

[illegible]

① 令和 8 年度 11 月分 献立表詳細

日	11月11日(水)		11月12日(木)		11月13日(金)		11月16日(月)		11月17日(火)		11月18日(水)	
献立名	ご飯(彩のきずな) 牛乳 彩花みそさつま汁 県産えごまのししゃもフライ5年～2本 千草炒め 彩の国納豆		地粉うどん 牛乳 きのこうどん お茶蒸しパン 煮びたし		ご飯 牛乳 ワントンスープ ユーリンチー2個 大根のサラダ ごまクリーミードレッシング		コッペパン 牛乳 チキンブロス 焼フランクケチャップソース ブロッコリー入りサラダ 玉ねぎドレッシング スライスチーズ		ご飯 牛乳 吉野汁 さばの南蛮漬け かぼちゃのそぼろ煮		麦ご飯 牛乳 小江戸カレー たこナゲット 人参こんにゃく入りサラダ サウザンドレッシング ヨーグルト	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	米	75	地粉うどん	80	米強化米	75 0.25	コッペパン	50	米強化米	75 0.25	米麦強化米	68 7 0.25
	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206
	さつまいも	25	豚肉	20	ワントンの皮	6	鶏肉	30	豚肉	15	鶏肉	35
	鶏肉	15	しめじ	8	豚肉	12	たまねぎ	20	だいこん	20	さつまいも	20
	ごぼう	10	えのきたけ	5	はくさい	20	にんじん	20	にんじん	10	たまねぎ	40
	だいこん	20	しいたけ	0.5	にんじん	10	はくさい	20	ねぎ	5	にんじん	15
	にんじん	8	まいたけ	5	にら	5	かぶの葉	5	しめじ	5	ほうれん草	15
	ねぎ	8	こまつな	10	たまねぎ	10	かぶ	20	こまつな	10	豆腐	15
	彩花白みそ	4.5	ねぎ	10	なると	10	米	3	豆腐	15	脱脂粉乳	2
	彩花赤みそ	4.5	なると	12	なると	10	コンソメ	1.8	料理酒	1	トマトケチャップ	2
	かつお厚削り	4	和風だし	0.5	しいたけ	0.5	薄口しょうゆ	1	かつお厚削り	3	ウスターソース	2
	水	140	昆布	0.35	濃口しょうゆ	4	塩	0.8	料理酒	1	みりん風調味料	0.5
	出来上がり量	200	かつお厚削り	4	中華スープ	0.65	こしょう	0.01	みりん風調味料	0.5	塩	0.5
	ししゃもえごまフライ	20	濃口しょうゆ	10	塩	0.15	ベーリーフ	0.03	薄口しょうゆ	3	薄口しょうゆ	3
	米油	2	塩	0.2	こしょう	0.01	水	110	でん粉	1.5	しょうが	0.5
			料理酒	1	米油	0.7	出来上がり量	200	水	125	にんにく	0.5
			みりん風調味料	2.5	ごま油	0.5			水	125	米油	1
	炒り玉子	10	水	135	水	140	フランクフルト	40	出来上がり量	200	水	100
	かまぼこ	10	出来上がり量	220	出来上がり量	200	米油	0.4			出来上がり量	215
	ほうれん草	10					トマトケチャップ	8	さば鰯粉付	40	たこナゲット	20
	もやし	10	蒸しパンミックス	20	鶏肉(A)	50	中濃ソース	3	米油	4	米油	0.2
	キャベツ	20	水	13	小麦粉	2	砂糖	0.6	にんにく	0.2	しょうが	0.2
	米油	1	米油	0.5	でん粉	8.5	白ワイン	0.5	しょうが	0.2	ねぎ	3
	和風だし	0.2	甘納豆	5	米油	5	水	1	ねぎ	3	濃口しょうゆ	5
	濃口しょうゆ	0.15	お茶パウダー	0.1	ねぎ	3			濃口しょうゆ	5	砂糖	4
	塩	0.1	エンボス手袋	1	にんにく	0.16	ブロッコリー	20	砂糖	4	穀物酢	5.2
	出来上がり量	43	クッキングシート	1	しょうが	0.16	キャベツ	20	ごま油	0.3	きゅうり	15
					砂糖	2	とうもろこし	10			出来上がり量	40
	納豆(たれ付き)	30	はくさい	30	濃口しょうゆ	2.5	出来上がり量	43	かぼちゃ	60		
			ほうれん草	10	穀物酢	2			鶏肉	10	サウザンドレッシング	6.25
			にんじん	10	料理酒	0.5	たまねぎドレッシング	6.25	米油	0.5		
			ミニ絹揚げ(冷凍)	12	ごま油	0.4			砂糖	2	ヨーグルト	70
			かつお節	0.3	水	1.6	スライスチーズ	18	濃口しょうゆ	2		
			砂糖	0.3	だいこん	40			みりん風調味料	0.5		
			濃口しょうゆ	2.5	にんじん	8			料理酒	0.5		
			和風だし	0.2	大豆もやし	12			和風だし	0.1		
			水	5	出来上がり量	35			水	7		
			出来上がり量	45	ごまクリーミードレッシング	6.25			出来上がり量	68		

① 令和 8 年度 11 月分 献立表詳細

日	11月19日(木)		11月20日(金)		11月24日(火)		11月25日(水)		11月26日(木)		11月27日(金)	
献立名	ご飯(彩のきずな) 牛乳 呉汁 ゼリーフライ 豚肉とごぼうの甘辛煮 ソース 小魚パック		麦ご飯 牛乳 中華丼 県産ねぎみそパオズ フルーツ杏仁ミックス		ご飯 牛乳 県産豚汁 鶏肉の県産かぼすソース 炒り豆腐 芋ようかん		子どもパン 牛乳 県産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 カラフルソテー		中華麺 牛乳 県産豆腐の麻婆ラーメン 彩の国肉まん もやしの中華サラダ 中華ドレッシング		ご飯 牛乳 沢煮椀 さんま竜田揚げ ひじきとキャベツの和え物 ソイドレッシング	
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	米	75	米	68	米	75	子どもパン	50	中華麺	80	米	75
	牛乳	206	麦 強化米	7 0.25	強化米	0.25	牛乳	206	牛乳	206	強化米	0.25
	大豆	20	牛乳	206	牛乳	206	フランクフルト	5	埼玉県産サイコロ豆腐	30	牛乳	206
	にんじん	10	豚肉 しょうが 米油 いか なると たまねぎ にんじん チンゲンサイ はくさい たけのこ うずら卵 きくらげ	25	県産豚肉	20	たまねぎ	35	豚肉	15	豚肉	20
	だいこん	10		0.6	じゃがいも	15	にんじん	12	にんじん	10	豆腐干絲	10
	さといも	10		1	だいこん	15	はくさい	20	ねぎ	8	にんじん	10
	ねぎ	10		20	にんじん	15	しめじ	5	たけのこ水煮干切	10	ねぎ	8
	こまつな	15		12	ごぼう	10	もち玄米	8	にら	5	ごぼう	5
	しめじ	7		35	こんにゃく	10	パセリ	0.05	しいたけ	1	こまつな	8
	煮干し	2		20	たまねぎ	10	コンソメ	1	しょうが	0.5	えのきたけ	5
	混合厚削り	2		20	煮干し	3	ホワイトルウ	5	にんにく	0.5	かつお厚削り	3
	赤みそ	3.5		12	白みそ	9	塩	0.2	赤みそ	6	料理酒	1
	白みそ	5.5		45	水	140	こしょう	0.01	濃口しょうゆ	5	薄口しょうゆ	3
	水	140		10	出来上がり量	200	白ワイン	0.5	麻婆豆腐の素	15	塩	0.4
	出来上がり量	200		0.5	鶏肉(A) 米油 砂糖 薄口しょうゆ かぼすソース みりん風調味料 でん粉 水	40	牛乳	40	塩	0.1	水	160
	ゼリーフライ	50	中華スープ	0.8		0.4	水	90	こしょう	0.03	出来上がり量	200
	米油	5	オイスターソース	1		1	でん粉	0.2	豆板醤	0.2	さんま竜田揚げ 米油	30
	豚肉 濃口しょうゆ 料理酒 しょうが ごぼう にんじん こんにゃく さやいんげん 米油 濃口しょうゆ 砂糖 みりん風調味料 料理酒 和風だし ごま油 出来上がり量	20	薄口しょうゆ	3		1.8	出来上がり量	200	豚と鶏ガラスープ	10		3
		0.5	塩	0.5		3	ハンバーグ(バラ凍) 米油 たまねぎ マッシュルーム デミグラスソース トマトケチャップ 砂糖 赤ワイン 水	60	でん粉	3	ごま油 米油 水 出来上がり量	1
		0.5	砂糖	0.25		0.8		0.6	ごま油	1		0.5
		0.5	料理酒	1.2		0.2		2.5	米油	0.5	干しひじき キャベツ もやし にんじん 出来上がり量	1
		0.6	こしょう	0.01		0.2		5	水	90		25
		18	ごま油	1.2		0.2		5	出来上がり量	220		12
		8	でん粉	4.5	豆腐 焼きちくわ ねぎ にんじん さやいんげん しいたけ 米油 砂糖 料理酒 薄口しょうゆ 出来上がり量	30	デミグラスソース トマトケチャップ 砂糖 赤ワイン 水	3.5	彩の国肉まん	50	彩の国肉まん 大豆もやし きゅうり にんじん 出来上がり量	10
		10	水	40		10		0.1	でん粉	3		36
		8	出来上がり量	190		6		1	ごま油	1	ソイドレッシング	6.25
		0.8	葱みそパオズ	25		8		3	米油	0.5		
		2.4				4		3	水	90		
		1.2	杏仁豆腐 いちご杏仁豆腐 黄桃ダイスシロップ漬 出来上がり量	30		0.2	ほうれん草 キャベツ にんじん とうもろこし オリーブオイル コンソメ 塩 こしょう 出来上がり量	10	濃口しょうゆ	15	中華ドレッシング	6.25
		1.5		20		0.5		25	薄口しょうゆ	10		
		1.5		25		1.5		5	出来上がり量	38		
		0.3		94		0.5		10	中華ドレッシング	6.25		
		0.5				3		0.5				
		50				55		0.2				
	中濃ソース200ml	3.5			芋ようかん	35	塩 こしょう 出来上がり量	0.15 0.01 38				
	小魚パック	5										

日	11月30日(月)											
献立名	麦ご飯 牛乳 松伏町産米粉の和風カレー とうもろこしのすり身揚げ 野菜のガーリックソテー											
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	米	68										
	麦	7										
	強化米	0.25										
	牛乳	206										
	豚肉	25										
	さといも	25										
	たまねぎ	35										
	にんじん	15										
	だいこん	15										
	れんこん	20										
	ごぼう	10										
	濃口しょうゆ	2										
	みりん風調味料	3										
	カレールウ甘口	14										
	カレールウ中辛口	3										
	米粉	2										
	カレー粉	0.05										
	しょうが	0.5										
	にんにく	0.5										
	でん粉	0.1										
	米油	1										
	水	75										
	出来上がり量	215										
	とうもろこしのすり身揚げ	15										
	ブロッコリー	20										
キャベツ	40											
ショルダーベーコン	5											
オリーブオイル	0.3											
にんにく	0.3											
コンソメ	0.05											
塩	0.15											
こしょう	0.01											
出来上がり量	40											