



早寝・早起・朝ごはん

多治見市教育委員会事務局食育推進課 Tel.29-1662

食育センター 29-1663 昭和調理場 22-6111 養正調理場 28-1590 北栄調理場 27-8400

滝呂小学校 22-0657 池田小学校 22-0883 笠原小学校 43-3541 笠原中学校 43-4165



給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。
11月の給食では「ぎふの味わい週間」として岐阜県産の食材を使った献立を多くとり入れています。

地産地消の良さとは?



新鮮な旬の味覚を
味わうことができる



作っている人の顔が
わかり、安心感が
得られる



地域経済の活性化
につながる



農業が活性化することで
景観の維持や洪水の
防止につながる



運ぶ距離が短くなり
環境に優しい

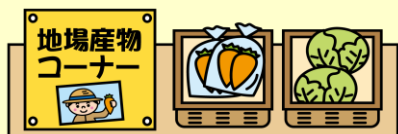


SDGs(持続可能な
開発目標)の達成に
貢献できる



食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか?

直売所や道の駅、スーパーマーケットの地場産物コーナーなどを活用しましょう。地場産物のほか、自分が応援したい地域や被災地の産品を選ぶことは、その産地の生産者を応援することにつながります。



◆今月の岐阜県産の食材(予定)◆



◆今月の魚◆

<切り身の魚>
1日(金)さけ
7日(木)さば
20日(水)さわら
25日(月)にしん

<丸ごと食べる魚>
13日(水)にじます
21日(木)一食小魚(中)

学校給食は「学校給食地産地消推進事業」により一部助成を受けています。岐阜県・市町村・JA中央会が、学校で使用する県内産の米・パン・食糧用の小麦粉・大豆・野菜などを対象に購入経費の一部を助成する事業です。



たじっこご飯の紹介をします!



多治見市の給食では、市内産のお米を使ったたじっこご飯をとり入れています。お米は小泉地区根本地区、南姫地区で作られた「にじのきらめき」と「にこまる」という暑さに強い品種です。

4月に種をまいて苗を育て、6月に田植え、10月に稲刈りをしました。夏の暑い中に水の調整や草刈りなどの作業をしておいしいお米を作っています。感謝しながらいただきます。



給食メニューを作ってみよう!

れんこんののい塩あげ



【材料】 5人分

- ☆れんこん 200g
- ☆上新粉(米粉) 大さじ2
- ☆青のり粉 小さじ1/2
- ☆塩 少々
- ☆揚げ油 適量

＜下準備＞

れんこんの皮をむき、5mmくらいの厚みのいちよう切りにする。
酢少々を入れた水にしばらくさらした後、水気を切っておく。

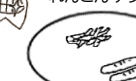
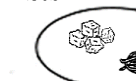
＜作り方＞

- ①水気を切ったれんこんに上新粉をまぶす。揚げ油を170℃に熱し、表面がカリッとなるまで揚げる。
 - ②揚げたら、網やキッチンペーパーにとり油を切る。
- 青のり粉に塩少々を加えたものをまぶしたら出来上がり。

れんこんを薄く切るとカリッとした食感に、厚めに切るとほっくりとした食感が楽しめます。
れんこんの代わりに、ごぼうや芋類を使ってもおいしくできます。

令和6年11月

中学校 盛り付け図 食育センター 養正調理場

月	火	水	木	金
				1  秋の香そぼろごはんの具   柿  ハリハリ漬け  白みそ汁 〔主食〕 麦ごはん
4 振替休日	5 さつまいもの天ぷら   酢の物  豚肉と大根の煮物 〔主食〕 麦ごはん(納豆)	6  れんこんサラダ   ウインナーの鉄板焼き  カレーソース(除去食) 〔主食〕 ソフト麺	7  鯖の黒酢かけ   きんぴらごぼう  みそ汁 〔主食〕 たじっこごはん	8 レタスとさつまいものサラダ   鶏肉のレモンソースかけ  オニオンスープ 〔主食〕 黒食パン
11  いかの生姜だれかけ   青菜ごはんの具  親子煮(除去食) 〔主食〕 発芽玄米ごはん	12 水菜のサラダ   きなことファイ  ハヤシチュー(除去食) 〔主食〕 麦ごはん	13 にじまのかりかり揚げ   みかん  ほうれん草のおひたし  切干大根のみそ汁 〔主食〕 さつまいもごはん	14 厚揚げのそぼろあんかけ   ヨーグルト  うま煮 〔主食〕 麦ごはん	15 ブロッコリーのサラダ   岐阜人参のマヨネーズ焼き  ミネストローネ 〔主食〕 食パン(ごまクリーム)
18 ★ かき揚げ丼(ノンエッグ)(たれ別付け)   和風サラダ  豚汁 〔主食〕 麦ごはん	19 フルーツミックス   れんこんののり塩揚げ  チキンのクリーム煮(除去食) 〔主食〕 コッペパン	20 鯖の幽庵焼き   煮浸し  わかめ汁 〔主食〕 きのごはん	21  人参サラダ   春巻き  一食小魚  中華煮 〔主食〕 麦ごはん	22 豚肉の甘みそ焼き   岐阜ももゼリー  多治見ブロッコリーのおかか和え  沢煮椀 〔主食〕 発芽玄米ごはん
25 にしんのねぎだれかけ   五目豆  かぼちゃのみそ汁 〔主食〕 麦ごはん	26 中華サラダ   いかのびり辛揚げ  焼きそば 〔主食〕 小型コッペパン	27 ごぼうのサラダ   鶏肉のトマトソースかけ  白菜スープ 〔主食〕 カレーピラフ	28 青菜炒め   型抜きチーズ  ルーローハンの具  にらのスープ 〔主食〕 麦ごはん	29 厚揚げのなめこおろしかけ (たれ別付け)   ひじきの炒め煮  五目汁 〔主食〕 麦ごはん

令和6年11月予定献立表

食育センター 養正調理場

日曜日	献立名			6つの食品群材料名(※6つの食品群をそろえてバランスの良い食事をしましょう)					
	しゅしゅく	しゅさい	ふくさい・くだもの・デザート	肉・魚・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	淡色野菜・くだもの	穀類・いも・さとう	油脂類
1金	あきのかそぼろごはん (むぎごはん・あきのかそぼろごはんのぐ)		ハリハリづけ しろみそしる かき	※さけ ※粒状大豆 ※油揚げ ※白みそ	※牛乳 ※煮干し	にんじん みずな	しょうが まいたけ ※冷凍えだまめ 県産切干大根 ※たくあん もやし はくさい 根深ねぎ ※柿	※麦ごはん ※上白糖 じゃがいも	※なたね油
5火	むぎごはん (なっとう)	ぶたにくとだいこんのもの	さつまいものてんぶら すのもの	豚肉 ※冷凍厚揚げ ※小玉はんぺん ※フレーク節 ※納豆	※牛乳 ※角切り昆布	にんじん ※冷凍さやいんげん	しょうが だいこん キャベツ ※冷凍コーン きゅうり	米 麦 ※つきこんにやく ※上白糖 さつまいも ※小麦粉	※なたね油
6水	ソフトめんカレーソース (ソフトめん・カレーソース)	ウインナーのてっぱんやき	れんこんサラダ	豚肉 ※ウインナー	※牛乳 ※チーズ	にんじん みずな	たまねぎ ※マッシュルーム水煮 にんにく しょうが れんこん	※ソフトめん じゃがいも ※小麦粉	※なたね油 ※有塩バター ※玉ねぎドレ
7木	たじっこごはん	さばのくろずかけ	きんぴらごぼう みそしる	※さば ※赤みそ ※白みそ	※牛乳 ※煮干し	にんじん ビーマン	しょうが ごぼう キャベツ えのきたけ 根深ねぎ	米 ※上白糖 ※でん粉 じゃがいも	※なたね油 ※白ごま ※白すりごま
8金	くろしよパン	とりにくのレモンソースかけ	レタスとさつまいものサラダ オニオンスープ	※鶏肉 ※ベーコン ※ひよこ豆	※牛乳	にんじん パセリ	にんにく レモン レタス たまねぎ エリンギ	※黒食パン ※でん粉 ※上新粉 ※上白糖 さつまいも	※なたね油 ※ノンエッグマヨネーズ
11月	あおなごはん (はつがげんまいごはん・ あおなごはんのぐ)	いかのしょうがだれかけ	おやこに ぶどうゼリー(中)	※いか 鶏肉 ※冷凍液卵 ※高野豆腐 ※フレーク節 ※かつお削り節	※牛乳 ※くわかめ ※しらす干し	にんじん こまつな	しょうが たまねぎ 干し椎茸	米 発芽玄米 ※上白糖 ※でん粉 じゃがいも ※ぶどうゼリー(中)	※なたね油 ※白ごま ※白すりごま ※ごま油
12火	ハヤシライス (むぎごはん・ハヤシチュー)		みずなのサラダ きなこタフィ	豚肉 ※大豆水煮(幼) 大豆(小中) ※きな粉	※牛乳 ※チーズ	にんじん ※マトビュレー みずな	たまねぎ しょうが にんにく だいこん	米 麦 じゃがいも ※小麦粉 ※上白糖	※なたね油 ※有塩バター ※青じそドレ
13水	さつまいもごはん	にじますのかりかりあげ	ほうれんそうのおひたし きりぼしだいこんのみそしる みかん	※にじます ※油揚げ ※赤みそ	※牛乳 ※煮干し	ほうれんそう にんじん	しょうが はくさい もやし 県産切干大根 たまねぎ 根深ねぎ ※みかん	米 麦 さつまいも ※でん粉 ※上新粉 ※上白糖	※なたね油
14木	むぎごはん	あつあげのそぼろあんかけ	うまに すましじる ヨーグルト	※県産厚揚げ 鶏肉 ※いちょう型かまぼこ ※フレーク節	※牛乳 ※ヨーグルト	にんじん ※冷凍さやいんげん こまつな	しょうが 根深ねぎ れんこん ごぼう はくさい まいたけ	※麦ごはん ※上白糖 ※でん粉	※なたね油
15金	しょくパン (ごまクリーム)	ぎふにんじんの マヨネーズやき	ブロッコリーのサラダ ミネストローネ	※オイルツナ 鶏肉 ※ひよこ豆	※牛乳	にんじん ※県産にんじんピューレ ブロッコリー トマト パセリ	にんにく ※スライスマッシュルーム たまねぎ きゅうり ※冷凍コーン キャベツ セロリー	※食パン ※エルボマカロニ じゃがいも ※上白糖 ※ごまクリーム	※なたね油 ※マヨネーズ(卵不使用) ※柑橘ドレ ※オリーブ油
18月	かきあげどん(ノンエッグ) (むぎごはん・▲かきあげどん(ノンエッグ))		わふうサラダ ぶたじる	※半月スライスちくわ ※大豆水煮 ※フレーク節 豚肉 ※冷凍角切り豆腐 ※赤みそ	※牛乳 ※煮干し	にんじん かぼちゃ ほうれんそう	たまねぎ レタス だいこん ごぼう 根深ねぎ	※麦ごはん ※小麦粉 ※上白糖 ※でん粉 ※春雨 里芋	※なたね油 ※和風ドレ
19火	コッペパン	チキンのクリームに	れんこんののりしおあげ フルーツミックス	鶏肉	※牛乳 ※チーズ ※青のり粉	にんじん	カリフラワー たまねぎ れんこん ※バイシシロップ漬け ※みかんシロップ漬け	※コッペパン じゃがいも ※小麦粉 ※上新粉 ※冷凍角切り果物ゼリー (あまおう)	※有塩バター ※なたね油
20水	きのこごはん	さわらのゆうあんやき	にびたし わかめじる	※油揚げ ※さわら 鶏肉	※牛乳 ※わかめ ※だしこんぶ	こまつな みつば	※冷凍えだまめ まいたけ しめじ ゆず キャベツ だいこん たまねぎ はくさい	米 麦 ※上白糖 ※でん粉	※なたね油
21木	むぎごはん	はるまき	ちゅうかに にんじんサラダ いっしょくごさかな(中)	※はるまき ※なると 豚肉	※牛乳 ※一食小魚(中)	チンゲンサイ にんじん パセリ	しょうが にんにく たまねぎ もやし はくさい ※たけのこ水煮 干切きくらげ	米 麦 ※上白糖 ※でん粉	※なたね油 ※ごま油 ※棒々鶏ドレ
22金	はつがげんまいごはん	ぶたにくのあまみそやき	たじみブロッコリーのおかかあえ さわにわん ぎふももゼリー(中)	豚肉 ※赤みそ ※かつお削り節 ※糸かまぼこ	※牛乳 ※糸こんぶ ※だしこんぶ	ブロッコリー にんじん	しょうが はくさい ごぼう だいこん 干し椎茸 根深ねぎ	米 発芽玄米 ※上白糖 ※でん粉 ※ぎふももゼリー(中)	※なたね油
25月	むぎごはん	にしんのねぎだれかけ	ごもくまめ かぼちゃのみそしる	※にしん 大豆 ※油揚げ ※赤みそ ※白みそ	※牛乳 ※煮干し	※冷凍さやいんげん にんじん かぼちゃ	しょうが 根深ねぎ ごぼう だいこん	米 麦 ※でん粉 ※上新粉 ※上白糖 ※板こんにやく	※なたね油
26火	やきそば こがたコッペパン	いかのぴりからあげ	ちゅうかサラダ	豚肉 ※半月スライスちくわ ※いか短冊	※牛乳 ※青のり粉	にんじん ビーマン チンゲンサイ	たまねぎ キャベツ ※紅しょうが しょうが もやし	※小型コッペパン ※中華めん ※上新粉 ※でん粉	※なたね油 ※ごま油 ※中華ドレ
27水	カレーピラフ	とりにくのトマトソースかけ	ごぼうのサラダ はくさいスープ	鶏肉 豚肉	※牛乳	※カットトマト ※マトビュレー かぶの葉	※ドライミックスカレー にんにく ごぼう レタス きゅうり はくさい 白かぶ	米 麦 ※上白糖 ※でん粉	※なたね油 ※イタリアンドレ
28木	ルーローハン (むぎごはん・ルーローハンのぐ)		あおないため にらのスープ かたぬきチーズ(小中)	豚肉 ※糸かまぼこ	※牛乳 ※型抜きチーズ(小中)	こまつな にんじん にら	にんにく しょうが たまねぎ はくさい 干し椎茸 キャベツ だいこん ※冷凍コーン	米 麦 ※中双糖 ※上白糖 ※でん粉	※なたね油 ※ごま油
29金	むぎごはん	あつあげのなめこおろしかけ	ひじきのいために ごもくじる	※冷凍厚揚げ ※オイルツナ 鶏肉 ※フレーク節	※牛乳 ※ひじき	※冷凍さやいんげん にんじん	だいこん なめこ しょうが ※冷凍コーン キャベツ ※たけのこ水煮 根深ねぎ	※麦ごはん ※上白糖 ※でん粉	※なたね油

この献立表には調味料等記載されていないものがあります。アレルギーの確認は、「献立および材料表」と「原材料明細」を使用してください。

幼稚園、小・中学校のお休みは園、学校の行事予定をご確認ください。

「2024年11月分 学校給食 献立及び材料表」												(中学校) 食育センター 養正調理場				(単位:グラム)						
日	11月1日 金		11月5日 火		11月6日 水		11月7日 木		11月8日 金		11月11日 月		11月12日 火		11月13日 水		11月14日 木		11月15日 金			
献立及び材料 (中学校)	むぎごはん		むぎごはん		ソフトめん		たじっごはん		くろしょくパン		はつがげんまいごはん		むぎごはん		さつまいもごはん		むぎごはん		しょくパン			
	※麦ごはん	110	米	95.65	※ソフトめん	125	米	109.8	※黒食パン	85	米	95.65	米	95.65	米	85.05	※麦ごはん	110	※食パン	85		
	牛乳		麦	14.15	牛乳		水	128.1	牛乳		発芽玄米	14.15	麦	14.15	麦	12.55	牛乳		牛乳			
	※牛乳	206	牛乳		※牛乳	206	牛乳		※牛乳	206	水	128.1	牛乳		さつまいも	31.72	※牛乳	206	※牛乳	206		
	あきのかそぼろごはんのぐ		※牛乳	206	カレーソース		※牛乳	206	どりにくのレモンソースかけ		牛乳		※牛乳	206	※酒	1.22	あつあげのそぼろあんかけ		ぎふにんじんのマヨネーズやき			
	※さけ	35	ぶたにくとだいこんのもの		にんじん	24	さばのくろずかけ		※鶏肉	65	※牛乳	206	ハヤシシチュー		※食塩	0.36	※県産厚揚げ	65	※オイルツナ	21.6		
	しょうが	0.39	豚肉	30	たまねぎ	60	※さば	70	にんにく	0.36	いかのしょうがだれかけ		豚肉	26.4	くちなしの実	0.06	※なたね油	1.3	※白ワイン	1.2		
	※酒	2.6	しょうが	0.6	じゃがいも	24	※酒	2.4	塩コショウ	0.24	※いか	50	塩コショウ	0.24	牛乳		鶏肉	13	にんにく	0.36		
	※食塩	0.13	※つきこんにやく	12	豚肉	9.6	※しょうゆ	1.2	※白ワイン	2.4	しょうが	0.65	じゃがいも	36	※牛乳	206	しょうが	0.39	※なたね油	0.36		
	※しょうゆ	0.65	※冷凍厚揚げ	18	※マッシュルーム水煮	12	しょうが	1.2	※でん粉	8	※しょうゆ	0.65	たまねぎ	60	にじまずのかりかりあげ		根深ねぎ	2.6	にんじん	24		
	※なたね油	1.2	※小玉はんぺん	24	※なたね油	0.6	※なたね油	0.6	※上新粉	1.5	※酒	2.6	にんじん	24	※にじまず	60	※酒	0.65	※スライスマッシュルーム	12		
	※粒状大豆	6.5	だいこん	48	にんにく	0.6	※しょうゆ	2.4	※なたね油	6.5	※なたね油	1.3	しょうが	1.2	しょうが	1.2	※しょうゆ	1.95	たまねぎ	21.6		
	まいたけ	13	※角切り昆布	0.36	しょうが	1.2	※みりん	1.2	レモン	2.4	※しょうゆ	1.95	にんにく	0.6	※しょうゆ	1	※みりん	1.95	※エルボマカロニ	3.6		
	にんじん	13	にんじん	18	※カレー粉	0.6	※上白糖	1.8	塩コショウ	0.06	※みりん	1.3	※なたね油	0.6	※酒	2.4	※上白糖	0.65	※県産にんじんビュール	21.6		
	※冷凍えだまめ	9.1	※冷凍さやいんげん	3.6	※しょうゆ	3.6	※黒酢	2.4	※しょうゆ	0.6	しょうが	0.39	※小麦粉	5.4	※食塩	0.12	※でん粉	0.26	※洋風スープの素	0.12		
	※なたね油	1.3	※しょうゆ	4.8	※ウスターソース	4.8	※でん粉	0.24	※上白糖	1.2	※上白糖	0.65	※有塩バター	5.4	※でん粉	2.4	水	13	塩コショウ	0.12		
	※しょうゆ	3.25	※みりん	1.2	※ケチャップ	9.6	水	7.2	※でん粉	0.36	※でん粉	0.26	※ウスターソース	4.8	※上新粉	2.4	うまに		※マヨネーズ(御不使用)	8.4		
	※酒	1.3	※フレーク節	1.2	※チーズ	1.2	きんぴらごぼう		水	6	6.5	※しょうゆ	3.6	※なたね油	6	れんこん	18	アルミカップ	1			
	※みりん	1.3	※酒	1.2	※小麦粉	3.6	にんじん	14.4	レタスとさつまいものサラダ		おやこに		※チーズ	3.6	ほうれんそうのおひたし		ごぼう	24	フロッコリーのサラダ			
	※上白糖	1.2	※上白糖	0.24	※有塩バター	3.6	ごぼう	33.6	さつまいも	36	鶏肉	18	※牛乳	12	はくさい	18	にんじん	8.4	フロッコリー	21.6		
	水	6.5	水	36	※牛乳	12	ピーマン	3.6	にんじん	6	※冷凍液卵	24	※クローブ	0.02	ほうれんそう	30	※冷凍さやいんげん	3.6	きゅうり	14.4		
	ハリハリづけ		さつまいものてんぷら		※洋風スープの素	1.8	※なたね油	1.2	レタス	18	※高野豆腐	2.4	※オールスパイス	0.02	もやし	12	しょうが	0.36	※冷凍コーン	12		
	県産切干大根	4.8	さつまいも	40	塩コショウ	0.12	※白ごま	1.2	※ノンエッグマヨネーズ	6	じゃがいも	54	※トマトピューレー	12	※しょうゆ	1.8	※なたね油	0.6	※柑橘ドレ	4.8		
	※たくあん	8.4	※小麦粉	7.2	※オールスパイス	0.02	※しょうゆ	1.8	オニオンスープ		にんじん	18	※ケチャップ	12	※みりん	0.6	※しょうゆ	1.8	ミネストローネ			
	みずな	18	※ベーキングパウダー	0.12	※クローブ	0.02	※白すりごま	0.6	たまねぎ	48	たまねぎ	48	※赤ワイン	0.6	※上白糖	0.6	※上白糖	0.96	鶏肉	24		
	※しょうゆ	0.6	※なたね油	4	※ナツメグ	0.02	※酒	1.2	エリンギ	9.6	※くきわかめ	0.36	※洋風スープの素	1.2	きりぼしだいこんのみそしる		※液体かつおだし	0.36	キャバツ	24		
	※上白糖	1.2	※食塩	0.05	※ロリエ	0.01	※みりん	1.2	※ベーコン	6	※淡口しょうゆ	0.6	※上白糖	0.6	県産切干大根	2.4	※みりん	0.96	トマト	24		
	※酢	2.4	水	2.4	水	96	※上白糖	0.36	※ひよこ豆	18	※白しょうゆ	5.4	※ロリエ	0.02	※油揚げ	4.5	水	36	※ひよこ豆	12		
	しろみそしる		すのもの		ウィンナーのてっばんやき		みそしる		※なたね油	0.6	※上白糖	2.4	※タイム	0.01	たまねぎ	24	すましじる		じゃがいも	24		
	もやし	12	キャバツ	30	※ウィンナー	27	じゃがいも	30	※コンソメ	0.96	※みりん	1.2	水	84	根深ねぎ	12	はくさい	30	セロリー	2.4		
	はくさい	30	※冷凍コーン	12	※なたね油	0.2	キャバツ	24	塩コショウ	0.24	※フレーク節	1.2	みずなのサラダ		根深ねぎ	12	まいたけ	12	にんにく	0.24		
	じゃがいも	12	きゅうり	12	れんこんサラダ		えのきたけ	12	パセリ	0.36	水	24	だいこん	30	※赤みそ	9.6	※いちよう型かまぼこ	18	パセリ	0.36		
	※油揚げ	3.6	※酢	1.2	みずな	24	根深ねぎ	12	※しょうゆ	0.6	あおなごはんのぐ		みずな	30	※煮干し	2.4	こまつな	12	※コンソメ	1.2		
	根深ねぎ	12	※しょうゆ	1.8	れんこん	26.4	※煮干し	2.4	水	132	※しらす干し	1.8	※青じそドレ	6	水	132	※しょうゆ	1.8	※しょうゆ	0.6		
	※白みそ	9.6	※上白糖	0.96	※玉ねぎドレ	6	※赤みそ	4.8			干し椎茸	0.84	きなことファイ		みかん		※淡口しょうゆ	1.8	塩コショウ	0.12		
	※煮干し	2.4	なっとう				※白みそ	4.8			※かつお削り節	0.84	大豆	14.4	※みかん	80	※フレーク節	2.4	※上白糖	0.12		
	水	132	※納豆	30			水	132			こまつな	30	※なたね油	1.2			※食塩	0.12	水	132		
	かき										※白すりごま	0.6	※きな粉	1.44			ヨーグルト		※オリーブ油	0.36		
	※柿	40									※しょうゆ	2.04	※食塩	0.06			※ヨーグルト	65	ごまクリーム	15		
											※上白糖	0.36	水	1.8								
											※みりん	1.2										
											※酒	0.36										
											※ごま油	0.36										
											※なたね油	0.12										
											ぶどうゼリー(中)											
											※ぶどうゼリー	60										
	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分	エネルギー	塩分
	中学校	745	2.7	836	2.1	789	3	860	2.4	885	3	790	2.6	826	2.5	767	2.3	792	1.6	790	3.1	

日	11月18日 月	11月19日 火	11月20日 水	11月21日 木	11月22日 金	11月25日 月	11月26日 火	11月27日 水	11月28日 木	11月29日 金			
献立及び材料 (中学校)	むぎごはん	コッパパン	きのこごはん	むぎごはん	はつがげんまいごはん	むぎごはん	こがたコッパパン	カレーピラフ	むぎごはん	むぎごはん			
	※麦ごはん 110	※コッパパン 85	米 85.11 麦 12.49	米 95.65 麦 14.15	米 95.65 発芽玄米 14.15	米 95.65 麦 14.15	※小型コッパパン 55	米 86.86 麦 12.74	米 95.65 麦 14.15	※麦ごはん 110			
	牛乳	牛乳	麦	麦	水 128.1	牛乳	牛乳	麦	麦	牛乳			
	※牛乳 206	※牛乳 206	※酒 1.2	牛乳 206	牛乳 206	※牛乳 206	※牛乳 206	水 144	牛乳 144	※牛乳 206			
	▲かきあげどん(ノンエッグ)	チキンのクリームに	※食塩 0.42	※牛乳 206	牛乳 206	※牛乳 206	やきそば	※ドライミックスカレー 6	※牛乳 206	あつあけのなめこおろしかけ			
	※半月スライスちくわ 12	鶏肉 28.8	※冷凍えだまめ 6	はるまき 6	ぶたにくのあまみそやき	※にしん 52	※中華めん 86.4	※酒 1.2	ルーローハンのぐ	※冷凍厚揚げ 65			
	にんじん 6	カリフラワー 18	※油揚げ 4.2	※はるまき 40	しょうが 1.3	※酒 2.6	塩コショウ 0.12	※洋風スープの素 0.12	豚肉 65	※なたね油 1.3			
	かぼちゃ 24	じゃがいも 24	まいたけ 9.6	※なたね油 4	しょうが 1.3	※しょうゆ 0.65	※なたね油 0.24	水 144	にんにく 0.39	たれべつづけ			
	たまねぎ 36	たまねぎ 48	しめじ 7.2	ちゅうかに	※酒 2.6	しょうが 0.65	たまねぎ 48	牛乳 206	しょうが 0.65	だいこん 13			
	※大豆水煮 8.4	にんじん 18	※しょうゆ 4.2	※なると 18	※酒 2.6	しょうが 0.65	キャバツ 48	※牛乳 206	※なたね油 0.39	なめこ 6.5			
	※食塩 0.24	※チーズ 2.4	※みりん 1.2	豚肉 30	※しょうゆ 0.65	※でん粉 2.6	にんじん 12	※にんじんのトマトソースかけ	たまねぎ 19.5	しょうが 0.26			
	※小麦粉 18	※牛乳 36	※上白糖 0.6	しょうが 1.2	※上新粉 2.6	※なたね油 5.2	豚肉 30	鶏肉 70	※しょうゆ 2.6	※しょうゆ 1.95			
	※ベーキングパウダー 0.24	※有塩バター 4.8	※なたね油 1.2	にんにく 0.6	※赤みそ 2.6	根深ねぎ 3.9	ピーマン 3.6	※酒 2.6	※酒 1.95	※液体かつおだし 0.65			
	※なたね油 4.8	※小麦粉 4.8	水 100.8	※なたね油 0.6	※しょうゆ 0.65	※しょうゆ 1.3	※半月スライスちくわ 9.6	にんにく 0.39	※中双糖 1.56	※みりん 1.3			
	たれべつづけ	※洋風スープの素 1.2	牛乳	たまねぎ 36	※酒 1.3	※しょうゆ 2.6	※紅しょうが 2.4	塩コショウ 0.13	※上白糖 0.13	※上白糖 0.65			
	※しょうゆ 2.4	※牛乳 206	※牛乳 206	もやし 24	※みりん 1.3	※酢 1.2	※青のり粉 0.24	※パジル 0.03	※八角 0.02	※でん粉 0.39			
	※みりん 1.2	※ロリエ 0.02	さわらのゆうあんやき	はくさい 36	※上白糖 1.04	※上白糖 1.3	※洋風スープの素 0.96	※なたね油 1.3	※酢 0.39	水 13			
	※上白糖 0.36	※なたね油 0.6	※さわら 70	※たけのこ水煮 12	※でん粉 0.13	※でん粉 0.26	※ウスターソース 7.44	※カットトマト 10.4	水 13	ひじきのいために			
	※フレーク節 0.36	水 36	※酒 2.4	チンゲンサイ 12	水 2.6	3.9	※しょうゆ 1.44	※トマトピューレー 13	あおないため	※ひじき 2.16			
	※でん粉 0.24	れんこんのりしおあげ	※しょうゆ 0.6	千切きくらげ 0.24	たじまフロッコリーのおかかあえ	ごもくまめ	※かき油 0.24	※ケチャップ 5.2	こまつな 30	※オイルツナ 14.4			
	水 6	れんこん 36	ゆず 2.4	※中華スープの素 1.2	フロッコリー 26.4	大豆 9.6	※なたね油 1.2	※ウスターソース 0.39	にんにく 0.36	※冷凍コーン 12			
	わふうサラダ	※上新粉 4.8	※なたね油 1.2	※上白糖 0.6	はくさい 24	ごぼう 12	塩コショウ 0.06	※しょうゆ 0.26	はくさい 24	※冷凍さやいんげん 6			
	ほうれんそう 30	※なたね油 3.6	※しょうゆ 2.5	※しょうゆ 4.8	※みりん 0.6	※冷凍さやいんげん 3.6	いかのびりからあげ	※上白糖 0.26	にんじん 6	※しょうゆ 1.8			
	※春雨 4.8	※食塩 0.12	※みりん 1.44	※ごま油 0.6	※上白糖 0.36	にんじん 8.4	※いか短冊 50	※でん粉 0.26	干し椎茸 0.24	※みりん 1.2			
	レタス 18	※青のり粉 0.24	※酒 1.2	※酒 1.2	※しょうゆ 1.8	※板こんにやく 3.6	※酒 2.4	塩コショウ 0.07	※鶏ガラスープ 0.48	※上白糖 0.6			
	※和風ドレ 4.8	フルーツミックス	ゆず 0.6	塩コショウ 0.12	※かつお削り節 0.36	※液体かつおだし 0.24	しょうが 0.6	ごぼうのサラダ	塩コショウ 0.12	※なたね油 0.36			
	ぶたじる	※バインシロップ漬け 24	※上白糖 0.96	※でん粉 1.2	さわにわん	※しょうゆ 1.8	※ごま油 0.36	ごぼう 26.4	※しょうゆ 1.2	ごもくじる			
	豚肉 24	※みかんシロップ漬け 24	※でん粉 0.36	水 36	※糸かまぼこ 6	※上白糖 0.84	※しょうゆ 0.6	レタス 14.4	※ごま油 0.6	キャバツ 22			
	里芋 12	※冷凍角切り豆腐 12	水 6	にんじんサラダ	ごぼう 24	※みりん 1.2	※コチジャン 0.24	きゅうり 12	※でん粉 0.24	にんじん 12			