①令和 7 年度 11 月分 献立表詳細

日	11月4日(火)	十十八	11月5日(水)		11月6日(木)		11月7日(金)		11月10日(月)		11月11日(火)	
献立名	しゃくし菜ご飯 牛乳 県産なめこ汁 あじ狭山茶フライ ごま和え		麦ご飯 牛乳 キーマカレー 野菜のガーリックソテー		中華麺 牛乳 彩花味噌ラーメン 深谷ねぎ餃子2個 大根のナムル ナムルドレッシング		ご飯(彩のきずな) 牛乳 かき玉汁 県産八ツ頭コロッケ キャベツと生揚げのみそ炒	හ	バターライス 牛乳 肉団子のトマトスープ オムレツ マセドアンサラダ マヨネーズ		ご飯 牛乳 中華わかめスープ 彩の国にらまんじゅう2個 酢豚 川越芋豆乳プリン	
材料名及び分量(一人分のグラム数)	米強しかご濃米出中な豆わ油ね赤白煮混水米は節 よ が こ めげ そそし厚 こ めげ そそし 間 い	(g) 75 0.25 20 0.5 2 1 28.5 206 30 0.5 2 8 6 3 1.5 140 200 40 4 15 10 25 20 5.5 2 1.5 45	米麦強 牛 豚じたにさト脱に米カカカ水出 ブキシオにコ塩こ出 化乳 肉がねじいト粉に ルル粉 が リッベルーにソ よよ もも がんがく ルル粉 が リッベルーにソ うがり リーベイ ロ辛 量 ー ベイ 量 コル リカカ かん ロー コル	(g) 68 7 0.25 206 50 30 40 25 5 10 2 0.5 1 10 3 0.05 35 180 30 5 0.3 0.3 0.05 0.15 0.01 43	中 年 駅 内 しん がくけんぎら マ がくけん ガー・カーガー・マー・アン よん いんの来 しんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんし	(g) 80 206 25 25 10 10 10 0.5 0.4 12 4.5 1 8 0.3 0.01 0.01 120 220 40 40 8 10 30 4.2	米 牛 鶏なにねえほた卵濃か塩で水出 県米 豚生キたにし米赤濃砂料み出りるんぎのうま 口つ ん 来 産油 肉揚ャまんう油み口糖理り来らん たんぎょ厚 が ツ げツぎんが そし 酒風がけった ゆ 頭り 頭 ゆ 味量 ロッツ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(g) 75 206 12 10 10 10 5 5 20 15 3 0.5 1 140 200 40 4 4 12 30 10 5 0.2 0.5 2.4 0.8 1 1.6 1.6 63	米強バコ塩パ 牛 肉たにセかかマに米コト粉ベ塩こ水出 才米 冷きに出 マ 化タン セ 乳 だまんロぶぶッん油ンマチー し 来 ム油 凍ずりじ上 ネ がりん が が が が が が が が が が が が が が が が が が	(g) 75 0.25 1.25 0.42 0.6 0.1 206 40 20 10 5 15 5 0.4 1 18 1.2 0.03 0.8 0.01 120 220 50 0.5 40 15 10 53 6	米強 牛 鶏わなねだも薄塩中ごご水出 彩 豚塩こ料で米にたピたし米水中砂濃ト穀で 川化 乳 肉かるぎいや口 華まま 来 の 肉 し理ん油んまーけい油 華糖ロマ物ん 越い から から プーーが に う酒粉 んぎンこけ ー うチー 豆 りょう かんぎつ かん かんき しんか かい かんぎん かんぎん かんぎん かんぎん かんぎん かんがく かんがく かんがく かんがく かんがく かんがく かんがく かんが	(g) 75 0.25 206 20 0.8 10 8 20 20 4 0.15 1 1.5 1 120 200 50 20 0.04 0.01 0.8 2 1 10 0.2 1 10 0.2 2 3 1 1.5 0.5

①令和 7 年度 11 月分 献立表詳細

日	11月12日(水)		11月13日(木)		11月17日(月)		11月18日(火)		11月19日(水)		11月20日(木)	
献立	ご飯 牛乳 呉汁 いわしの蒲焼き ひじきの煮物		麦ご飯 牛乳 県産豚肉のビビンバ チヂミ バンサンスー		山型食パン・米粉パン(3年いちごジャム&マーガリン 牛乳 県産人参のポタージュ 鶏肉のマーマレード焼き2個 グリーンサラダ サウザンドレッシング		ご飯 牛乳 県産みそすいとん汁 まぐろカツ 里芋のそぼろ煮		ご飯(彩のきずな) 牛乳 県産フランクのアルファベット ポークチャップ フルーツポンチ	スープ	地粉うどん 牛乳 県産豚肉カレーうどん 竹輪の磯辺揚げ2個 白菜の彩花しょうゆ和え 彩花しょうゆ・かつお節	
	AL.	(g)	ale.	(g)	L Til A O	(g)	ALC.	(g)	str.	(g)	1.1 day = 1.5 /	(g)
	米 強化米	75 0.25	★麦強化米	68 7 0.25	山型食パン 米粉パン(3年)	50 80	米 強化米	75 0.25	* 牛乳	75 206	地粉うどん 牛乳	80 206
	 牛乳	206	短儿木	0.23	いちごジャム&マーガリ	9	 牛乳	206	十孔	200	十孔	200
		ļ	牛乳	206	4 51				マカロニ	5	県産豚肉	15
	大豆 にんじん	20 10	 豚肉	45	牛乳	206	すいとん 県産豚肉	25 10	フランクフルト たまねぎ	5 10	たまねぎ にんじん	30 10
	だいこん	10	にんじん	23	にんじんペースト	30	にんじん	10	にんじん	15	ねぎ	12
	ごぼう	10	だいこん	15	たまねぎ	20	だいこん	15	キャベツ	20	しいたけ	0.5
	ねぎ =±った	10	ぜんまい キョ * め	17	米油	0.5	ねぎ	10	ピーマン	5	ほうれん草	8
材	こまつな しめじ	15	大豆もやし もやし	23 12	パセリ 牛乳	0.05 40	しめじ こまつな	5 10	コンソメ 塩	1.2 0.5	カレ―ルウ甘口 カレ―粉	11 0.1
料	煮干し	2	ほうれん草	17	ポタージュベース	13	煮干し	3	こしょう	0.01	濃口しょうゆ	5.3
名	混合厚削り	3	たけのこ	23	コンソメ	0.2	白みそ	3	薄口しょうゆ	2	混合厚削り	3
及	赤みそ	3.5	にら	5	生クリ―ム	5	赤みそ	4	水	130	塩 	0.12
び	白みそ	5.5	しいたけ	2	バタ <u></u>	0.5	水	120	出来上がり量	200	みりん風調味料	1.8
分	水 出来上がり量	130 200	にんにく ごま	0.5 2	塩 こしょう	0.1 0.01	出来上がり量	200	 豚肉(A)	50	でん粉 水	1.5 140
量	田水工がり里	200	- 0 6 - 砂糖	1	水	95	まぐろカツ	40	米油	0.5	・ 出来上がり量	220
$\overline{}$	鰯澱粉付	40	濃口しょうゆ	7	出来上がり量	195	米油	4	たまねぎ	5		
1 -	米油	4	料理酒	1	75 -L		m#		米油	0.2	ちくわ 	30
	濃口しょうゆ 砂糖	3.5	みりん風調味料 穀物酢	2 1.5	鶏肉 米油	60 0.6	里芋 鶏肉	60 10	マッシュルーム ウスターソース	5 3	天ぷら粉 あおのり	10 0.08
分	みりん風調味料	3.5	栽物質F ごま油	0.9	不価 マーマレード	4	病内 グリンピ―ス	2.5	トマトケチャップ	8 8	水	12.5
の	七味唐辛子	0.01	赤みそ	2.8	濃口しょうゆ	2.8	米油	0.5	- *	0.1	米油	3
グェ	水	7	コチジャン	1	白ワイン	1.44	砂糖	2	赤ワイン	1		
ラ	エレカいナ	0.5	豆板醬	0.2	砂糖	0.96	濃口しょうゆ	4	水	3	はくさい	50
数	干しひじき こんにゃく	2.5	米油	0.8	でん粉 水	0.4 3.2	みりん風調味料 料理酒	0.5 0.5	米油	0.2	きゅうり にんじん	10 10
双	にんじん	4.5	チヂミ	40		0.2	和風だし	0.1	カクテルゼリー	40	出来上がり量	35
	さやいんげん	3	米油	0.4	キャベツ	35	水	7	パインアップル	20		
	油揚げ	1.5	11.7.4.11	4 -	きゅうり	15	出来上がり量	68	黄桃	20	彩花しょうゆ	2
	しいたけ 米油	0.8 0.5	はるさめ きゅうり	4.5 15	とうもろこし 出来上がり量	10 48			出来上がり量	95	かつおぶし	0.1
	- ^{木田} - 砂糖	1.3	にんじん	5	山小工4.2年	40						
	料理酒	0.8	キャベツ	10	サウザンドレッシング	6.25						
	みりん風調味料	1.6	濃口しょうゆ	2								
	濃口しょうゆ	3	穀物酢	2								
	和風だし 水	0.2	ごま油 砂糖	1 1.5								
	\I\		塩	0.1								

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

①令和 7 年度 11 月分 献立表詳細

1-7.17.47	町子校稲良セノダー ははんめ 小子校 ■										
日	11月21日(金)		11月25日(火)		11月26日(水)		11月27日(木)		11月28日(金)		
献立名	ご飯 牛乳 ワンタンスープ 鶏つくねの甘酢あんかけ2 ^を ビーフンの中華炒め	個	ご飯 牛乳 彩花みそのさつま汁 鯖の塩焼き なめ茸和え おかかふりかけ		キャロットパン 牛乳 もち玄米入りミルクスープ ハンバーグデミグラスソース ツナサラダ イタリアンドレッシング	Z.	麦ご飯 牛乳 県産豆腐のマーボー丼 県産ネギ焼き りんご		ご飯 牛乳 彩花みそけんちん汁 ささみの甘辛揚げ 五目ピリ辛炒め 彩の国納豆		
		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)	(g)
	米 強化米	75 0.25	米 強化米	75 0.25	キャロットパン	50	米 麦	68 7	米 強化米	75 0.25	15/
	牛乳 ワンタン 豚肉	206 6 15	牛乳	206	牛乳 ショルダーベーコン	206 5	強化米 牛乳	206		206	
	キャベツ にんじん	20 10	さつまいも ごぼう	25 10	たまねぎ にんじん	35 10		90	豚肉さといも	15 15	
	にら なると しいたけ	5 10 0.5	だいこん にんじん ねぎ	20 8 8	はくさい とうもろこし しめじ	15 10 5	豚肉 にんじん ねぎ	25 10 14	にんじん だいこん ごぼう	10 15 8	
 材	濃ロしょうゆ 中華スープ	4 0.65	豆腐 かつお厚削り	15 4	もち玄米 コンソメ	3 1	たけのこ にら	15 5	ねぎ こまつな	5 8	
料 名	塩 こしょう 米油	0.15 0.01 0.7	 彩花白みそ 彩花赤みそ 水	4.5 4.5 140	ホワイトルウ 塩 こしょう	5 0.2 0.01	しいたけ しょうが にんにく	0.5 0.5 0.4	生揚げ 煮干し 混合厚削り	15 2 3	
る 及 び	ごま油 水	0.7 0.5 140	出来上がり量	200	白ワイン バタ—	0.5 0.5	またのとく 赤みそ 濃口しょ う ゆ	3	形式は 形式を 形式を 形式を 形式を である。 では では では では では では では では では では では では では	4.5 4.5	
分量	出来上がり量	200 40	塩さば 米油	60 0.6	牛乳 水 でん粉	40 90 0.2	│ 砂糖 │ 中華スープ │ 豆板醤	1 0.65 0.3	水 出来上がり量	140 200	
		0.4 5	キャベツ ほうれんそう	30 15	でんか パセリ 出来上がり量	0.2 0.04 200	豆似酉 でん粉 ごま油	0.3 3.5 1	 鶏ささみ肉 でん粉	40 5	
人分	赤ピーマン 米油 砂糖	5 0.2	にんじん なめ茸 出来上がり量	8 13 45	ハンバーグ(バラ凍)	60 0.6	米油 水 出来上がり量	0.4 50 190	米油 みりん風調味料 濃ロしょうゆ	4 0.5 2.5	
のグ	で ^被 濃口しょうゆ 穀物酢	2 2.5 2	おかかふりかけ	2	米油 たまねぎ 米油	15 0.2	古未工かり重 	50	振口しょうゆ 砂糖 水	2.5 2 1.5	
ラム	料理酒でん粉	0.5			マッシュルーム デミグラスソース	5 5	米油	0.5	れんこん	15	
数	水 ビ―フン	7			トマトケチャップ 砂糖 赤ワイン	3.5 0.1 1	りんご 塩	75 0.75	にんじん しいたけ こんにゃく	1 1 10	
	えび たまねぎ	15 15			水	3			さつまあげ ごま	15 0.5	
	ピ―マン しめじ 中華ス一プ	5 8 0.13			キャベツ きゅうり にんじん	25 10 10			★油砂糖濃口しょうゆ	0.5 1 2.5	
	塩 こしょう	0.04 0.01			ツナフレーク 出来上がり量	8 30			みりん風調味料 料理酒	0.8	
	薄ロしょうゆ オイスターソース 料理酒	1.4 0.5 1			イタリアンドレッシング	6.25			│ 水 │ ごま油 │ 一味唐辛子	0.3 0.01	
	7年2月 ごま油 米油	1.5 1							なっとう(たれ付き)	30	