

11月4日火曜日					11月5日水曜日					11月6日木曜日					11月7日金曜日					11月10日月曜日				
白飯（ライスパック）N					白飯（ライスパック）N					白飯（ライスパック）N					白飯（ライスパック）N					白飯（ライスパック）N				
牛乳					牛乳					牛乳					牛乳					牛乳				
宗田かつおのおかか煮					中華飯					高野豆腐の卵とじ（卵）					チキンカツのレモンソースかけ					鉄火味噌				
うめあえ					はるさめサラダ					キャベツとツナのあえ物					五目きんぴら					いそ香あえ				
しろみそのごじる					大学芋					オレンジ					よしのじる					みかん				
		正味量					正味量					正味量					正味量					正味量		
材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校		
白飯（ライスパック）	1個	1個			白飯（ライスパック）	1個	1個			白飯（ライスパック）	1個	1個			白飯（ライスパック）	1個	1個			白飯（ライスパック）	1個	1個		
牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個		
宗田かつおのおかか煮40	0.1P	0P			豚もも肉薄切り 国産	25	32.5			鶏卵L	26	33.8			三河赤鶏のチキンカツ50 g	1個	0個			愛知県産蒸し大豆(ﾄﾞﾗｲﾊﾞﾝ)	12	15.6		
宗田かつおのおかか煮50	0P	0.1P			清酒2㍺	0.3	0.39			若鶏胸皮付き 国産	23	29.9			三河赤鶏のチキンカツ60 g	0個	1個			切ごぼうさがき	10	13		
					しょうゆ10㍺	0.8	1.04			高野豆腐サイコロ	7	9.1			米白絞油	5	6			にんじん（秀L）	10	13		
ささみほぐし身 レトルト	8	10.4			おろししょうが	0.5	0.65			玉葱（2L）	28	37			うすくちしょうゆ	2.4	2.4			おろししょうが	0.5	0.65		
キャベツ（秀2L）	28	36.4			むきえび(L)	15	19.5			にんじん（秀L）	7	9.1			上白(1kg袋)	4	4			角はんぺん（卵なし）細	20	26		
きゅうり（A級L）	10	13			いか短冊切 ペルーチリ産	15	19.5			冷凍いんげん500g	3	3.9			レモン(果汁1㍺)	1	1.3			板こんにやく 短冊	10	10		
しょうゆ10㍺	1	1.3			たけのこレトルト1k g	10	13			干しいたけスライス	0.6	0.78								豚もも肉薄切り 国産	25	32.5		
上白(1kg袋)	0.3	0.39			にんじん（秀L）	8	10.4			かつお加工品(削り節)	1	1.3			豚もも肉細切り 国産	5	6.5			清酒2㍺	0.5	0.65		
米酢1.8㍺	0.5	0.65			グリーンピース(冷)6-517	2	2.6			三温（20kg袋）	0.96	1.25			清酒2㍺	0.6	0.6			米サラダ油(ペットボトル)	0.1	0.18		
ねり梅	1.5	1.95			キャベツ（秀2L）	30	39			しょうゆ10㍺	4.2	5.46			れんこん(いちょう5ミリ)	15	19.5			冷凍いんげん500g	5	6.5		
					玉葱（2L）	30	39			食塩	0.08	0.1			切ごぼうさがき	15	19.5			三温（20kg袋）	3	3.9		
だいず(水煮 レトルト)	10	13			おろししょうが	0.5	0.65			米サラダ油(ペットボトル)	0.3	0.39			にんじん（秀L）	10	13			豆みそ	5	6.5		
木綿豆腐	20	26			ごま油	0.8	1.04			清酒2㍺	0.8	1.04			つきこんにやく	10	13			本みりん1.8㍺	1	1.3		
ねぎ(国産秀L)	8	10.4			ブラックペッパー300 g	0.03	0.04			本みりん1.8㍺	0.7	0.91			冷凍いんげん500g	5	6.5							
油揚げ(カット)	4	5.2			食塩	0.1	0.13			水	42	55			三温（20kg袋）	1.2	1.56			ほうれんそう(秀)愛知県	15	19.5		
にんじん(秀L)	5	6.5			でんぷん	1	1.3								しょうゆ10㍺	2	2.6			はくさい(秀2L)愛知産	35	45.5		
だいこん(秀2L)	15	19.5			しょうゆ10㍺	1.9	2.47			オイルツナ フレーク	10	13			本みりん1.8㍺	1	1.3			きざみのり100 g	0.3	0.39		
さといも(国産秀2L)	15	19.5			チキンブイヨン缶	3	3.9			キャベツ(秀2L)	32	41.6			ごま油	0.4	0.52			しょうゆ10㍺	1	1.3		
板こんにやく 短冊	8	10.4			清酒2㍺	0.8	1.04			きゅうり(A級L)	8	10.4			米サラダ油(ペットボトル)	0.4	0.52							
豚もも肉薄切り 国産	10	13								しょうゆ10㍺	2.4	3.12								みかんS100 g	1個	0個		
かつお加工品(削り節)	2.7	2.7			キャベツ(秀2L)	15	19.5			上白(1kg袋)	1.8	2.34			生揚げ	20	30			みかんM120 g	0個	1個		
白みそ	9	11.7			きゅうり(A級L)	15	19.5			レモン(果汁1㍺)	1.3	1.69			にんじん(秀L)	10	13							
水	130	169			ロースハム短冊	10	13			米サラダ油(ペットボトル)	0.8	1.04			だいこん(秀2L)	25	32.5							
					はるさめカット	3	3.4								ねぎ(国産秀L)	10	13							
					米酢1.8㍺	1.6	2.08			オレンジL162 g 72玉	0.25個	0.25個			かつお加工品(削り節)	2.7	2.7							
					しょうゆ10㍺	1.63	2.12								しょうゆ10㍺	2	2.6							

2025年11月01日～2025年11月30日
 予定献立 献立1 0:通常献立

[週 間 献 立 表]

2025-10-21 印刷

2 ページ

11月4日火曜日					11月5日水曜日					11月6日木曜日					11月7日金曜日					11月10日月曜日				
白飯（ライスパック）N 牛乳 宗田かつおのおかか煮 うめあえ しろみそのごじる					白飯（ライスパック）N 牛乳 中華飯 はるさめサラダ 大学芋					白飯（ライスパック）N 牛乳 高野豆腐の卵とじ（卵） キャベツとツナのあえ物 オレンジ					白飯（ライスパック）N 牛乳 チキンカツのレモソースかけ 五目きんぴら よしのじる					白飯（ライスパック）N 牛乳 鉄火味噌 いそ香あえ みかん				
		正味量					正味量					正味量					正味量					正味量		
材料名		小学校	中学校			材料名		小学校	中学校			材料名		小学校	中学校			材料名		小学校	中学校			
						食塩		0.1	0.13									うすくちしょうゆ		1	1.3			
						上白(1kg袋)		1.4	1.82									食塩		0.1	0.13			
						ごま油		0.9	1.17									でんぷん		1	1.3			
						干しいたけスライス		1	1.3									清酒2割		1	1.3			
						三温（20kg袋）		0.6	0.78															
						しょうゆ10割		0.7	0.91															
						(冷)さつまいも（乱切り）		60	78															
						米白絞油		5	6.5															
						三温（20kg袋）		3.5	4.55															
						しょうゆ10割		0.6	0.78															
						本みりん1.8割		1	1.2															
						黒いりごま 1kg		0.5	0.65															
						水		3	3.9															
																	</							

11月11日火曜日					11月12日水曜日					11月13日木曜日					11月14日金曜日					11月17日月曜日				
新クロスロール（乳）					白飯（ライスパック）N					袋入りうどん					ごもくごはん					白飯（ライスパック）N				
牛乳					牛乳					牛乳					牛乳					牛乳				
愛知のポークウインナー					ビビンバ(細切り肉)					カレーうどん（乳）					さばのはちょうみそに					にくだんごのあまずに				
ツナサラダ					ビビンバ（野菜）					さつまいもコロッケ					きのこじる					ささみと野菜のごまだれあえ				
ミネストローネ					豆腐とわかめのスープ					ふくじんづけサラダ										中華スープ				
		正味量					正味量					正味量					正味量					正味量		
材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校		
クロスロールパン 65g	1個	0個			白飯（ライスパック）	1個	1個			白玉うどん 200g	1個	0個			アルファー化米	35	45.5			白飯（ライスパック）	1個	1個		
クロスロールパン 65g	0個	1個								白玉うどん 220g	0個	1個			アルファー化もち米	10	13							
					牛乳	1個	1個								若鶏モモ皮付き 国産	15	19.5			牛乳	1個	1個		
牛乳	1個	1個								牛乳	1個	1個			切ごぼうさがき	12	15.6							
					豚もも細切5mm×5mm×4cm	40	52								にんじん（秀L）	10	13			ミートボール	35	45.5		
愛知ポークウインナー(20)	0本	2本			清酒2%	1	1.3			若鶏モモ皮付き 国産	20	26			かまぼこ卵抜き	4	5.2			にんじん（秀L）	10	13		
愛知ポークウインナー(30)	1本	0本			おろしにんにく 1kg	0.3	0.39			清酒2%	1	1.3			愛知県産大豆油揚げ(カット)	4	5.2			玉葱（2L）	25	32.5		
					たけのこレトルト 1kg	8	10.4			にんじん（秀L）	10	13			干しいたけスライス	0.4	0.52			グリーンピース（冷凍）	1	1.3		
ホールコーン缶(1号缶)	5	6.5			三温（20kg袋）	1.5	1.95			玉葱（2L）	35	45.5			米サラダ油(ペットボトル)	0.8	1.04			食塩	0.2	0.26		
キャベツ（秀2L）愛知産	25	32.5			本みりん1.8%	1.5	1.95			かまぼこ卵抜き	10	13			三温（20kg袋）	1.12	1.46			ブラックペッパー300g	0.03	0.04		
オイルツナ フレーク	8	10.4			ごま油	0.5	0.65			愛知県産大豆油揚げ(カット)	5	6.5			しょうゆ10%	4.5	5.85			米サラダ油(ペットボトル)	0.8	1.04		
にんじん（秀L）	5	6.5			しょうゆ10%	2.5	3.25			ねぎ（国産秀L）	12	15.6			本みりん1.8%	1	1.3			チキンブイヨン缶	3	3.9		
米酢1.8%	1.8	2.34			甜麺醤	2	2.6			米サラダ油(ペットボトル)	0.6	0.78			清酒2%	1	1.3			三温（20kg袋）	1.2	1.56		
しょうゆ10%	1.8	2.34								小麦粉ロースト	4.4	5.72								しょうゆ10%	0.5	0.65		
上白(1kg袋)	1	1.3			だいずもやし	10	13			バター 450g	4.4	5.72			牛乳	1個	1個			米酢1.8%	1.7	2.21		
米サラダ油(ペットボトル)	0.36	0.47			もやし	10	13			カレー粉	0.7	0.91								でんぷん	0.5	0.65		
					にんじん（秀L）	10	13			ガーリック300g	0.03	0.04			さば味噌煮(八丁みそ) 50g	1個	0個							
ショルダーベーコン短冊	10	13			ほうれんそう（秀）愛知県	15	19.5			ジンジャー300g	0.03	0.04			さば味噌煮(八丁みそ) 60g	0個	1個			ささみほぐし身 レトルト	8	10.4		
マカロニ乾シェル	3	4.5			しょうゆ10%	2	2.6			ブラックペッパー300g	0.04	0.05								にんじん（秀L）	5	6.5		
セロリー（秀）	3	3.9			米酢1.8%	1.2	1.56			食塩	0.4	0.52			豚もも肉薄切り 国産	15	19.5			チンゲンサイ（秀L）	10	13		
玉葱（2L）	25	32.5			上白(1kg袋)	1.25	1.63			むろけずり	1.5	1.5			生揚げ	20	26			もやし	15	19.5		
にんじん（秀L）	15	19.5			ごま油	0.5	0.65			かつお加工品(削り節)	1.5	1.5			にんじん（秀L）	8	10.4			切ごぼうサラダ用	10	13		
じゃがいも（秀2L）	20	26			いりごま1kg	0.5	0.65			しょうゆ10%	3.3	4.29			ぶなしめじ（株）	8	10.4			食塩	0.1	0.13		
トマト缶ダイスカット	10	13								本みりん1.8%	2.2	2.86			えのきたけ	8	10.4			上白(1kg袋)	1.1	1.4		
食塩	0.2	0.26			木綿豆腐	30	39			水	50	65			干しいたけスライス	1	1.3			米酢1.8%	1	1.3		
ホワイトペッパー300g	0.03	0.04			若鶏胸皮なし 国産	15	19.5								だいこん（秀2L）愛知産	15	19.5			しょうゆ10%	2	2.6		
冷凍ブイヨン	15	19.5			にんじん（秀L）	10	13			さつま芋コロッケ 50	1個	0個			清酒2%	1	1.3			ごま油	0.4	0.52		
うすくちしょうゆ	2.8	3.64			チンゲンサイ(秀L)愛知	10	13			さつま芋コロッケ 60	0個	1個			食塩	0.1	0.13			芝麻醤800g	1	1.3		
白ワイン1.8%	1	1.3			カットわかめ(国内産)	0.8	1.04			米白絞油	5	6			かつお加工品(削り節)	2.7	3.51							
パセリ（秀）	0.8	1.04			玉葱（2L）	10	13								うすくちしょうゆ	3.4	4.42			若鶏胸皮付き 国産	20	26		

2025年11月01日～2025年11月30日
 予定献立 献立1 0:通常献立

[週 間 献 立 表]

2025-10-21 印刷

4 ページ

11月11日火曜日					11月12日水曜日					11月13日木曜日					11月14日金曜日					11月17日月曜日									
新クロスロール（乳）					白飯（ライスパック）N					袋入りうどん					ごもくごはん					白飯（ライスパック）N									
牛乳					牛乳					牛乳					牛乳					牛乳									
愛知のポークウインナー					ビビンバ(細切り肉)					カレーうどん（乳）					さばのはっちょうみそに					にくだんごのあまずに									
ツナサラダ					ビビンバ（野菜）					さつまいもコロッケ					きのこじる					ささみと野菜のごまだれあえ									
ミネストローネ					豆腐とわかめのスープ					ふくじんづけサラダ										中華スープ									
		正味量					正味量					正味量					正味量					正味量							
材料名		小学校	中学校			材料名		小学校	中学校			材料名		小学校	中学校			材料名		小学校	中学校			材料名		小学校	中学校		
						食塩		0.3	0.39			福神漬(愛知県産)		15	19.5			食塩		0.1	0.13			清酒2ℓ		0.08	0.1		
						ホワイトペッパー300g		0.03	0.04			キャベツ（秀2L）愛知産		20	26			しょうゆ10ℓ		0.8	1.04			木綿豆腐		20	26		
						ごま油		0.8	1.2			きゅうり（A級L）愛知県		10	13			水		100	130			ねぎ（国産秀L）		8	10.4		
						チキンブイヨン缶		11	14.3			食塩		0.05	0.07									玉葱（2L）		25	32.5		
						しょうゆ10ℓ		4	5.2			うすくちしょうゆ		0.1	0.13									たけのこレトルト1kg		10	13		
						水		90	117															うすくちしょうゆ		2	2.6		
																								食塩		0.2	0.26		
																								鶏豚湯1号缶		3.2	4.16		
																								ホワイトペッパー300g		0.02	0.03		
																								でんぷん		0.25	0.33		
																								水		110	143		

[週 間 献 立 表]

11月18日火曜日					11月19日水曜日					11月20日木曜日					11月21日金曜日					11月26日水曜日				
白飯（ライスパック）N					新ミルクロール（乳）					白飯（小のみライスパック ミニアセロラゼリー2こ（中のみ）					白飯（ライスパック）N					ひじきごはん（小のみ）				
牛乳					牛乳					ひじきごはん（中のみ）					牛乳					白飯（中のみライスパック				
いわしの生姜煮					とりにくのワ－ルパ－イ(乳)					牛乳					ガパオライス					牛乳				
肉じゃが					ビーンズサラダ					愛知県産根菜コロッケ					チンゲンサイのサラダ					ぶりのたつたあげ				
きしめんじる					ミニトマト小1中2					塩こんぶあえ					クイッティオスープ					塩こんぶあえ				
										あわせみそしる										さつまいものみそ汁				
		正味量					正味量					正味量					正味量					正味量		
材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校		
白飯（ライスパック）	1個	1個			ミルクロールパン 60g	1個	0個			白飯（ライスパック）	1個	0個			白飯（ライスパック）	1個	1個			アルファー化米	33	0		
					ミルクロールパン 70g	0個	1個													アルファー化もち米	14	0		
牛乳	1個	1個								アルファー化米	0	45			牛乳	1個	1個			若鶏胸皮付き 国産	15	0		
					牛乳	1個	1個			アルファー化もち米	0	17								切ごぼうさがき	10	0		
ｲﾝｼﾜの生姜煮 40g	1個	0個								若鶏胸皮付き 国産	0	13			豚ひき肉 国産	20	26			にんじん（秀L）	10	0		
ｲﾝｼﾜの生姜煮 50g	0個	1個			若鶏胸皮付き 国産	30	39			切ごぼうさがき	0	13			豚レバーチップ	1	1.3			国産米ひじき	1.3	0		
					玉葱（2L）	45	58.5			にんじん（秀L）	0	13			若鶏ひき肉 国産	13	16.9			油揚げ（カット）	6	0		
じゃがいも（秀2L）	40	52			じゃがいも（秀2L）	40	52			国産米ひじき	0	1.69			にんじん（秀L）	20	26			ちくわ卵抜き	5	0		
豚もも肉薄切り 国産	10	13			にんじん（秀L）	8	10.4			つきこんにゃく	0	5			玉葱（2L）	30	39			米サラダ油（ペットボトル）	0.8	0		
玉葱（2L）	30	39			冷凍ブイヨン	13	16.9			ちくわ卵抜き	0	6.5			青ピーマン（秀L）	4	5.2			三温（20kg袋）	1.5	0		
にんじん（秀L）	10	13			粉チーズ500g	1	1.3			米サラダ油（ペットボトル）	0	1.04			赤ピーマン（秀）	3	3.9			しょうゆ10%㍻	5.5	0		
糸こんにゃく	5	6.5			パセリ（秀）	1	1.3			三温（20kg袋）	0	1.95			おろしにんにく1kg	0.3	0.39			本みりん1.8%㍻	1.2	0		
えだまめむき実(冷凍)	3	3.9			白ワイン1.8%㍻	2	2.6			しょうゆ10%㍻	0	7.15			豆板醤 1kg	0.1	0.13			清酒2%㍻	1	0		
三温（20kg袋）	1	1.3			薄力粉	4.2	5.46			本みりん1.8%㍻	0	1.56			オイスターソース1.2kg	1	1.3							
しょうゆ10%㍻	1.8	2.34			バター 450g	5	6.5			清酒2%㍻	0	1.3			鶏豚湯1号缶	1.5	1.95			白飯（ライスパック）	0個	1個		
本みりん1.8%㍻	1	1.3			牛乳10%㍻調理用 朝8時まで	35	45.5								しょうゆ10%㍻	0.6	0.78							
清酒2%㍻	0.5	0.65			食塩	0.04	0.05			牛乳	1個	1個			食塩	0.3	0.39			牛乳	1個	1個		
米サラダ油（ペットボトル）	0.5	0.65			ホワイトペッパー300g	0.04	0.05								ブラックペッパー300g	0.03	0.04							
水	7	9.1			生クリーム脂肪10% 朝8時納	10	13			根菜コロッケ50g	1個	0個			ナンプラー	0.6	0.78			ぶり竜田揚げ 40g	1個	0個		
					米サラダ油（ペットボトル）	0.6	0.78			根菜コロッケ60g	0個	1個			ごま油	0.5	0.65			ぶり竜田揚げ 50g	0個	1個		
きしめん乾	5	6.5								米白絞油	5	6			三温（20kg袋）	0.3	0.39			米白絞油	4	5		
若鶏胸皮付き 国産	15	19.5			だいず(水煮 レトルト)	4	5.2								清酒2%㍻	0.5	0.65							
にんじん（秀L）	10	13			えだまめむき実(冷凍)	3	3.9			キャベツ（秀2L）	30	0			本みりん1.8%㍻	1	1.3			キャベツ（秀2L）	0	40		
ねぎ（国産秀L）	5	6.5			チキンハム短冊	10	13			きゅうり（A級L）	15	0			バジル(粉)	0.03	0.04			きゅうり（A級L）	0	20		
油揚げ（カット）	5	6.5			きゅうり（A級L）	10	13			塩吹こんぶ	1.3	0								塩吹こんぶ	0	1.8		
こまつな（秀L）	12	15.6			キャベツ（秀2L）	20	26			食塩	0.1	0			はくさい（秀2L）	30	39			いりごま1kg	0	1		
むろけずり	1	1			オリーブ油1kg	1.8	2.34			いりごま1kg	0.7	0			チンゲンサイ（秀L）	10	13			食塩	0	0.1		
かつお加工品(削り節)	2	2			食塩	0.2	0.26								にんじん（秀L）	5	6.5							
しょうゆ10%㍻	1.9	2.26			ブラックペッパー300g	0.02	0.03			にんじん（秀L）	10	13			オイルツナ フレーク	8	10.4			豚もも肉薄切り 国産	8	10.4		
うすくちしょうゆ	3.3	4.5			米酢1.8%㍻	1.2	1.56			木綿豆腐	25	35			上白(1kg袋)	2	2.6			清酒2%㍻	0.5	0.65		

2025年11月01日～2025年11月30日
 予定献立 献立1 0:通常献立

[週 間 献 立 表]

2025-10-21 印刷 6 ページ

[illegible]

2025年11月01日～2025年11月30日
 予定献立 献立1 0:通常献立

[週 間 献 立 表]

2025-10-21 印刷

7 ページ

11月27日木曜日					11月28日金曜日																									
ソフト麺					白飯（ライスパック）N																									
牛乳					牛乳																									
ミートソースかけ(乳)					おから入りハンバーグ																									
ポテトチップスサラダ					まなのごまあえ																									
りんご					けんちんじる																									
正味量					正味量					正味量					正味量					正味量										
材料名		小学校	中学校			材料名		小学校	中学校			材料名							材料名						材料名					
ソフトﾊﾞﾃﾞｲ式めん 90g		1個	0個			白飯（ライスパック）		1個	1個																					
ソフトﾊﾞﾃﾞｲ式めん 100g		0個	1個																											
						牛乳		1個	1個																					
牛乳		1個	1個																											
						県産おから入りハンバーグ		1個	0個																					
豚ひき肉 国産		44	57.2			県産おから入りハンバーグ		0個	1個																					
豚ﾚﾊﾞｰﾁｯﾌﾟ		3.3	4.29			しょうゆ10㍺		2.4	3.12																					
玉葱（2 L）		60	78			三温（20kg袋）		1.9	2.47																					
にんじん（秀L）		26	33.8			本みりん1.8㍺		2.7	3.5																					
ｸﾘﾝﾋﾟｰｽ（冷凍）		1.5	1.95			清酒2㍺		0.8	1																					
粉チーズ500g		1.8	2.32			でんぷん		0.5	0.65																					
ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ3Kg		19	24.7																											
食塩		0.08	0.1			まな		12	15.6																					
ｳｽﾀｰｿｰｽ1.8㍺		3.3	4.29			こまつな（秀L）長久手		5	6.5																					
ﾊﾀｰ 450g		1.8	2.34			こまつな（秀L）		5	6.5																					
ﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽ 1号缶		24	31.2			もやし		15	19.5																					
ﾌﾗｯｸｹｯﾊﾟｰ 300 g		0.01	0.01			にんじん（秀L）		5	6.5																					
冷凍ﾌﾞｲｮﾝ		11	14.3			しょうゆ10㍺		1.6	2.08																					
赤ｳｲﾝ1.8㍺		1.5	1.95			いりごま1kg		0.8	1.04																					
三温（20kg袋）		0.9	1.17			上白(1kg袋)		1.2	1.56																					
ｼｮﾙﾀﾞｰﾍﾞｰｺﾝ短冊		8	10.4			豚もも肉薄切り 国産		20	26																					
ｷｭｳﾘ（A級L）		22	28.6			じゃがいも（秀2 L）		15	19.5																					
ｷｬﾍﾞﾂ（秀2 L）		30	39			木綿豆腐		20	26																					
食塩		0.03	0.04			切ごぼうさがき		8	10.4																					
ｵｳｳｲﾄﾍｯﾊﾟｰ 300 g		0.02	0.03			だいこん（秀2 L）		3	3.9																					
ﾎﾃﾄﾁｯﾌﾟｽ		7	9.1			だいこん（秀2 L）長久手		12	15.6																					
						ねぎ（国産秀L）		8	10.4																					
りんごM40玉212 g		0.25個	0.25個			でんぷん		0.6	0.78																					
食塩		0.5	0.65			しょうゆ10㍺		4	5.2																					

2025年11月01日～2025年11月30日
 予定献立 献立1 0:通常献立

[週 間 献 立 表]

2025-10-21 印刷

8 ページ

11月27日木曜日					11月28日金曜日																										
ソフト麺					白飯（ライスパック）N																										
牛乳					牛乳																										
ミートソースかけ(乳)					おから入りハンバーグ																										
ポテトチップスサラダ					まなのごまあえ																										
りんご					けんちんじる																										
		正味量					正味量					正味量					正味量					正味量									
材料名		小学校	中学校			材料名		小学校	中学校			材料名						材料名							材料名						
						食塩		0.2	0.26																						
						かつお加工品(削り節)		2.7	2.7																						
						ごま油		0.5	0.65																						
						清酒2割		1	1.3																						
																								</							