0:通常献立 2025年11月 1日 ~ 2025年11月30日

2025年11月 1日 ~ 2025年11月30日				船橋市立坪井小字校						
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	£	
【ご飯】		【セサミトースト】		【ご飯】		【麦ご飯】		【わかめご飯】		
水稲穀粒(精白米)	70.00	給食用 食パン 80g	0.00	水稲穀粒(精白米)	70. 00	水稲穀粒(精白米)	67. 00		68. 00	
水	86.00	給食用 食パン 50g	74. 00		89. 09	水	79. 57		101. 20	
清酒(上撰)	1. 28	グラニュー糖	3. 50		0. 97	清酒(上撰)	0. 94	****	1. 10	
		ソフトタイプマーガリン(業務用)	4. 20			白麦 米粒麦	5. 00	花むすび	1. 50	
		ごま(いり) 黒すりごま	2. 00							
【牛乳】				牛乳 (飲)	206. 00					
牛乳(飲)	206. 00	【牛乳】				牛乳(飲)	206. 00	【牛乳】		
		牛乳(飲)	206. 00					牛乳(飲)	206. 00	
【ヤンニョムチキン】				まいわしすり身	37. 00	【レバーのバーベキューソース】				
若鶏肉モモ(皮なし)30g		【ポークビーンズ】		豚もも皮下脂肪なし	18. 00	むきじゃがいも	63.00			
若鶏肉モモ(皮なし)40g	0.00	白いんげん豆(乾)	18.00	豚かた(脂身付き)挽き肉	0.00	豚レバー 10g	39.00		0.00	
若鶏肉モモ(皮なし)50g	0.00	にんにく(りん茎)	0. 50		10.00	しょうが	1. 12		40.00	
清酒(上撰)	2. 00	ショルダーベーコン	1.00		5. 00	こいくちしょうゆ	1. 17		0.0	
でんぷん	7. 00	豚かた(脂身付き)1.5角	0.00	米みそ(淡色辛みそ)	4. 00	でんぷん	2. 40		1.1	
大豆油	3. 00	豚もも皮下脂肪なし1.5角	14.00		0. 70	薄力粉	4. 80		6. 3	
にんにく(りん茎)	0. 50	食塩	0.05		2. 00	大豆油	6.00		6. 1	
上白糖	1. 50	黒こしょう	0.01	清酒(上撰)	1.00	トマトケチャップ	3.00	· - · - · ·	3.0	
ごま油	2. 00	サラダ油	0.80		1.00	中濃ソース	1. 80		3.0	
トマトケチャップ	3.00	むき玉葱	21.00	ごま(いり) 白	1. 00	上白糖	1. 00		0.50	
こいくちしょうゆ	1.00	サラダ油	0. 55					水	10.00	
はちみつ	2. 00	むき玉葱	15. 00			【中華ツナサラダ】		削り節(だし用)	0. 20	
コチュジャン	3. 00	サラダ油	0.30			まぐろ缶詰(水煮フレークライト)	9.00		15. 00	
ごま(いり) 白	1.00	にんじん	13.00		24. 00	とうもろこし缶詰(ホール)	3.00			
Free to 1. 1 of 1. 1 of 3		むきじゃがいも	38. 00	こまつな	18.00	にんじん	5. 00			
【ほうれん草ナムル】	0.00	トマト缶詰 (ホール)	9. 61	なめこ(水煮缶詰)	7. 00	こまつな	20.00		28. 0	
にんじん	6. 00	ローリエ	0. 01	にんじん	4. 30	こいくちしょうゆ	0.34		4. 00	
ほうれんそう	20.00	トマトピューレ	3. 15	だいこん	20.00	キャベツ	10.00		25. 0	
ブラックマッへ。もやし	30.00	トマトケチャップ	5. 00	こいくちしょうゆ	3. 40	きゅうり	5. 00		1.00	
こいくちしょうゆ	0. 50	食塩	0. 35	本みりん	2. 30	こいくちしょうゆ	1. 70		1.00	
ごま油	1. 10	三温糖	1.00	F±+± = 21 ¥		上白糖	1. 20		2. 00	
食塩	0. 20	こいくちしょうゆ	0.00		10.00	ごま油	0.50		1. 20	
白こしょう	0. 01 1. 80	中濃ソース	2. 00		10.00 0.00	ごま(いり) 白	1. 30	ごま(いり) 白すりごま	1. 50	
こいくちしょうゆ			0. 22			「十円しものこの吐蛉江」		Friends in AST	-+-	
とうがらし(粉) 一味	0. 01 0. 35	オールスパイス(粉)	0. 01 1. 60		0. 58 4. 00	【大根ときのこの味噌汁】	30.00	【肉じゃが】	0.0	
上白糖 穀物酢	0. 35	クリーム(乳脂肪)	2. 50		5. 00	だいこん	4. 00		15. 0	
製物質F	0. 50		3. 00		14. 00	<u>油揚げ</u>	16.00		0.8	
【白菜と豆腐のスープ】		さやいんげん	33.00	だいこん ねぎ	5. 00	キャベツ えのきたけ	4. 00	****	0. 8	
 	0.00	<u>水</u> コク鶏スープ	3. 30		2. 50	ほんしめじ	4.00	1 T 1 T 1 T 1	13. 0	
	5. 00	<u>コン病へ一ン</u> 玉葱(香味)	0. 40		85. 00		7.00		45. 0	
豚かた(脂身付き)千切り 清酒(上撰)	1.00	<u> </u>	0. 40		0. 58		10.00		0.0	
はくさい	25. 00	セロリ(香味)	0.30		2. 32	<u>こよりな</u> 米みそ(淡色辛みそ)	2. 80		12. 0	
玉葱	15. 00	ローリエ	0. 10		0. 45	************************************	2. 80		30.0	
ころじん	5. 00	¥	0.01		1. 50		85. 00		0.0	
木綿豆腐		【コーンサラダ】		清酒(上撰)	0. 94	ー <u>ハ</u> 削り節(だし用)	2. 34		1.0	
こまつな	15. 00		21. 00		28. 30	ロ17 AP (/こし/II/	2. 04	吸水	0.0	
干し椎茸 スライス	0. 30	にんじん	5. 00			【オレンジ】		グリンピース(冷凍)	5. 0	
食塩	0. 35	キャベツ	15. 00		10.00	オレンジ	24. 00		1. 2	
白こしょう	0. 02	きゅうり	8. 00			7000	24.00	水	8.0	
こいくちしょうゆ	1. 65	とうもろこし缶詰(ホール)	12. 00		54. 00			上白糖	1.8	
でんぷん	0. 64	サラダ油	1.00		07.00			こいくちしょうゆ	3. 7	
水	1. 20	- ックァル ぶどう酢	2. 00		+			清酒(上撰)	0.9	
水	85. 00	白こしょう	0. 02		1 1			本みりん	0.9	
湯菜譜	8. 20	白こしょう 上白糖	1. 20		+			7707 770	- 0.9	
<u> </u>	0. 90		0. 30		\dashv				+	
しょうが(音味) ねぎ(香味)	2. 00		3.00		+					
清酒(上撰)	0. 82	<u> </u>	3.00		\dashv				+	
/月/日 (土]共/	0. 02	【りんご】								
【パイナップル】		りんご	28. 80		-					
パイナップル 5玉	72. 00		20.00		+-		_		+	
111////	, 2. 00			I				I		

0:通常献立 2025年11月 1日 ~ 2025年11月30日

11月11日(火)		11月12日(水)		11月14日(金)		11月17日(月)		11月18日(火)	
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	t
【麦ご飯】	<u> </u>	【ご飯】	<u> </u>	【五穀ご飯】	5	【キムチご飯】	δ	【ソフト麺】	
水稲穀粒(精白米)	63.00		66. 00	水稲穀粒(精白米)	65. 00	水稲穀粒(精白米)	70.00		140.00
水	78. 57	清酒(上撰)	0. 96	水	86.00	水	81. 53	, , , ,	0.00
清酒(上撰)	0. 96		82. 87	清酒(上撰)	1. 16	清酒(上撰)	0. 97	· · · · · ·	0.00
白麦 米粒麦	5. 79			雑穀(五穀)	8. 00	豚かた皮下脂肪なし千切り	15. 00		
						しょうが	0. 60	【白ごま担担麺(具)】	
【牛乳】						こいくちしょうゆ	1. 03		12. 0
牛乳(飲)	206.00	【牛乳】		【牛乳】		上白糖	0. 60	豚もも皮下脂肪なし挽肉	0.00
		牛乳(飲)	206. 00	牛乳(飲)	206. 00	清酒(上撰)	0. 30		12. 0
【ねぎ塩豚丼(具)】						はくさい(キムチ漬け)	11. 30		8. 0
豚肩ロース(脂肪なし)小間	42. 00			【生揚げの茸あんかけ】		にんじん	10.00		20. 0
豚かたロース脂身つき小間	0.00		0. 00	生揚げ 1/2切	75. 00	ごま油	0. 40		20. 0
豚もも脂身つき小間	0.00		40. 00	生揚げ 1/4切	0.00	こいくちしょうゆ	2. 41		6. 0
ねぎ	15. 00		0.00	若鶏肉モモ(皮付き)挽肉	8. 00	食塩	0.05		10.0
食塩	0. 70	清酒(上撰)	1. 50	若鶏肉胸(皮付き)挽肉	0.00	ごま(いり) 白	1. 30		0. 3
ごま油	1.00		0. 12	えのきたけ	3. 78			焼き竹輪	9. 7
ブラックマッペもやし	30.00		0. 02	生しいたけ(菌床栽培、生)	1. 89			水	62. 5
にんにく(りん茎)	0. 60		5. 00	こねぎ	1.89	牛乳(飲)	206. 00	***************************************	6. 7
ごま油	1.00	= • • • • • • • •	2. 60	サラダ油	0. 25			こいくちしょうゆ	1.60
清酒(上撰)	1.00		6.00	水	12. 60		1	米みそ(淡色辛みそ)	3. 60
レモン果汁	0. 60		1. 03	削り節(だし用)	0. 25	すけとうだら角切り	38. 00		2.00
黒こしょう	0. 03			上白糖	1. 51	にんにく(りん茎)	0.10		0.00
ごま(いり) 白	1.00			こいくちしょうゆ	2. 27	清酒(上撰)	0.60		0. 20
F1=4+1		豚かた(脂身付き)千切り	9.00	清酒(上撰)	0.50	こいくちしょうゆ	1.03		0.03
【根菜としめじの味噌汁】	10.00	ごぼう	20.00	でんぷん	0.88	食塩	0. 15		0. 25
玉葱	13.00		2.00	水	1. 76	でんぷん	5.00		1. 15
にんじん	6. 30		20.00			むきじゃがいも	42. 00		0.30
だいこん	17.00		16.00			大豆油	4. 60		0.00
ごぼう	5. 00		1.50	7 1		玉葱	19.00		
ねぎ	8. 00		15. 00	【辛子和え】	45.00	にんじん	10.00		
ぶなしめじ	5. 00	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	5. 00	こまつな	15. 00	青ピーマン	4.00		206.00
こまつな	18.00		0. 90	にんじん	3.00	上白糖	1. 40		
生揚げ 1/2切	26.00		2.00	ブラックマッペもやし	30.00	こいくちしょうゆ		【チャーシューナムル】	
米みそ(赤色辛みそ)	2. 69		2.00		10.00	清酒(上撰)	1.30		2. 00
米みそ(淡色辛みそ)	2. 81	本みりん	1.00		0.34	水	1.00		3.00
削り節(だし用)	2. 10		3.00		1. 70	F1. 4 4 4 1 3		にんじん	6. 00
水	85. 00	とうがらし(粉) 一味	0. 02	からし(粉)	0.10	【かきたま汁】	0.00	ブラックマッへ。もやし	20.00
		749 # \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \				干し椎茸 スライス	0.60		15.00
【のり塩チップ】	F0 00	【根菜汁】	20.00	【豚肉と大根の旨煮】	15.00	玉葱	8.00		15. 00 0. 34 0. 75
むきじゃがいも	50.00		30.00		15. 00	にんじん	7.00		0.78
いり大豆(黄大豆)	7. 00		0.00		0.30	たけのこ(水煮缶詰)	10.00		2. 30
大豆油	1.00		10.00		0.30	木綿豆腐	30.00		0.00
食塩	0. 12		0. 40		30.00	たまご 2Lサイズ	12.00		
あおのり	0. 20		8.00		25. 00	ねぎ		【マーラカオ】	01.0
		穀物酢	0. 50		15.00		15. 00		21. 0
		干し椎茸 スライス	0.30		15.00	食塩	0.40		0. 50
		吸水	2. 07		1. 00 0. 75	こいくちしょうゆ	1. 30 0. 40		8. 00
		にんじん	8.00		10. 00	でんぷん			3.00
		だいこん たりば 1/2년	18.00		1.00	<u>水</u> 水	0. 80 85. 00		15. 0
		生揚げ 1/2切	15. 00		10.00	<u>ハ</u> だし用昆布		*	1.00
	_	ねぎ こまつな	8.00		0. 50		0. 20 2. 60		1.0
			8. 00 85. 00		2. 00	削り節(だし用)	2. 00		-
		水			2.00			1	+
		削り節(だし用)	3.00		2.00				
		こいくちしょうゆ	1. 70						+
		食塩	0. 35		3. 10	7 11 / → 7			$\overline{}$
		でんぷん	0.80	食塩	0. 15		45.00	 	-+-
		水	2. 00			りんご	45. 00	 	
		 【グレープフルーツ】							
		【グレーノノルーツ】 グレープフルーツ	36. 40						
<u> </u>) V=7 7N=7	ამ. 40					<u> </u>	

0:通常献立 2025年11月 1日 ~ 2025年11月30日

11月19日(水) 11月20日(木)			11月21日(金)		11月26日(水)		11月27日(木)		
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	g
【ライス】		【パプリカライス】		【ご飯】		【ご飯】		【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	65. 00	水稲穀粒(精白米)	70. 00	水稲穀粒(精白米)	70.00	水稲穀粒(精白米)	70.00		64. 00
水	85. 00	白ワイン	0. 96	水	83. 21	水	89. 09		85. 00
清酒(上撰)	1. 28	パプリカ(粉)	0. 30	清酒(上撰)	0. 99	清酒(上撰)	0. 97		0. 94
		食塩	0. 37					11111 (-120)	
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	81. 96			【牛乳】		【牛乳】	
【ドライカレー(ルウ)】		~~	01.00	【牛乳】		牛乳(飲)	206. 00		206. 00
サラダ油	2. 40	【小松菜のクリームソース】		牛乳(飲)	206, 00		200.00	1 30 (2007)	200.00
しょうが	0. 24	有塩バター	7. 00	1 10 (2)(/	200.00	【鯵のハーブパン粉焼き】		【中華丼(あん)】	
にんにく(りん茎)	0. 24	薄力粉	7. 00	【からくさ焼き】		まあじ 30 g	0.00		26. 00
豚かた(脂身付き)挽き肉	18. 00	牛乳	39.00	たまご Lサイズ	50.00	まあじ 40 g	0.00		0. 25
豚かた皮下脂肪なし挽肉	6.00	無調整豆乳	35. 00	大綿豆腐 押し20%	28. 00		50.00		0. 63
むき玉葱	37. 00	食塩	0. 20	若鶏肉胸(皮付き)挽肉	10.00	にんにく(りん茎)	0.30		1. 03
にんじん	20.00		0.00	にんじん	5. 00	白ワイン	2. 00		1. 10
むきじゃがいも	25. 00	若鶏肉モモ(皮付き)小間	25. 00	玉葱	10.00		0. 20		1. 00
マッシュルーム(水煮缶詰)	3.00	<u> </u>	28. 00	 干ひじき(鉄釜、乾)	0.30	エッグフリーマヨネーズ	4. 00		0. 55
レンズまめ(乾)	12. 00	にんじん	6. 00	食塩	0. 10	パルメザンチーズ 粉	1. 50		0. 55
青ピーマン	5. 00	マッシュルーム(水煮缶詰)	5. 00	上白糖	1. 50	バジル(粉)	0. 10		10.00
 こいくちしょうゆ	1.80	マッシュルーム(水煮缶品) こまつな	20.00	<u>エロ楣</u> こいくちしょうゆ	2.00	パセリ(乾)	0. 10		5. 00
	3. 60		0.00	清酒(上撰)	0. 50	パン粉(乾燥)	6. 30		15. 00
トマトケチャップ	3. 00	とうもろこし缶詰(ホール)	0.00		3.00		0.30		8.00
ウスターソース		にんにく(りん茎)	0. 12	えにまめ 冷凍	3.00				0.44
食塩	0. 75	食塩		[#44\AAA		【ポテトサラダ】	2.00	食塩	0. 44
オールスパイス(粉)	0. 02	白こしょう	0. 02		10.00	玉葱	2. 00		
カレー粉	1.00	サラダ油	0.80	冷凍細切り茎わかめ	10.00	穀物酢	1. 30		0. 20
Fal still	+	パルメザンチーズ	2. 20	にんじん	5. 00	食塩	0. 40		0.50
【牛乳】	200 00	Fal set T		プラックマッペもやし	30.00	白こしょう	0. 03		0.50
牛乳(飲)	206. 00			こまつな	15.00	サラダ油	1. 20		3. 20
		牛乳(飲)	206. 00	きゅうり	8.00	からし(粉)	0. 01	湯菜譜	2.00
【コールスローサラダ】				サラダ油	1. 20	むきじゃがいも	45. 00		22.00
キャベツ		【ツナとわかめのサラダ】		穀物酢	0. 72	キャベツ	18. 00		0. 56
にんじん	5. 00	まぐろ缶詰(油漬フレークライト)	10. 00	上白糖	0. 96	にんじん	6. 00		0. 55
とうもろこし缶詰(ホール)	4. 00	きゅうり	7. 00	食塩	0. 15	きゅうり	8. 00		0. 55
きゅうり	8. 00	キャベツ	16. 00	こいくちしょうゆ	2. 40	こまつな	15. 00		10.00
こまつな	20. 00	にんじん	5. 10	からし(粉)	0. 02	とうもろこし缶詰(ホール)	6. 00	清酒(上撰)	1. 70
サラダ油	1.00	こまつな	12. 00	ごま(いり) 白	1. 20			でんぷん	0. 50
三温糖	0. 50	カットわかめ	0. 35			【ペンネのカレースープ】		でんぷん	2. 50
レモン果汁	0. 40	サラダ油	1. 00	【八宝味噌汁】		にんにく(りん茎)	0. 20		4. 40
穀物酢	1. 50	上白糖	0. 14	むきじゃがいも	30.00	若鶏肉モモ(皮付き)千切	5. 00	こまつな	18.00
食塩	0. 30	食塩	0. 09	にんじん	7. 00	若鶏肉胸(皮付き)千切り	0.00	ごま油	0. 60
白こしょう	0. 04	穀物酢	1. 87	だいこん	14. 00	玉葱	12. 00		
玉葱	2. 55	こいくちしょうゆ	1. 70	板こんにゃく黒	7. 00	にんじん	8. 00		
		玉葱	1. 45	木綿豆腐	20.00	キャベツ	12. 00	【千草和え】	
【ココア豆】		·		油揚げ	4. 00	じゃがいも	25. 00		22. 00
いり大豆(黄大豆)	16.00	【オレンジ】		ごぼう	7. 00	こまつな	12. 00		3. 50
大豆油	2.00	オレンジ	34. 00	ねぎ	10.00	食塩	0. 45		10.00
ピュアココア	0.60	•	1	こまつな	5. 00	白こしょう	0. 02		6. 00
上白糖	1. 20			米みそ(淡色辛みそ)	2. 80	カレー粉	0. 20		20.00
グラニュー糖	1. 20			米みそ(赤色辛みそ)	2. 80	ひよこまめ(ゆで)	5. 00		0. 39
食塩	0. 02			削り節(だし用)	3. 00	マカロニ	8. 00		3.00
	J. 52			水	85. 00	吸水	7. 20		2.00
				-3-	30.00	サラダ油	0. 60		6. 60
	+		1	【みかん】		水	80.00		1. 20
	+			みかん L	54. 00	<u> </u>	9.00		0. 25
	+ +			∪,-1,1,-1,0 L	J4. 00	玉葱(香味)	1. 70		2. 20
	+					<u> </u>	1. 70		0. 77
	+					セロリ(香味)	0. 50		1.55
	+					ローリエ	0. 00		0.03
	+					uут	0.02	いりし(忉/	0.03
	+						_	 	
	+							大学学】	20.00
	+		-					<u>さつまいも</u>	38.00
	+							大豆油	1.00
	+							上白糖	7. 62
	\bot							水	3. 85
	\bot							こいくちしょうゆ	1. 17
	\perp							本みりん	17. 00
1	I 1		1		1		1	ごま(いり) 黒	0. 70

0:通常献立

2025年11月 1日 ~ 2025年11月30日

11 00 - / ^ \	-			上,一直一直一直一直一直一直一直一直一直一直一直一直一直一直一直一直一直一直一直						
11月28日(金)										
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			
【きなこ揚パン】	0.00							1		
給食用 コッペパン 40g	0.00							 		
給食用 コッペパン 50g 給食用 コッペパン 60g	0. 00 88. 80							 		
大豆油	4. 20							+		
三温糖	3. 85							+		
上白糖	0. 55							+		
	5. 50							 		
食塩	0. 03									
【牛乳】										
牛乳(飲)	206. 00									
-								1		
【ワンタンスープ】								 		
ワンタンの皮 10.5cm	11.00							1		
豚かた(脂身付き)挽き肉	7. 60							 		
しょうが こいくちしょうゆ	0. 16 0. 24							+		
こいくらしょうゆ 清酒(上撰)	0. 24							+		
食塩	0.08							+		
- 良価 ねぎ	1. 00							 		
豚かた(脂身付き)千切り	10.00									
しょうが	0. 32									
こいくちしょうゆ	0. 48							<u> </u>		
清酒(上撰)	0. 16							1		
食塩	0. 04							1		
にんじん	5. 00									
ねぎ	14. 00									
干し椎茸 スライス	0. 40									
ブラックマッペもやし	16. 00									
たけのこ(水煮缶詰)	4. 80									
こまつな	16. 10							1		
水	90.00									
湯菜譜	9.80							 		
しょうが(香味)	0. 72 1. 44							+		
ねぎ(香味) 清酒(上撰)	0. 72							+		
こいくちしょうゆ	1. 80							+		
食塩	0. 31							+		
白こしょう	0. 02							+		
	0.02							†		
【大根のサラダ】										
だいこん	15. 00									
にんじん	3. 60									
きゅうり	3. 00									
キャベツ	18. 00									
こまつな	15. 00							1		
ボンレスハム千切り	3.00							1		
サラダ油	1. 10							1		
穀物酢	1. 35							+		
食塩	0. 30							1		
白こしょう 上白糖	0. 02 0. 36							+		
<u> </u>	0. 36							+		
玉葱	2. 20							+		
	2. 20							+		
【みかん】								<u> </u>		
<i>みかん</i> L	54. 00							 		