2025-10-08 印刷

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)	
献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	
【牛乳】	000.00	【牛乳】	000.00	【牛乳】	000.00	【牛乳】	000.00	【牛乳】	000
牛乳(飲)	206. 00		206. 00	牛乳(飲)	206. 00	牛乳(飲)	206. 00	年乳 (飲) 【ガパオライス】	206.
【ご飯】		【ご飯】 強化米 強化米		【りんごジャムサンド】		【ご飯】		水稲穀粒(精白米)	62.
水稲穀粒(精白米)	75. 00	強化米	75. 00	給食用 コッペパン 50g	74. 00	水稲穀粒(精白米)	71.00	清酒(上撰)	1 1.
強化米	V. 22	いらに	0. 21	強力粉(1等)	44. 00	強化米	0.37	水	101.
<u> </u>	101. 25 1. 00		94. 50 1. 00	水稲穀粒 (精白米) 小麦たんぱく (粉末状)	5. 00 1. 00	水 清酒(上撰)	98. 50 1. 00	白麦 米粒麦 豚もも皮下脂肪なし挽肉	6. 13.
清酒(上撰) 【唐首传考 V】	1.00	月冶(工供)	1.00	/ 小変にんはく(材木仏) イースト	1. 00	月冶(工供)	1.00	勝もも及り脂肪なし洗肉 芸乳肉モモ(皮が1) 海肉	13.
【 唐草焼き "Y 】 たまご 2Lサイス	50.00	【生揚げのチリソース炒め】		イーストフード	0.05			若鶏肉モモ(皮なし)挽肉 清酒(上撰)	13.
豚ばら脂身つき 挽き肉	9. 00	生揚げ 1/2 細長	60.00	上白糖	2. 50			│ マメプラスM	l 1.
マメプラスM	2.00	豚ばら脂身つき 小間	5. 00		0.80	まさば 40g	0.00		2.
にんじん 玉葱	8. 00 15. 00	清酒(上撰) しょうが	0. 80 0. 50	ファットスプレッド 脱脂粉乳	4. 00 1. 50	まさば 50g	50. 00 10. 00	にんにく(りん茎) しょうが	0.
 干ひじき(ステンレス釜、乾)	0. 53	 玉葱	15. 00	水	13. 90	│ 水 │ 三温糖	4. 40	」 しょうが 玉葱	30
食塩	0. 35	はくさい	10.00	りんご 紅玉	15. 00	<u>ー価</u> 個 こいくちしょうゆ	5. 80	サラダ油	0.
	2, 20	こまつな	23. 00	りんご	10.00	本みりん	2. 64	にんじん	6.
こいくちしょうゆ	2. 00 0. 50	たけのこ(水煮缶詰)	8. 00	上白糖	6.00	清酒(上撰) しょうが(香味)	0. 96	たけのこ(水煮缶詰)	8.
清酒(上撰)	2. 73	きくらげ(乾) にんじん	0. 39 8. 00	シナモン レモン果汁	0. 03 0. 50	しょっか (香味) ねぎ (香味) ねぎ (香味)	0. 44 0. 88	エリンギ 青ピーマン	3.
グリンピース (冷凍) サラダ油	1.00	こんしん ごま油	0. 20	レモン来バ 【ポークビーンズ】	0. 50		5. 00	肩に一マン 赤ピーマン	<u></u>
<i>)) У</i> /Ш	1.00	トウバンジャン	0. 20	大豆(国産、乾)	15. 00	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	3.00	ポーマン オイスターソース	0. 0. 30. 0. 6. 8. 8. 3. 2. 4. 1. 2. 0. 0. 0. 0. 0. 0. 0. 0. 0. 0. 0. 0. 0.
【大根と揚げボールの煮物】		にんにく(りん茎)	0. 20	にんにく(りん茎)	0. 45	【蓮根の金平】		こいくちしょうゆ	2.
若鶏肉モモ(皮付き)1.5角	5. 00	しょうが	0. 35	ベーコン 千切り 豚もも脂身つき1.5角	1.00	豚ばら脂身つき	5. 00	三温糖	0.
清酒(上撰)	0. 40 0. 40	ねぎ	6. 00 0. 85		8. 00 7. 00	清酒(上撰)	0. 25 13. 00	トウバンジャン	0.
サラダ油 さつま揚げ 揚げボール	16. 00	三温糖 こいくちしょ う ゆ	3.80	豚かた(脂身付き)1.5角 黒こしょう	0.01	ごぼう 穀物酢	0.00	食塩 白こしょ う	0.
ごぼう	8. 00	食塩 いそしお	0.17	<u> </u>	0. 70	税物師 板こんにゃく黒つき	10.00	<u>ローロこしょう</u> ナンプラー	0.
穀物酢	0.80	本みりん	0. 50		13.00	にんじん	15. 00	ごま油	0.
板こんにゃく黒	12. 00	でんぷん	0. 60	玉葱 サラダ油	0. 30	れんこん	18. 00	水	5.
にんじん	12.00	水	1. 20	玉葱	27. 00	穀物酢	0.00	ブイヨン用手羽	0.
だいこん サラダ油	25. 00 0. 64	清酒(上撰) トマトケチャップ	2. 50 7. 50	にんじん じゃがいも	12. 00 35. 00	青ピーマン サラダ油	10. 00 0. 50	清酒(上撰) しょうが(香味)	0.
三温糖	1. 40	中濃ソース	1.00	しゃかいも マッシュルーム(水者缶詰)	2.00	ごま油	0.30	しょうが(音味) ねぎ(香味)	0.
本みりん	0.80	十版ノス	1.00	マッシュルーム(水煮缶詰) トマト缶詰(ホール)	8. 00	三温糖	0.65	【たらのクラッカーフライ】	<u> </u>
こいくちしょうゆ	3. 10			┃ サラダ油	0. 50	┃ 清酒(上撰)	1.00	まだら 40g	40.
清酒(上撰)	0.80	ブラックマッペもやし	8.00	トマトビューレ	2. 70	本みりん	1.00		0. 0. 0. 5.
<u> </u>	15.00	キャベツ	17.00	トマトケチャップ	4. 50 0. 20	食塩	0. 05 2. 65	白こしょう 塩こうじ	0.
だし用昆布 削り節(だし用)	0. 15 0. 15	こいくちしょうゆ 湯通し塩蔵わかめ(塩抜き)	0. 20 1. 82	食塩	0. 20	こいくちしょうゆ とうがらし(粉) 七味	0. 01	塩こうし 玉葱	5
Fi ク Ai (/こ O/Ii)	0.10	だいこん	12. 00		1. 80		0.01	<u> </u>	0.
【レモン和え】		にんじん	4. 00	中濃ソース	1.80	【ごまみそ和えA】		薄力粉(2等)	6.
キャベツ	13. 00	板なしかまぼこ	4. 00		0. 20	きゅうり	19. 80	水	4.
きゅうり	6. 00 13. 00	こいくちしょうゆ	2. 22 0. 32	オールスパイス(粉)	0. 01 1. 50	こまつな にんじん	27. 00		2.
こまつな 刻み昆布	0. 64	上白糖 食塩 いそしお	0. 32	豆乳クリーム 豆乳チーズ	1. 50	にんしん 湯通し塩蔵わかめ(塩抜き)	2. 97 3. 65	パン粉(生) ハードビスケット	2 3 5 4
ごま(いり)	0.30	サラダ油	1. 60	<u> </u>	3. 00	水	0.00	パン粉(乾燥)	4
レモン(全果、生)	0. 90	とうがらし(粉) 七味	0. 02	水	27. 00	えのきたけ	2.70	大豆油	4
上白糖	1. 40			ブイヨン用手羽	1. 50	板なしかまぼこ	4. 50	【ビーブンスープ】	
穀物酢		【いりこビーンズ】 * しめくじゅこ	5 00	玉葱(香味) (二人) (人) (木味)	0.40	ごま(いり) 白	2.00	ビーフン	3
食塩 いそしお	0. 21	ちりめんじゃこ いり大豆(黄大豆)	5. 00 5. 00	にんじん(香味) セロリ(香味)	0. 30 0. 10	米みそ(甘みそ) サラダ油	1. 98 0. 81	えのきたけ にんじん	7
【オレンジ】		吸水	5.00	ローリエ	0. 10	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.81	こまつな	13
オレンジ	34. 00	大豆油	2. 50	【かぶのサラダ】		こいくちしょうゆ	1. 03	ねぎ	13
		上白糖	0. 50	かぶ	10.00	本みりん	0. 81	たけのこ(水煮缶詰)	8
		こいくちしょうゆ	0.30		3. 60	食塩いそしお	0.07	ブラックマッへ。もやし	7
		本みりん ごま(いり) 白	0. 30 0. 20		8. 00 5. 00	上白糖	0. 99	めかぶわかめ 若鶏肉モモ(皮付き)千切	5
		_ & (v, 9)	0. 20	キャベツ	13.00	【温州みかん】		石場内でで(及りで) 干切 清酒(上撰)	
				キャベツ かぶ(葉)	4. 00	みかん L	27. 00	首にしょう	105
				こまつな	5. 00			水	105
				こまつな まぐろ缶詰(油漬フレークオヤワイト)	5.00			ブイヨン用手羽	2
				┃ 汤囲し瑥厩わかめ(瑥抜さ)	1. 82 3. 30			ねぎ(香味)	
				サラダ油 穀物酢	1. 70			しょうが(香味) 清酒(上撰)	
					0. 20			有酒(工供) 食塩 いそしお	
				白こしょう	0. 01			百三しょう	(
				上白糖	0.40			白こしょう ごま油	0
				からし(粉)	0.02			でんぷん	1
				玉葱 ごま(ねり・白)	2. 40			こいくちしょうゆ	1
				_ こま(ねり・日)	1. 50			【オレンジ】 オレンジ	26

2025年11月 1日 ~ 2025年11月30日

【牛乳】

牛乳

【回鍋肉丼】 水稲穀粒(精白米)

清酒(上撰)

白麦 米粒麦

しょうが

サラダ油

しょうが

キャベツ

ねぎ

きくらげ(乾)

凍り豆腐短冊

清酒(上撰)

オイスターソース 白こしょう

にんにく(りん茎)

たけのこ(水煮缶詰)

生揚げ 1/2 細長

こまつな サラダ油 オイスターソース

テンメンジャン

清酒(上撰)

白こしょう

でんぷん

水 ごま(ねり・白) ごま(いり) 白

緑豆はるさめ

めかぶわかめ

ほうれんそう

えのきたけ

清酒(上撰)

白こしょう

ねぎ(香味)

清酒(上撰)

白こしょう

ごま油

でんぷん

<u>水</u> ブ<u>イヨン用手羽</u>

しょうが(香味)

食塩 いそしお

こいくちしょうゆ

バニラエッセンス

ベーキングカップ丸B

ソフトタイプマーガリン

【温州みかん】

みかん M

3. 44

2. 40

8.80

0 01

1.00

【スイートパンプキン】

さつまいも

上白糖

豆乳

西洋かぼちゃ

ブ ラックマッペもやし

にんじん

ねぎ

上白糖

ごま油

米みそ(赤色辛みそ)

こいくちしょうゆ

206. 00

73. 00

2. 20

11.00

1 00

1 00

0. 50

0. 50

0. 50

0 00

10.00

10.00

15. 00 25. 00

10.00

0.50

2. 00

1.60

0 34

0. 03

1.80

4 48

1.80

36.00

15. 00

6.00

38. 00

0. 31

0.90

0. 60

2. 00

4. 00

6.00

4. 50

1.00

40 00

15.00

15.00

15. 00

10.00

1. 20

4. 00

11月11日(火)

献立名/食品名

【牛乳】

牛乳 (飲)

【五目やきそばかき油】

豚ばら脂身つき 小間

蒸し中華めん

清酒(上撰)

本みりん

サラダ油 干し椎茸

玉葱

ねぎ

にんじん

キャベツ

しょうが

サラダ油

白こしょう

清酒(上撰)

じゃがいも

にんじん

しょうが

清酒(上撰)

でんぷん

中濃ソース

<u> 黄桃ダイス</u>

上白糖

ごま(いり) 白

大豆油

上白糖

大豆油

食塩 いそしお

こいくちしょうゆ

豚レバー 1.5cm角

うすくちしょうゆ

トマトケチャップ

【ヨーグルト和え(みかん・桃)】

みかん缶(果肉のみ)1号缶

クリーム(乳脂肪・植物性脂肪)

もも(缶詰果肉)白桃ダイス

ヨーグルト(全脂無糖

アロエ シロップ漬

【レバーとポテトの大和あえ】

オイスターソース

<u>きくらげ(乾)</u>

たけのこ(水煮缶詰)

「詳細献 + 表] 船橋市立船橋小学校 2025-10-08 印刷 11月12日(水) 11月13日(太) 11月14日(金) 11月17日(月) 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 献立名/食品名 【ごま揚げパン】 【牛乳】 【牛乳】 206. 00 206.00 牛乳(飲) 給食用 コッペパン 50g 74 0 牛乳(飲) 206.00 強力粉(1等) 水稲穀粒(精白米) 44 00 【そぼろごはん】 【さつま芋ごはんF】 63.00 5. 00 60.00 70.00 1.00 水稲穀粒(精白米) 小麦たんぱく(粉末状) 1.00 水稲穀粒(精白米) 強化米 101, 50 0. 21 1 25 0.2 イースト イーストフード 7. 00 清酒(上撰) 1.00 0.05 清酒(上撰 1.10 豚ばら脂身つき 小間 94. 50 上白糖 2. 50 15.00 食塩 いそしお 0.30 食塩 0.05 0.80 94. 50 0 10 食塩 0. 50 12.00 さつまいも ごま(いり) 見 16.00 若鶏肉モモ(皮なし)挽肉 ファットスプレッド 4. 00 マメプラスM 0. 50 4. 00 1. 50 にんじん 0.01 6.00 13. 90 【かきたま汁F】 えのきたけにんじん 2. 00 0.50 しょうが 食塩 いそしお 0 45 大豆油 4 80 <u>ごま(いり) 白すりごま</u> ごま(いり) 黒すりごま 0. 15 2. 00 7. 00 0.10 木綿豆腐 たまご 2Lサイズ たけのこ(水煮缶詰) 湯通し塩蔵わかめ(塩抜き) 清酒(上撰) 20.00 2. 00 0. 20 1.50 こいくちしょうゆ 2. 30 0.50 25. 00 上白糖 5 00 5. 00 0.80 上白糖 グラニュー糖 3.00 <u>エロ祝</u> サラダ油 たまご Lサイズ 2. 92 5. 00 0.40 30 00 10.00 15.00 【牛乳】 ねぎ ほうれんそう 206.00 2. 00 上白糖 0.30 牛乳 (飲) 5, 00 15.00 清酒(上撰) 0.10 食塩 いそしお 0.55 ガラダ油 こまつな ごま(いり) 白 10 00 こいくちしょうゆ 1. 20 0.30 【ワンタンスープ】 ワンタンの皮 10.5cm 8. 32 15.00 10,00 0. 50 でんぷん 豚ばら脂身つき 挽き肉 0. 75 6. 40 1.00 1.00 1 80 おから(新製法) 1 00 90.00 削り節 (だし用) 【ししゃものオニオン風味揚げ】 しょうが 3.60 0.13 3, 30 30.00 0. 90 ししゃも(生干し) M こいくちしょうゆ 0. 1 清酒(上撰) 食塩 いそしお ししゃも(生干し) L 0.00 【このしろメンチ】 1.00 0.06 まだら すり身 白こしょう こいくちしょうゆ 清酒(上撰) 14.00 1.80 0.02 0. 01 干ひじき(ステンレス釜、乾) 1. 20 1. 03 0. 0! このしろ 11.00 木綿豆腐 押し50% 0.80 0.05 1.00 4. 00 ねぎ 4 00 0 02 8. 00 にんじん 5. 00 おから(新製法) 玉葱 0. 50 でんぷん 6.00 ねぎ 6. 40 キャベツ 13.00 オニオンパウダー 0. 01 干し椎茸 菌床 0. 32 玉葱 1.00 7. 00 にんじん 干ひじき(ステンレス釜、乾) でんぷん 2.00 大豆油 4. 00 0 00 7 00 ブラックマッへ[°]もやし たけのこ(水煮缶詰) 13.00 0. 39 1. 25 6. 00 6.00 【めかぶのスープ 190g】 2. 00 こまつな 11 00 薄力粉(2等) 【筑前煮】 <u>若鶏肉モモ(皮付き)1cm角</u> 清酒(上撰) 7. 20 <u>水</u> ブイヨン用手羽 1. 00 89.60 こいくちしょうゆ 3.65 0. 36 4. 00 1.00 サラダ油 ごま油 たけのこ(水煮缶詰) 食塩 黒こしょう ごま(ねり・白) 7 00 0. 18 0 64 0.20 しょうが(香味) ねぎ(香味) 清酒(上撰) こいくちしょうゆ 15.00 0. 18 1. 28 0.01 5. 00 18. 90 0. 64 1. 50 1 40 0. 20 5. 00 板こんにゃく 4. 50 あおのり にんじん 15. 30 食塩 いそしお 0. 25 5. 00 3.00 大豆油 若鶏肉モモ(皮付き)千切 5.00 18.00 0. 02 白こしょ 【粉ふき芋F】 0. 70 【小松菜の海苔酢和え】 0.00 50.00 こまつな 20.00 0.01 9.00 じゃがいも さといも 100.00 15. 30 0. 30 キャベツ 20.00 れんこん パセリ 3. 00 0.00 食塩 いそしお 白こしょう 0. 1 こいくちしょうゆ 穀物酢 0.8 きゅうり さつま揚げ 2. 00 9.00 0. 01 10, 00 グリンピース(冷凍) 1.00 2. 70 ガーリックパウダー 0. 03 穀物酢 0.99 サラダ油 ごま油 三温糖 こいくちしょうゆ 【ごぼうのサラダ】 焼きのり サラダ油 1.00 0.45 0.42 0.55 0.45 ごぼう 15. 00 2. 25 0.02 0. 4 穀物酢 1. 53 こいくちしょうゆ 1. 73 2. 90 0. 30 0.50 穀物酢 上白糖 1.00 1 00 本みりん 0. 99 7 00 <u>食塩</u> こいくちしょうゆ 0.05 にんじん 2. 00 清酒(上撰) 1. 98 キャベツ 10.00 1. 50 きゅうり 1.69 食塩 0.05 7. 00 ごま(いり) 白 0.50 まぐろ缶詰 (油漬フレークホワイト) とうもろこし缶詰 (ホール) エッグフリーマヨネーズ 15. 30 8. 00 28. 00 削り節(だし用) 0.14 12.00 20.00 だし用昆布 0.08 3, 60 1. 50 こいくちしょうゆ いんげんまめ(ゆで) ペースト 1.60

ごま(いり) 白

ごま(いり) 日

80.00

1 00

1.00

[詳細献立表]

2025年11月 1日 ~ 2025年11月30日

2025年11日 1日 。 2025	左11日20				K]		似 括士	去 似 桥 小 学 扶	0 00 CEE
2025年11月 1日 ~ 2025	平11月30	7ロ 11月19日(水)		11月20日(木)		11月25日(火)	加侷巾	「 立船橋小学校 <u>2025-10</u> 11月26日(水)	0-08 印局
献立名/食品名	σ	献立名/食品名	σ	献立名/食品名	σ	献立名/食品名	σ	献立名/食品名	$\overline{}$
【牛乳】	δ	【牛乳】	δ	【牛乳】	<u> </u>	【牛乳】	<u> </u>	【牛乳】	
牛乳(飲)	206.00	牛乳(飲)	206. 00	牛乳(飲)	206. 00	牛乳 (飲)	206.00	牛乳(飲)	206. (
【ワカメごはん】		【麦ご飯R】 水稲穀粒(精白米)	50. 40	【煮込みうどん】		 【ご飯】		【 給食用コッペパン 】 給食用 コッペパン 50g	74. (
水稲穀粒(精白米)	70.00	強化米	0.14		75. 00	水稲穀粒(精白米)	73. 00	強力粉(1等)	44. (
強化米	0. 22	清酒(上撰)	0.80	豚ばら脂身つき 小間	15.00	強化米	0. 21	水稲穀粒(精白米)	5. (
水	101. 25	水	81. 20	こいくちしょうゆ	0. 50	水	94. 50		1. (
清酒(上撰)	1. 10	白麦 米粒麦	5. 60	本みりん	0. 22	清酒(上撰)	1.00		1. 2 0. 0 2. 3 0. 8
しらす干し(微乾燥品)	4. 50		05.00	清酒(上撰)	0. 22	V		イーストフード	0.
こまつな	18.00	豚もも皮下脂肪なし挽肉	25. 00		11.00	【手作り鰹ふりかけ】	1 00	上白糖	2.
花むすび ごま(いり) 白	1. 50 1. 50	食塩 白こしょう	0. 22 0. 02	玉葱 油揚げ	14. 00 5. 50	かつお節(だし用) 刻み昆布	1. 30 0. 03		4. (
	0.00	ロこしょう カレー粉	0.02		1. 10	こいくちしょうゆ	0.80		1.
7 7 1 2 7 1 1 1 1	0.00	サラダ油	0. 50		0. 55	本みりん	0.40	水	13.
【鶏肉の香味揚げ】		大豆(国産、乾)	5. 11	清酒(上撰)	0.44	上白糖	0.40	【秋の味覚シチュー】	
若鶏肉モモ(皮なし)40g	0.00	にんにく(りん茎)	0. 20	干し椎茸 菌床	0. 50	水	1. 20	にんにく(りん茎)	0. 2
若鶏肉モモ(皮なし)50g	50.00	しょうが	0. 30		10.00	ごま(いり) 白	1.00		35. (
こいくちしょうゆ	4. 40	玉葱	40.00		10.00			玉葱	30. (
清酒(上撰)	2.00	サラダ油	0.30		86.00	【菊花蒸し】	07.00	にんじん	15.
<u> </u>	12. 00 1. 00	にんじん じゃがいも	17. 00 45. 00		1. 35 0. 90	豚もも脂身つき挽肉 木綿豆腐 押し50%	27. 00 5. 00		10. 2.
でんぷん	5. 00	マッシュルーム(水煮缶詰)	5. 00		0. 90	不称豆腐 押し50% おから(新製法)	4. 50	三温糖	
大豆油	5.00	マーマレード(低糖度)	3.00	こいくちしょうゆ	6. 55	大豆(国産、乾)	1. 58	ー 一価値 食塩 いそしお	0. 0.
八亚加	0.00	サラダ油	1.00	清酒(上撰)	1. 10	でんぷん	1. 79		0. (
【ミックスソテー】		トマトピューレ	2. 00	本みりん	1. 10	ねぎ	9. 45	中濃ソース	1. (
じゃがいも	23. 00	中濃ソース	1.50			にんじん	6. 30	オールスパイス(粉)	0. (
にんじん	11.00	こいくちしょうゆ	1.00			干ひじき(ステンレス釜、乾)	0. 58	若鶏肉モモ(皮付き)1.5角	18. (
ブロッコリー	10.00	食塩	0. 58		16. 50	干し椎茸 菌床	1. 05		1. (
とうもろこし缶詰(ホール)	12.00	ローリエ	0.01	あおのり	0. 16	吸水	2. 84	薄力粉(2等)	3. 5
ベーコン 千切り にんにく(りん茎)	2. 00 0. 13	カレー粉 薄力粉(2等)	0. 20 5. 00		2. 75 1. 10	しょうが ごま(ねり・白)	0. 50 1. 10		3. t
<u>」 にんにく(りん全)</u> ソフトタイプマーガリン	2. 00	<i>導力材(と寺)</i> ソフトタイプマーガリン	4. 50		1. 10	こま(ねり・ロ) ごま油	0.11	トマトケチャップ	9. (
<u> </u>	0. 22	<u>フラドメインマーカップ</u> カレー粉	0. 13	水	4. 40	食塩 いそしお	0. 11		3. (
白こしょう	0.05	水	54. 00	大豆油	1.50	上白糖	0. 21		19. (
こいくちしょうゆ	0. 60	ブイヨン用手羽	2. 50	さつまいも	40.00	でんぷん	2. 10		4. (
		ローリエ	0. 01	ごま(いり) 黒	0. 50	しゅうまいの皮 9cm	20. 86	生むきぐり 1/4カット	16.0
【ミニトマト】		玉葱(香味)	1.00		1.00	こいくちしょうゆ	1.80	水	40.
ミニトマト	30.00		0. 50		0.83		0. 32		40. (
		セロリ(香味)	0.50		0.17			にんじん(香味)	0. 9
【温州みかん】 みかん L	108.00	豆乳チーズ グリンピース (冷凍)	4. 00 3. 00		11.00	【 鶏肉と大根のオイスターソース煮 】 若鶏肉モモ(皮付き)1.5角	11.00	セロリ(香味) 玉葱(香味)	0.3
かがん L	100.00	【焼きいも】	3.00	大豆油 大豆油	6.00		2. 38	玉窓(谷味) ローリエ	0.
弁当パック	1.00		70.00		0.00	だいこん	50.00		0. (1. (0. (
<i>J</i> 1 1 1 1 2 2	1.00	ソフトタイプマーガリン		【キャベツのゴママヨネース和え】	+	生揚げ 1/2 細長	17. 00		0.5
ビニール袋	1.00	クッキングホイル	0.80		5. 00	にんじん	10. 56	豆乳チーズ	2.0
		【オニオンドレッシングサラダ】		キャベツ	22. 00	ねぎ	7. 92	食塩 いそしお	0.
わりばし	1.00		15. 00	にんじん	4. 00		0. 48	白こしょう	0. (
		にんじん	5.00	きゅうり	8.00	こまつな	18.00		0.0
		きゅうり	10. 00 17. 00		8. 00 5. 00	ブイヨン コクがら	0. 53		0. (
		こまつな えのきたけ	2.00		0.40	本みりん こいくちしょうゆ	1. 20	【スパゲティサラダ】 ボンレスハム千切り	5.
		えのさたけ 緑豆はるさめ	2.00	しょうが(香味)	0. 40		3. 50	にんじん	6.
		サラダ油	2. 50	ねぎ(香味)	0.40	ごま(いり) 白	1.00		4.
		穀物酢	0. 50	エッグフリーマヨネーズ	5. 00		1.00	キャベツ	16.
		玉葱	4. 08	ごま(いり)		【パインアップル】		レタス	7.
		にんにく(りん茎)	0. 23	上白糖	0. 20		48. 00	きゅうり	8.
		こいくちしょうゆ	2. 00		0. 50			玉葱	2.
		本みりん	1. 20				1	パセリ	0.
		食塩		【バナナ】	20.00			サラダ油	2.
		ごま(いり) 白	1.00	バナナ(本) 大	39. 60		+	ごま(ねり・白) レモン(果汁、生)	<u>Z.</u>
							+	ローレモン(未汁、生) 穀物酢	0.
							+	上白糖	0.
			1				1	・ エロ福 食塩 いそしお	0.
								黒こしょう	0.
								カレー粉	0.
								【りんご】	
								りんご	45. (

2025-10-08 印刷

11月27日(木)	1 , , ,	11月28日(金)					73 - 11-3 - 1	1	- 1-14
献立名/食品名		献立名/食品名		 献立名/食品名	T	献立名/食品名	Τ,	就立名/食品名	$\overline{}$
【茶めし】			<u> </u>	脚立石/ 良吅石	l g		<u> </u>	,	+
水稲穀粒(精白米)	74. 50		206. 00					+	-
強化米	0. 21	十孔(臥)	200.00					+	+
清酒(上撰)	1.00		+ +		1 1		+		+
	135.00	【変し敗】 水稲穀粒(精白米)	67. 00		+ +				+
水	1. 70		0.18						-
こいくちしょうゆ									-
食塩 いそしお	0.03		1.00				+		_
だし用昆布	0. 76		101.50		1		1		-
ごま(いり) 白	2. 00	白麦 米粒麦	6. 00				-		
【牛乳】	200 00		+				-		
牛乳(飲)	206. 00		1 00 00						_
		生揚げ 1/2 細長	60.00						_
【おでん】		にんじん	10.00		\perp		1		_
水	71.77		20.00		\perp		1		_
だし用昆布	1. 20		15. 00						
削り節(だし用)	1. 20		5. 00						
こいくちしょうゆ	2. 00		1.00		 _		1		
本みりん	1. 80		1. 00				1		
清酒(上撰)	2. 00		8. 00				1		
食塩 いそしお	0. 10		10.00						
板こんにゃく	15. 00		0. 70						
だいこん	30.00	こいくちしょうゆ	3. 50						
にんじん	10.00	食塩 いそしお	0. 17						
さつま揚げ	11.00		0. 02						
焼き竹輪	11. 50	三温糖	0. 18						1
つみれ	10.00		0. 50						
さといも	18. 00		1.50						
食塩(ゆで塩・下塩)	0.00		1.00						
がんもどき	14. 00		0. 50						
水	15. 38	でんぷん	1.00				1	1	1
こいくちしょうゆ	1.00		2. 00					<u> </u>	1
本みりん	0. 80		1 2.00		1			-	-
清酒(上撰)	0. 80		1 1						+
食塩 いそしお	0.03		5. 00		1		+	 	+
上白糖	0. 08	清酒(上撰)	0. 20					+	+
	0.00	しょうが(香味)	0. 20		1			+	-
【わかさぎの磯部あげY】		しょうが(音味) ねぎ(香味)	0. 04		1		+	+	-
	30.00		3. 90		1		+		-
わかさぎ									_
食塩 いそしお	0.05		5.00		1		1	 	+
清酒(上撰)	1.00		10.00		1		1	 	+
たまご 2Lサイズ	3. 50		10.00		1		1	 	+
薄力粉(2等)	6.00		10.00		1		+	 	+
あおのり	0.50		1. 82				1	 	_
水	3. 50		5. 20		1		1	 	_
サラダ油	4. 00		0. 13		1		1	 	_
F =		しょうが	0.10		1		1	<u> </u>	1
【辛子和えA】		ねぎ	0. 13		\perp		1	<u> </u>	
こまつな	28. 00		1. 10				1		
ブラックマッペもやし	28. 00		0.12				1		
にんじん	3. 30		0. 01				1		
えのきたけ	3. 00		1. 40				1		
湯通し塩蔵わかめ(塩抜き)	1. 82		0. 36				1		
ごま(いり)	1. 50		0. 39				1		
こいくちしょうゆ	2. 34		1.00				1		
からし(粉)	0. 08								
		【じゃが芋と大豆ののり揚げ】							
【はやか】		じゃがいも	15. 00						
ぽんかん M	42. 00		9. 82				1		1
		大豆油	2. 50				1		
		食塩	0. 05				1	1	1
		あおのり	0. 20				1	 	1
		U U U U V /	V. 20				1		