

松伏町学校給食センター ほほえみ 中学校

日	11月4日(火)		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 チキンナゲット2個 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3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 県産ハツ頭コロッケ キャベツと生揚げのみそ炒め		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)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	米	100	米	90	中華麺	100	米	100	米	100	米	100
	強化米	0.33	麦	10	牛乳	206	牛乳	206	強化米	0.3	強化米	0.3
	しゃくしな漬け	24	強化米	0.3					バター	1.5	牛乳	206
	かつお節	0.6	牛乳	206	豚肉	35	鶏肉	14.4	コンソメ	0.5		
	ごま	2.4			もやし	30	なると	12	塩	0.75		
	濃口しょうゆ	2.4	豚肉	60	にんじん	12	にんじん	12	パセリ	0.12		
	米油	1.2			ねぎ	12	ねぎ	12	牛乳	206		
	出来上がり量	34.2	にら	12	えのきたけ	6	肉だんご	48				
	牛乳	206	メンマ	12	ほうれんそう	6			たまねぎ	24		
			さやいんげん	6	しょうが	0.6	たまねぎ	24	にんじん	12		
	なめこ 豆腐 わかめ 油揚げ ねぎ 赤みそ 白みそ 煮干し 混合厚削り 水 出来上がり量	36 36 0.6 2.4 9.6 7.2 3.6 3.6 1.8 168 240	トマト	12	にんにく	0.24	卵	18	にんにく	0.45		
			脱脂粉乳	2.4	しいたけ	0.6	濃口しょうゆ	3.6	セロリー	6		
			にんにく	0.6	米油	0.48	かつお厚削り	3.6	かぶ	18		
			米油	1.2	みそラーメンスープ	14.4	塩	0.6	かぶの葉	6		
			カレールウ甘口	9	彩花赤みそ	5.4	でん粉	1.2	マッシュルーム	6		
			カレールウ中辛口	6.6	中華スープ	1.2	水	168	にんにく	0.45		
			カレー粉	0.1	豚と鶏ガラスープ	9.6	出来上がり量	240	米油	1.2		
			ガラムマサラ	0.05	ごま油	0.36	県産ハツ頭コロッケ 米油	50 5	コンソメ	1.2		
			水	42	こしょう	0.02			トマト	21.6		
			出来上がり量	210	七味唐辛子	0.03	豚肉	14.4	粉チーズ	1.44		
	あじ狭山茶フライ 米油	60 6	チキンナゲット 米油	40 0.4	水	144	生揚げ	36	ベーリーフ	0.03		
					出来上がり量	260	キャベツ	12	塩	0.96		
	こまつな にんじん はくさい もやし ねりごま 濃口しょうゆ 砂糖 出来上がり量	18 12 30 24 6.6 2.4 1.8 54	深谷ねぎ餃子	60	出来上がり量	260	たまねぎ	6	こしょう	0.02		
					だいこん	48	にんじん	6	水	145		
			ブロccoliリー	36	しょうが	0.24	出来上がり量	260	オムレツ 米油	60 0.6	料理酒	1.2
					えのきたけ	12	にんじん	12			でん粉/米油	3/3
			オリーブオイル	0.36	出来上がり量	40	米油	0.6	にんじん	12		
にんにく			0.36	ナムルドレッシング	5	赤みそ	2.88	たまねぎ	18			
コンソメ			0.06			濃口しょうゆ	0.96	ピーマン	7.2			
塩			0.18			砂糖	1.2	たけのこ	12			
こしょう			0.02			料理酒	1.92	しいたけ	0.24			
出来上がり量			48			みりん風調味料	1.92	きゅうり	18			
				出来上がり量	78	にんじん	12					
						出来上がり量		米油	1.2			
								マヨネーズ	8	水	12	
												中華スープ
										砂糖	2.4	
										川越芋豆乳プリン	18	濃口しょうゆ
										トマトケチャップ	1.2	
										穀物酢	1.8	
										でん粉	0.6	

①令和 7 年度 11 月分 献立表詳細

松伏町学校給食センター ほほえみ 中学校

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)														
献立名	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 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スープ ポークチャップ フルーツポンチ		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														
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)													
	米	100	米	90	山型食パン	70	米	100	米	100	地粉うどん	100													
	強化米	0.3	麦	10	いちごジャム&マーガリ	9	強化米	0.3	牛乳	206	牛乳	206													
	牛乳	206	強化米	0.3			牛乳	206			牛乳	206													
	大豆 にんじん だいこん ごぼう ねぎ こまつな しめじ 煮干し 混合厚削り 赤みそ 白みそ 水 出来上がり量	24	豚肉	206	牛乳	206	すいとん 県産豚肉 にんじん だいこん ねぎ しめじ こまつな 煮干し 白みそ 赤みそ 水 出来上がり量	30	マカロニ フランクフルト たまねぎ にんじん キャベツ ピーマン コンソメ 塩 こしょう 薄口しょうゆ 水 出来上がり量	6	県産豚肉 たまねぎ にんじん ねぎ しいたけ ほうれん草 カレールウ甘口 カレー粉 濃口しょうゆ 混合厚削り 塩 みりん風調味料 でん粉 水 出来上がり量	18													
		12		54		36		12		6		18	36												
		12		27.6		24		12		18		12	12												
		12		18		0.6		12		24		18	14.4												
		12		20.4		0.06		12		6		9.6	0.6												
		18		27.6		48		6		1.44		9.6	13.2												
		8.4		14.4		15.6		12		0.6		0.3	0.3												
		2.4		20.4		0.24		3.6		0.02		6.36	3.6												
		3.6		27.6		6		3.6		2.4		3.6	0.14												
		4.2		6		0.6		4.8		156		2.16	1.8												
		6.6		2.4		0.12		144		225		168	265												
		156		0.6		115		230		60		0.6	45												
		240		1.2		234		6		0.24		6	15												
		鰯澱粉付 米油 濃口しょうゆ 砂糖 みりん風調味料 七味唐辛子 水		50		濃口しょうゆ		8.4		料理酒		1.2	鶏肉	70	米油	0.7	里芋	72	マッシュルーム ウスターソース トマトケチャップ 砂糖 赤ワイン 水 米油	6	ちくわ 天ぷら粉 あおのり 水 米油	18.75			
	5		2.4	0.7	12		3	0.6	2.4		3.6	4.5													
	6		1.8	4.8	3.36		3	0.6	4.8		9.6	4.5													
	4.2		1.08	3.36	1.72		0.6	2.4	9.6		4.5														
	1.2		3.36	3.36	1.15		0.6	4.8	0.12		4.5														
	0.01		1.2	3.36	1.15		0.6	4.8	0.12		4.5														
	8.4		0.5	3.84	0.6		0.6	3.6	0.24		4.5														
	干しひじき こんにゃく にんじん さやいんげん 油揚げ しいたけ 米油 砂糖 料理酒 みりん風調味料 濃口しょうゆ 和風だし 水		3	米油	0.96		水	3.84	キャベツ		42	砂糖		1.15		鶏肉		12		マッシュルーム ウスターソース トマトケチャップ 砂糖 赤ワイン 水 米油		6	ちくわ 天ぷら粉 あおのり 水 米油	18.75	
			8.4		2.4			0.7			3			0.6				2.4				3.6		4.5	
			5.4		1.8			4.8			3.36			3				0.6				4.8		9.6	4.5
			3.6		1.08			3.36			1.72			0.6				2.4				9.6		4.5	
			1.8		3.36			3.36			1.15			0.6				4.8				0.12		4.5	
			0.96		1.2			3.36			1.15			0.6				4.8				0.12		4.5	
			0.6		0.5			3.84			0.6			0.6				3.6				0.24		4.5	
		1.56	1.2		3.84	0.6		0.6		3.6	0.24		4.5												
		0.96	0.5		3.84	0.6		0.6		3.6	0.24		4.5												
		1.92	1.2		3.84	0.6		0.6		3.6	0.24		4.5												
		3.6	1.08		3.36	1.72		0.6		4.8	0.12		4.5												
		0.24	3.36		3.36	1.15		0.6		4.8	0.12		4.5												
		7.2	1.2		3.84	0.6		0.6		3.6	0.24		4.5												
			0.12																						

①令和 7 年度 11 月分 献立表詳細

松伏町学校給食センター ほほえみ 中学校

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3個 ビーフンの中華炒め		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		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			
材料名及び分量（一人分のグラム数）		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	米	100	米	100	キャロットパン	70	米	90	米	100		
	強化米	0.3	強化米	0.3			麦	10	強化米	0.3		
	牛乳	206			牛乳	206	強化米	0.3				
	ワンタン	7.2	牛乳	206					牛乳	206		
	豚肉	18			ショルダーベーコン	6	牛乳	206				
	キャベツ	24	さつまいも	30	たまねぎ	42			豚肉	18		
	にんじん	12	ごぼう	12	にんじん	12	冷凍豆腐	108	さといも	18		
	にら	6	だいこん	24	はくさい	18	豚肉	30	にんじん	12		
	なると	12	にんじん	9.6	とうもろこし	12	にんじん	12	だいこん	18		
	しいたけ	0.6	ねぎ	9.6	しめじ	6	ねぎ	16.8	ごぼう	9.6		
	濃口しょうゆ	4.8	豆腐	18	もち玄米	3.6	たけのこ	18	ねぎ	6		
	中華スープ	0.78	かつお厚削り	4.8	コンソメ	1.2	にら	6	こまつな	9.6		
	塩	0.18	彩花白みそ	5.4	ホワイトルウ	6	しいたけ	0.6	生揚げ	18		
	こしょう	0.02	彩花赤みそ	5.4	塩	0.24	しょうが	0.6	煮干し	2.4		
	米油	0.84	水	168	こしょう	0.02	にんにく	0.48	混合厚削り	3.6		
	ごま油	0.6	出来上がり量	240	白ワイン	0.6	赤みそ	3.6	彩花赤みそ	5.4		
	水	168			バター	0.6	濃口しょうゆ	9.6	彩花白みそ	5.4		
			さば	70	牛乳	48	砂糖	1.2	水	168		
	鶏つくね	60	米油	0.7	水	108	中華スープ	0.78	出来上がり量	240		
	米油	0.6			でん粉	0.24	豆板醤	0.36				
	たまねぎ/赤ピーマン	6/6	キャベツ	36	パセリ	0.05	でん粉	4.2	鶏ささみ肉	50		
	米油	0.24	ほうれんそう	18	出来上がり量	240	ごま油	1.2	でん粉	6.25		
	砂糖	2.4	にんじん	9.6			米油	0.48	米油	5		
	濃口しょうゆ	3	なめ茸	15.6	ハンバーグ(バラ凍)	60	水	60	みりん風調味料	0.6		
	穀物酢	2.4	出来上がり量	55	米油	0.6	出来上がり量	225	濃口しょうゆ	3		
	料理酒	0.6			たまねぎ	15			砂糖	2.4		
	でん粉	0.36	おかかふりかけ	2	米油	0.2	ネギ焼き	60	水	1.8		
	水	0.96			マッシュルーム	5	米油	0.6				
					デミグラスソース	5			れんこん	18		
	ビーフン	8.4			トマトケチャップ	3.5	りんご	100	にんじん	6		
	えび	18			砂糖	0.1	塩	1	しいたけ	1.2		
	たまねぎ	18			赤ワイン	1			こんにゃく	12		
	ピーマン	6			水	3			さつまあげ	18		
	しめじ	9.6							ごま	0.6		
	中華スープ	0.15			キャベツ	30			米油	0.6		
	塩	0.05			きゅうり	12			砂糖	1.2		
	こしょう	0.02			にんじん	12			濃口しょうゆ	3		
	薄口しょうゆ	1.68			ツナフレーク	9.6			みりん風調味料	0.96		
	オイスターソース	0.6			出来上がり量	40			料理酒	1.2		
	料理酒	1.2			イタリアンドレッシング	7.5			水	1.2		
	ごま油	1.8							ごま油	0.36		
	米油	1.2							一味唐辛子	0.12		
									なっとう(たれ・からし付き)	30		