条学校給食センター

	4/14)		( t )	7/合)	10/日)	11/	10/-14)	10/+)	14/本)
日(曜)	4(火)	5(水)	6(木)	7(金)	10(月)	11 (火) <sup>牛乳</sup>		13(木)	<b>14(金)</b> 牛乳
献 立	ごはん ちくわの磯辺揚げ	一記 ではん ごま豆乳鍋 広島菜漬けあえ	照焼チキンチーズバーガー (丸型横割りコッペパン) (照焼きチキン) (スライスチーズ) (蒸しキャベツ) 根菜スーブ	ハヤシライス (ごはん)	ーれ さといものそぼろ煮 梅ちりあえ	下式 はん 豚肉のしょうが炒め 磯香あえ ヨーグルト	ごはん 牛肉のおろしソースかけ ツナサラダ ポトフ風ABCスープ	コッペパン カレースパゲッティ ビーンズサラダ	ではん 鮭の塩焼き 粉ふきいも 噛みってる!GoGo炒め
	一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○	一人分量 (g) 牛乳 206.00 ○	一人分量 (g) 牛乳 206.00 C		一人分量 (g) 牛乳 206.00 ○	一人分量 (g) 牛乳 206.00 ○	一人分量 (g) 牛乳 206.00 ○	  牛乳 206.00 ○	一人分量 (g) 牛乳 206.00 〇
	精白米 80.00 □	精白米 80.00 口	コッペパン 55.00 ロ		精白米 80.00 口	精白米 80.00 口	精白米 70.00 口	コッペパン 55.00 ロ	精白米 80.00 口
<b>-</b>	竹輪1/4カット 25.00 ○ 天ぷら粉 4.00 □	白玉だんご 20.00 □ 木綿豆腐 35.00 ○ にんじん 10.00 △	こいくちしょうゆ 3.00 みりん風調味料 2.00 料理酒 1.00		鶏ひき肉 30.00 〇 料理酒 1.00 おろししょうが 0.25 △ さといも 45.00 □	おろししょうが 0.60 Δ 料理酒 0.80 にんじん 10.00 Δ	三温糖 0.80 □ うすくちしょうゆ 1.50	豚肉 25.00 ○ 料理酒 0.80 おろししょうが 0.20 △ カットスパゲッティ 20.00 □ たまねぎ 40.00 △	
	キャベツ 36.00 △ 赤じそ(乾) 0.35 △	しめじ 8.00 △ しゅんぎく 5.00 △ 白すりごま 1.00 □ だし昆布 0.50 混合削り節 1.00	水 3.00 スライスチーズ 20.00 C	にんじん 20.00 △ マッシュルーム 8.00 △ グリンピース 5.00 △ ハヤシルウ 13.00 トマトケチャップ 2.00	にんじん 15.00 △ さつま揚げ 10.00 〇 絹揚げ 20.00 〇 板こんにゃく 20.00 △ グリンピース 5.00 △	キャベツ 40.00 Δ 茎にんにく 6.00 Δ	みりん風調味料 1.00 ツナ油漬け 6.40 ○ キャベツ 25.00 △ にんじん 4.00 △	マッシュルーム 8.00 △ さやいんげん 4.00 △ カレールウ 8.00 トマトケチャップ 2.00 ウスターソース 1.00	
献立の材料	だいこん 25.00 A	こいくちしょうゆ 1.00 みりん風調味料 2.00 中みそ 7.00 ○ 料理酒 1.00 水 50.00	だいこん 15.00 △ ごぼう 8.00 △	水	こいくちしょうゆ 5.50 みりん風調味料 1.80 水 25.00 ちりめん 1.50 ○ こまつな 12.00 △	水 5.00 ちくわスライス 6.00 〇 ほうれんそう 15.00 △ もやし 20.00 △	酢 0.60 ウインナースライス 10.20 〇 にんじん 15.00 △ たまねぎ 30.00 △	塩 0.10 こしょう 0.01 水 110.00 出来上がり 210.00 ミックスビーンズ 10.00 〇	にんじん 10.00 △ さつま揚げ 8.00 ○ 細切りこんにゃく 25.00 △ さやいんげん 12.00 △ 三温糖 2.00 □ こいくちしょうゆ 1.30
<b>↑</b> ↑	角切り昆布 0.30 ○ 絹揚げ 18.00 ○ だし煮干し 1.00 三温糖 1.00 □ こいくちしょうゆ 2.00 うすくちしょうゆ 1.50 料理酒 1.00	もやし 30.00 △ こまつな 12.00 △	パセリ(乾) 0.03 △ 丸鶏使用がらスープ 0.50 うすくちしょうゆ 2.00 塩 0.20 こしょう 0.02 水 115.00 出来上がり 205.00	かえりいりこ       2.50 〇         アーモンド(細切)       2.00 □         三温糖       1.15 □         こいくちしょうゆ       1.90 □         酢       2.40 □         なたね油       0.50 □         塩       0.15 □	もやし 35.00 △ カリカリ梅 0.50 △	三温糖 0.60 □ こいくちしょうゆ 1.00	パセリ(乾) 0.03 △ アルファベットマカロニ 3.00 □ 丸鶏使用がらスープ 0.60 塩 0.20 こしょう 0.02 水 105.00	きゅうり 8.00 △	白ごま 0.60 ロ ごま油 0.50 ロ
	みりん風調味料 2.00 水 70.00 出来上がり 190.00 郷土料理			こしょう 0.01			三ツ城小6年		
	~広島県~			いい歯の日(8日)献立			リクエスト給食		ひろしま給食
エネ 食塩	604 kcal 1.5 g	F74 L L 1 C							
□ /n∃∃\		574 kcal 1.6 g	616 kcal 2.9 g	612 kcal 2.4 g	578 kcal 1.8 g	578 kcal 1.1 g	637 kcal 1.7 g	581 kcal 2.7 g	590 kcal 1.3 g
日(曜)	17(月)	18(火)	19(水)	20(木)	21(金)	25(火)	26 (水)	27(木)	28(金)
时 献 立	17(月) 牛乳 ごはん 豚キムチ			20(木) 牛乳 コッペパン クリームシチュー キャロットサラダ	21 (金) 牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮		26 (水) 牛乳 ごはん 肉豆腐	27 (木) 牛乳 リッチパン 鶏肉と野菜のスープ煮	
献	17(月) 牛乳 ごはん 豚キムチ シャキッとポテトの中華あえ 一人分量(g)	18 (火) 牛乳 ごはん 親子煮 大豆のおかかあえ 一人分量 (g)	19 (水) 牛乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ ゆめまる汁 一人分量 (g)	20(木) 牛乳 コッペパン クリームシチュー キャロットサラダ 一人分量(g)	21(金) 牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ だしを味わうお吸い物 一人分量(g)	25(火) 牛乳 ごはん 鶏肉のからあげ コーンキャベツ 豚汁	26(水) 牛乳 ごはん 肉豆腐 酢の物 みかん 一人分量(g)	27(木) 牛乳 リッチパン 鶏肉と野菜のスープ煮 ブロッコリーのサラダ 一人分量(g)	28(金) 牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも 一人分量(g)
献	17(月) 牛乳 ごはん 豚キムチ シャキッとポテトの中華あえ  一人分量(g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □	18 (火) 牛乳 ごはん 親子煮 大豆のおかかあえ 一人分量 (g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □	19(水) 牛乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ ゆめまる汁 一人分量(g) 牛乳 206.00 ○	20(木)   牛乳   コッペパン   クリームシチュー   キャロットサラダ   一人分量 (g)   日   コッペパン   55.00   ロ	21(金) 牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ だしを味わうお吸い物 -人分量(g) 牛乳 206.00 ○	25 (火) 牛乳 ごはん 鶏肉のからあげ コーンキャベツ 豚汁 -人分量 (g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 70.00 □	26 (水) 牛乳 ごはん 肉豆腐 酢の物 みかん 一人分量 (g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 70.00 □	27(木) 牛乳 リッチパン 鶏肉と野菜のスープ煮 ブロッコリーのサラダ  一人分量 (g) 牛乳 206.00 ○	28(金) 牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも -人分量(g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 70.00 □
献	17(月) 牛乳 ごはん 豚キムチ シャキッとポテトの中華あえ  -人分量(g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24	18 (火) 牛乳 ごはん 親子煮 大豆のおかかあえ 一人分量 (g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24	19 (水)  中乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ ゆめまる汁  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○ 精白米 黒米 2.10 □ 学校給食用強化米 0.21	20(木)  中乳 コッペパン クリームシチュー キャロットサラダ  -人分量(g)  -人分量(g) コッペパン コッペパン 55.00 □ 鶏肉 30.00 ○ 料理酒 0.80	21(金)  中乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ だしを味わうお吸い物  -人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米 0.24	25 (火)  中乳 ごはん 鶏肉のからあげ コーンキャベツ 豚汁  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米  70.00 □  学校給食用強化米  0.21	26 (水)  牛乳 ごはん 肉豆腐 酢の物 みかん  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米 0.21  牛肉 25.50 ○	27(木) 牛乳 リッチパン 鶏肉と野菜のスープ煮 ブロッコリーのサラダ  一人分量(g) 牛乳 206.00 ○ リッチパン 55.00 □ 鶏肉 20.00 ○ 料理酒 0.80	28(金) 牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも -人分量(g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 70.00 □ 学校給食用強化米 0.21 豚肉 25.00 ○
献	17(月)  中乳 ごはん 豚キムチ シャキッとポテトの中華あえ  -人分量(g)  牛乳 206.00 ○  精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24  豚肉 35.00 ○ 料理酒 1.00 絹揚げ 15.00 ○	18 (火) 牛乳 ごはん 親子煮 大豆のおかかあえ  -人分量 (g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 学校給食用強化米 9.24  鶏肉 25.00 ○ 料理酒 1.00 たまねぎ 40.00 △	19 (水)  中乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ ゆめまる汁  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○ 精白米 黒米 2.10 □ 学校給食用強化米 ししゃもの天ぷら 40.00 ○	20(木)  中乳 コッペパン クリームシチュー キャロットサラダ  一人分量(g) ・ 牛乳 206.00 ○ ・ コッペパン 55.00 □ ・ 鶏肉 30.00 ○ ・ 料理酒 0.80 ・ にんじん 20.00 △ ・ たまねぎ 40.00 △	21(金) 牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ だしを味わうお吸い物 -人分量 (g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 いわしのみぞれ煮 50.00 □ じゃがいも 30.00 □	25 (火)  中乳 ごはん 鶏肉のからあげ コーンキャベツ 豚汁  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米 0.21  鶏肉 50.00 ○ 塩 0.25 こしょう 0.02	26 (水)  中乳 ごはん 肉豆腐 酢の物 みかん  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 70.00 □  学校給食用強化米 0.21  牛肉 25.50 ○ 料理酒 0.80 おろししょうが 0.30 △	27(木) 中乳 リッチパン 鶏肉と野菜のスープ煮 ブロッコリーのサラダ  一人分量(g) 牛乳 206.00 ○ リッチパン 55.00 □ 鶏肉 20.00 ○ 料理酒 0.80 ミカケデルウインナー 13.00 ○ にんじん 20.00 △	28(金) 牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも  -人分量(g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 学校給食用強化米 0.21  豚肉 25.00 ○ 料理酒 1.00 おろししょうが 0.12 △
献	17(月)  中乳 ごはん 豚キムチ シャキッとポテトの中華あえ  一人分量(g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米 0.24  豚肉 35.00 ○ 料理酒 1.00 絹揚げ はくさいキムチ たまねぎ 20.00 △	18 (火) 牛乳 ごはん親子煮大豆のおかかあえ  一人分量 (g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 分差 0.24  鶏肉 25.00 ○ 料理酒 1.00 かまねぎ 40.00 △ じゃがいも 60.00 □ にんじん 15.00 △	19 (水)  中乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ ゆめまる汁  一人分量 (g) 牛乳 206.00 C 精白米 黒米 2.10 □ 学校給食用強化米 0.21  ししゃもの天ぷら 揚げ油 4.00 □	20(木)  中乳 コッペパン クリームシチュー キャロットサラダ  一人分量(g)  ・ 中乳 206.00 ○ コッペパン 55.00 □ 鶏肉 30.00 ○ 料理酒 0.80 にんじん 20.00 △ たまねぎ したがいも 35.00 □ マッシュルーム 8.00 △	21(金) 牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ だしを味わうお吸い物 - 人分量 (g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 いわしのみぞれ煮 50.00 ○ じゃがいも 30.00 □ こまつな 6.00 △ 1.00 △ 3.00 △ 3.00 △	25(火) 牛乳 ごはん 鶏肉のからあげコーンキャベツ 豚汁	26 (水)  中乳 ごはん 肉豆腐 酢の物 みかん  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米 9 25.50 ○ 料理酒 0.80 おろししょうが へ30 △ 木綿豆腐 たまねぎ 35.00 △	27(木) 中乳 リッチパン 鶏肉と野菜のスープ煮 ブロッコリーのサラダ  -人分量(g) 牛乳 206.00 ○ リッチパン 55.00 □ 鶏肉 20.00 ○ 料理酒 0.80 ミカケテルウインナー にんじん 20.00 △ たまねぎ 35.00 △ だいこん 30.00 △	28(金)  牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも  -人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米 70.00 □ 学校給食用強化米 0.21  豚肉 25.00 ○ 料理酒 1.00 おろししょうが 3.12 △ おろしにんにく いか 20.00 ○
献	17(月)  中乳 ごはん 豚キムチ シャキッとポテトの中華あえ  一人分量(g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24  豚肉 35.00 ○ 料理酒 1.00 絹揚げ 15.00 ○ はよいキムチ たまねぎ 20.00 △ にんじん キャベツ 30.00 △	18 (火) 牛乳 ごはん親子煮大豆のおかかあえ  一人分量 (g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 分割 25.00 ○ 分割 1.00 かまねぎ 40.00 △ 位にんじん 15.00 △ 位にんじん 15.00 △ 位にんじん 4.00 △ 4.00 △ 4.00 △ 4.00 △	19 (水)  中乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ ゆめまる汁  一人分量 (g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 70.00 □ スポーツ	20(木)   中乳	21(金) 牛乳 ごはんいわしのみぞれ煮しそひじきあえだしを味わうお吸い物 -人分量(g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 5校給食用強化米 0.24 いわしのみぞれ煮 50.00 ○ じゃがいも 30.00 □ にんじん 3.00 △ にんじんしそひじきの佃煮 2.50 ○ うすくちしょうゆ 0.30	25 (火)  中乳 ごはん 鶏肉のからあげ コーンキャベツ 豚汁  -人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米 0.21  鶏肉 50.00 □ 塩 0.25 こしょう ブーリックパウダー じゃがいもでん粉 揚げ油 5.00 □	26 (水)  中乳 ごはん 肉豆腐 酢の物 みかん  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米  中肉 25.50 ○ 料理酒 0.80 おろししょうが れ続豆腐 おんじん おこねぎ にんじん 糸こんにゃく 25.00 △	27(木) 中乳 リッチパン 鶏肉と野菜のスープ煮 ブロッコリーのサラダ  一人分量(g) 牛乳 206.00 ○ リッチパン  鶏肉 20.00 ○ 料理酒 0.80 ミカカテルウインナー にんじん たまねぎ 35.00 △ たいこん じゃがいも しめじ 8.00 △	28(金) 牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも  -人分量(g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 学校給食用強化米 0.21  豚肉 25.00 ○ 料理酒 1.00 おろししょうが 0.12 △ おろしにんにく いか 20.00 ○ うずら卵 20.00 ○ たけのこ 18.00 △
献	17(月)  中乳 ごはん 豚キムチ シャキッとポテトの中華あえ  -人分量(g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24  豚肉 35.00 ○ 料理酒 1.00 絹揚げ 15.00 ○ はくさいキムチ たまねぎ 20.00 △ にんじん キャベツ こんじん 8.00 △ しいたけ 3.00 △ しいたけ 3.00 △	18(火) 牛乳 ごはん親子煮 大豆のおかかあえ  一人分量 (g) 牛乳 206.00 ○  精白米 80.00 □  精白米 0.24  精白米 0.24  鶏肉 25.00 ○  料理酒 1.00 たまねぎ 40.00 △  じんじん 15.00 △  にんじん 15.00 △  板こんにゃく 20.00 △  ねぎ 4.00 △  ねぎご 20.00 ○  三温糖 1.35 □  こいくちしょうゆ 5.50	19 (水)  中乳 古代米ごはんししゃもの天ぷら花野菜のごまあえゆめまる汁  一人分量 (g) 牛乳 206.00 ○ 精白米 黒米 2.10 □ 学校給食用強化米 ししゃもの天ぷら 揚げ油 4.00 □ ブロッコリー カリフラワー キャベツ にんじん 白すりごま こ、660 □ 三温糖 0.40 □	**Page	21(金)  中乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ だしを味わうお吸い物  -人分量 (g)  牛乳 206.00 ○ 精白米 学校給食用強化米 いわしのみぞれ煮 50.00 ○ じゃがいも 30.00 □ によつな 6.00 △ によつな 6.00 △ にんじん 3.00 △ しそひじきの佃煮 2.50 ○ うすくちしょうゆ 0.30  木綿豆腐 25.00 ○ 焼きふ(おつゆふ) 3.00 □	25 (火)  中乳 ごはん 鶏肉のからあげ コーンキャベツ 豚汁  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米 0.21  鶏肉 50.00 □ 1.25 こしょう 0.02 ガーリックパウダー しゃがいもでん粉 揚げ油 5.00 □ キャベツ とうもろこし 5.00 △	26 (水)  中乳 ごはん 肉豆腐 酢の物 みかん  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校 (30) 中乳 お合食用強化米 中肉 理酒 0.80 おお・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	27(木)  中乳 リッチパン 鶏肉と野菜のスープ煮 ブロッコリーのサラダ  一人分量(g) 牛乳 206.00 ○ リッチパン  ち5.00 □  鶏肉 20.00 ○ 料理酒 0.80 ミカケテルウインナー にんじん たまねぎ 35.00 △ だいっがいも しめじん いたがいも しめじいたがいも しめじいたがいも しめじいたがいも しめじいたり(乾) 丸鶏使用がらスープ 塩 0.35	28 (金)  牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも  -人分量 (g) 牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米 0.21  豚肉 25.00 ○ 料理酒 1.00 おろしにようが 0.12 △ おろしにんにく いかずらのにないか 20.00 ○ たけのこ 18.00 △ たまねぎ はくさい にんじん
献立	17(月)  中乳 ごはん 豚キムチ シャキッとポテトの中華あえ  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○ 精白米 学校給食用強化米  80.00 □ 学校給食用強化米  の 24  豚肉 35.00 ○ 料理酒 1.00 絹揚げ 15.00 ○ はくさいキムチ たまねぎ 20.00 △ にんじん キャベツ こいたけ 3.00 △ しいたけ 4.00 △ こいくちしょうゆ 3.00	18 (火)  中乳 ごはん 親子豆のおかかあえ  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精学校給食用強化米 80.00 □ 精学校給食用強化米 9次 料理酒 1.00 たまねぎ 40.00 △ にんじん 15.00 △ 板こんにゃく 4.00 △ たきまご 20.00 ○ たま温糖 1.35 □ こいりん風調味料 1.50	19 (水)  中乳 古代米ごはんししゃもの天ぷら花野菜のごまあえゆめまる汁  一人分量 (g) 牛乳 206.00 C 精白米 70.00 □ 206.00 C 精白米 2.10 □ 206.00 C 揚げ油 4.00 □ 21  ブロッコリー 12.00 △ 206.00 □ 206	20(木)  中乳 コッペパン クリャロットサラダ  一人分量(g) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	21(金)  中乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじ味わうお吸い物  -人分量 (g)  中乳 206.00 ○ 精白米 学校給食用強化米 いわしのみぞれ煮 いわしのみぞれ煮 50.00 ○ じゃがいも 30.00 □ にんじん 3.00 △ にんじん 3.00 △ しそひじきの佃煮 2.50 ○ うすくちしょうゆ 0.30  木綿豆腐 25.00 ○ 焼きふ(おつゆふ) 3.00 □ たまむぎ 35.00 △ 6.00 △ たまむぎ 35.00 △	25 (火)  中乳 ごはん 鶏肉のからあげ コド  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米  鶏肉 50.00 ○ 塩 こしょう 0.25 こしょう 0.02 ガーリックパウダー じゃがいもでん粉 揚げ油  キャベツ よう ものは キャベツ ようもろこし 塩  豚肉  10.00 ○	26 (水)  中乳 ごはん 肉豆腐 酢の物 みかん  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  特学校給食用強化米  中肉 25.50 ○ 料理酒 0.80 お綿豆腐 おお・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	27(木) 中乳 リッチパン 鶏肉と野菜のスープ煮 ブロッコリーのサラダ  一人分量(g) 牛乳 206.00 ○ リッチパン 55.00 □ 鶏肉 20.00 ○ 料理酒 0.80 ミカケテルウイナー 13.00 ○ にんじん たまねぎ 35.00 △ たまれぎ 35.00 △ たいこん じゃがいも 40.00 □ しめじ いわましめじ いわましまう 、0.50 丸塩 こしょう 、0.02 水	28(金)  中乳 ごはん 八文章(g)  牛乳
献立	17(月)  中乳 ごはん 豚キムチ シャキッとポテトの中華あえ  -人分量(g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米 0.24  豚肉 35.00 ○ 料理酒 1.00 絹揚げ 15.00 ○ はくさいキムチ たまねぎ 20.00 △ にんじん キャベツ しいたけ 3.00 △ にいくちしょうゆ 塩 温糖 0.25 □ チキンハム 4.00 ○	18 (火)  中乳 ごはん親子煮 大豆のおかかあえ  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 等校給食用強化米 9次 料理酒 1.00 たまねぎ 40.00 △ じゃがいも 60.00 □ たもいじん 15.00 △ 板こんにゃく 4.00 △ たまご 20.00 △ たまご 20.00 ○ 三温糖 1.35 □ こいくちもしょうゆみりん風調味料 1.50 みりん風調味料 30.00 大豆(ゆで) 10.00 ○	19 (水)  中乳 古代米ごはんししゃもの天ぷら花野する汁  一人分量(g) 中乳 206.00 C 特乳 そ乳 206.00 C 精白米 黒米 2.10 □ 精白米 としいまする おりからないでは、	20(木)  中乳 コッペパン クリャロットサラダ  一人分量(g) ・中乳 ・クト・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	**21(金)**  中乳	25 (火)  中乳 ごはん 鶏肉のからあげ コ豚汁  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  特乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米  鶏肉 50.00 □  塩 0.25 こしょう 0.02 ガーックパウダー 0.04 じよう 0.02 ガーッがいもでん粉 8.00 □ おもろこし 5.00 △ とうもろこし 5.00 △ 塩 0.15  豚肉 10.00 ○ ホ揚げ 3.50 ○ 油揚げ 3.50 ○ 油揚げ 3.50 ○	26 (水)  中乳 ごはん 肉豆腐 酢の物 みかん  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精中発 白米 中内 対験を 中内 対験を はんの では、 中内 のののでは、 中内 のののでは、 中内 のののでは、 中のののでは、 のののでは、 ののでは、 ののでは	27(木) 中乳 リッチパン 鶏肉と野菜のスープ煮 ブロッコリーのサラダ  一人分量(g) 中乳	28(金)  中乳 ごはん 八大学いも  -人分量(g)  中乳 206.00 ○  中乳 206.00 ○  特技校
献立   献立の材	17(月)  中乳 ごはん 豚キムチ シャキッとポテトの中華あえ  一人分量(g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米 0.24  豚肉 35.00 ○ 料理酒 1.00 絹揚げ 15.00 ○ はくさいキムチ たまねぎ 20.00 △ にんじん キャベツ にんしいち こいたけ 3.00 △ にんじん キャベツ しいら こいくちしょうゆ 塩にいたけ 3.00 △ 1.00 ニ温糖 0.25 □ チキンハム じゃがいも こまつな 4.00 ○ こまつな 7.00 △	18 (火)  中乳 ごはん親子煮 大豆のおかかあえ  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 学校給食用強化米 94 理酒 1.00 たゃがいも 60.00 □ にんじん 15.00 △ にんじん 15.00 △ 板こかじにんにゃく 4.00 △ たまご 20.00 ○	19 (水)  中乳 古代米ごはんししゃもの天ぷら花野まる汁  中乳 一人分量(g) 中乳 一人分量(g) 中乳 一人分量(g) 中乳 一人分量(g) 中乳 一人分量(1000 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	20(木)   中乳	**21(金)**  中乳	25 (火)  中乳 ごはん 鶏肉のからあげコ豚汁  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 70.00 □   精白米 70.00 □	26 (水)  中乳 (g) 中乳 (206.00 ○ (g) 中乳 (2	27(木) 中乳 リッチパン 鶏肉と野菜のスープ煮	28(金) 牛乳 (g) 牛乳 (g) 牛乳 (g) 牛乳 (100 (100 (100 (100 (100 (100 (100 (10
献立献立の	17(月)  中乳 ごはん 豚キムチ シャキッとポテトの中華あえ  一人分量 (g)  牛乳 206.00 ○  精白米 80.00 □  精白米 80.00 □  精神(大きを) 1.00 ○  料理酒 1.00 ○  料揚げ 15.00 ○ はくおむぎ 20.00 △ にんせずいたは 30.00 △ にんがいたけ 3.00 △ にんがいたけ 3.00 △ にいたけ 3.00 △ にいたけ 3.00 △ にいたけ 3.00 △ にいたけ 4.00 △ こま 20.00 △ にいたけ 4.00 △ こいたけ 4.00 △ こは 9.10 □ 三温糖 0.25 □  チキンバム 4.00 □ こまつじん 6.00 △ こまっけ 4.00 □	18 (火)  中乳	19 (水)  中乳 古代といるのではある。 中別 中乳 一人分量 (g) 一人分量 (g) 一人分量 (g) 一人分量 (g) 年乳 一人分量 (g) 年乳 一人分量 (206.00 C) 日本 (200.00 C) カリー 12.00 △ △ (200.00 △ △ (200.00 C) (200.	************************************	#型にはんいわられた。	25 (火)  中乳 ごはん 鶏肉のからあげ コ肝汁  一人分量 (g)  中乳 206.00 □  精白米 学校給食用強化米  鶏塩しよう の 25 しよう の 02 ガーッがいもでん粉	26 (水)  中乳 は	27 (木) 中乳 リット と野菜のスープ煮 フリーのサラダ	28 (金)  中乳 に対する のののののののののののののののののののののののののののののののののののの
献立   献立の材	17(月)  中乳 ごはん 豚キキャとポテトの中華あえ  一人分量 (g)  中乳 206.00 ○  精白米 80.00 □  特別 1.00  精揚が 15.00 ○  料揚が 15.00 ○  料揚が 15.00 △  たまじがいキムチ 10.00 △  たおざいキムチ 10.00 △  たおざいれたがいないからくちしょうゆ 3.00 △  にいらくちしょうゆ 3.00 ○  ニュ 糖 0.25 □  チキがいな 4.00 ○  ニカンハム 4.00 ○  ニカンハム 4.00 ○  ニカンハム 4.00 ○  ニカンハム 5.00 ○  ニカンハム 5.00 ○  ニカット 4.00 ○	18 (火)  中乳	19 (水)  中乳 古代しいではんしいでは、	************************************	#型によりできます。 21(金)   中乳にはんしのみぞれ煮したしで味わられ煮したしではからます。   一人分量(g)   一人分量(g)   「206.00   「206.00   「206.00   「4乳   「206.00   「4乳   「206.00   「50.00	25 (火)  中乳 が	26 (水)  中乳 に	27 (木) 中乳 リット と野菜のスープ煮 フリーのサラダ	28 (金)  中乳 に対している。
献立   献立の材	17(月)  中乳 ごはん 豚キキキッとポテトの中華あえ  一人分量 (g)  中乳 206.00 ○  特許 206.00 ○  特許 80.00 □   特許 80.00 □   特許 80.00 □   特許 80.00 □   特別 80.00 □   特別 80.00 □   特別 80.00 □   特別 1.00 □   大きな 10.00 △   たまじがいキムチ 10.00 △   たまじがいキムチ 10.00 △   たおざいキムチ 10.00 △   たおざいないましょうがないましょうゆ 3.00 □   にんがいないましょうゆ 3.00 □   においいましょうゆ 3.00 □   においいましょうゆ 3.00 □   においいましょうゆ 3.00 □   においいましょうゆ 3.00 □   には温糖 0.25 □   チキャがいな   にん週精   たましょうゆ 2.50 □   正は記載 2.50 □   正はこまりゆ 2.50 □   正はこまりゆ 2.50 □   正はこまりゅ 2.50 □   こまりまりまります。   こまりゅ 2.20 □   こまりまりまります。   こまりまりまります。   こまりまります。   こまります。   こまります。   こまりまります。   こまります。   こまります	18 (火)  中乳	19 (水)  中乳 古代しいではんしいでは、	Page	中乳 でいた では できる できます できます できます できます できます できます できます できます	25 (火)  中乳 が	26 (水)  中乳 は	27(木) 中乳 リット シャック マック マック マック マック マック マック マック マック マック マ	28 (金)  中ご八大 中 1 206.00 □ 206.00 □ 206.00 □ 206.00 □ 206.00 □ 30 □ 20.00 △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △
献立   献立の材	17(月)  中乳 ごはん 豚キキャとポテトの中華あえ  一人分量 (g)  中乳 206.00 ○  精白米 80.00 □  特別 1.00  精揚が 15.00 ○  料揚が 15.00 ○  料揚が 15.00 △  たまじがいキムチ 10.00 △  たおざいキムチ 10.00 △  たおざいれたがいないからくちしょうゆ 3.00 △  にいらくちしょうゆ 3.00 ○  ニュ 糖 0.25 □  チキがいな 4.00 ○  ニカンハム 4.00 ○  ニカンハム 4.00 ○  ニカンハム 4.00 ○  ニカンハム 5.00 ○  ニカンハム 5.00 ○  ニカット 4.00 ○	18 (火)  中乳	19 (水)  中乳 古代しいではんししのでは、	************************************	中乳 でいた では できる できます できます できます できます できます できます できます できます	25 (火)  中乳 はののかちらあげ	26 (水)  中乳 は	27(木) 中乳 リット シャック マック マック マック マック マック マック マック マック マック マ	28 (金)  中乳 (g)  一人分量 (00 □ 206.00 □ 206.00 □ 206.00 □ 1.00 △ 21 □ 206.00 □ □ 1.00 △ 21 □ □ 1.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ □ □ □ □ 35.00 △ 20.00 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □
献立   献立の材	17(月)  中乳 ごはん 豚キキャとポテトの中華あえ  一人分量 (g)  中乳 206.00 ○  精白米 80.00 □  特別 1.00  精揚が 15.00 ○  料揚が 15.00 ○  料揚が 15.00 △  たまじがいキムチ 10.00 △  たおざいキムチ 10.00 △  たおざいれたがいないからくちしょうゆ 3.00 △  にいらくちしょうゆ 3.00 ○  ニュ 糖 0.25 □  チキがいな 4.00 ○  ニカンハム 4.00 ○  ニカンハム 4.00 ○  ニカンハム 4.00 ○  ニカンハム 5.00 ○  ニカンハム 5.00 ○  ニカット 4.00 ○	18 (火)  中乳	19 (水)  中乳 古代しいではんししのでは、	************************************	中乳 でいた では できる できます できます できます できます できます できます できます できます	25 (火) 中乳はんのからあげ コ豚 一人分量 (g) 中乳 (26.00 ○ 年乳 (206.00 ○ 年乳 (206.00 ○ 21 を) (206.00 ○ 25 (2.2 が) (2.2	26 (水)  中乳 は	27(木) 中乳 リット シャック マック マック マック マック マック マック マック マック マック マ	28 (金) 中乳 (3 (金)) 中乳 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3