

令和6年11月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (卵・乳(飲用乳を除く)・豆乳・ナッツ・魚卵・甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)・貝・果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	11月 1日(金) No. 21	5日(火) No. 17	6日(水) No. 3	7日(木) No. 2	8日(金) No. 5	12日(火) No. 6
使 用 食 材	<牛乳> ● <☆食パン> ●○	<牛乳> ● <☆米飯>	<牛乳> ● <☆むぎご飯>	<牛乳> ● <☆むぎご飯>	<牛乳> ● <☆レーズンパン> ●●○	<牛乳> ● <☆米飯>
	<鶏肉の赤ワイン煮> サラダ油 にんにく 鶏肉 塩 ☆こしょう たまねぎ しめじ ★マッシュルーム ☆赤ワイン 砂糖 ★☆ケチャップ ★ウスターソース ☆洋風スープの素○ コーンスターチ	<関東煮> 角切昆布 ☆こんにゃく 大根 にんじん さといも ★がんとどき ★はんぺん(ひじき) けずり節 砂糖 ☆本みりん ☆しょうゆ○	<鶏そぼろごはん> サラダ油 しょうが 鶏肉 砂糖 ☆調味酒 ☆しょうゆ○ 枝豆むきみ(冷) 【別配缶】 ★いり卵●	<里芋コロッケ> ★里芋コロッケ○ 油 <大根とツナの煮もの> 大根 ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆しょうゆ○ こまつな	<カレーフライドチキン> 鶏肉 ☆調味酒 ☆こしょう ☆カレー粉 ★☆ケチャップ ★ウスターソース ☆しょうゆ○ 小麦粉○ 米粉 油	<郡上味噌けいちゃん> サラダ油 しょうが にんにく 鶏肉 たまねぎ キャベツ 太もやし 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 ☆本みりん ☆豆みそ ★郡上味噌○
	<豆とキャベツのサラダ> キャベツ きゅうり 大豆 とうもろこし 【別】 ★ドレッシング(コーン) ●	<ゆずの香りあえ> キャベツ にんじん ほうれん草 ☆うすくちしょうゆ○ ☆本みりん ゆず●	<なめこの岐福味噌汁> 大根 ☆豆腐 ☆油揚げ なめこ けずり節 ☆豆みそ こまつな	<沢煮椀> 県産豚肉 ☆調味酒 ごぼう にんじん 干しいたけ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ○ みつば	<ポトフ> ★カットウィンナー たまねぎ にんじん じゃがいも キャベツ ブロッコリー ☆洋風スープの素○ ☆調味酒 ☆こしょう	<五目豆> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ○ 角切昆布 ☆こんにゃく ごぼう にんじん ★ちくわ 砂糖 ☆しょうゆ○
	<大根と白菜のスープ> ☆ベーコン にんじん 大根 はくさい ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう パセリ	<豆乳デザート> ★豆乳デザート●●			<コーンもやし> 太もやし とうもろこし ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう	<かきたま汁> えのぎだけ ☆豆腐 けずり節 ☆うすくちしょうゆ○ 塩 でん粉 ☆液卵● ほうれん草

	種別	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	● 乳(飲用牛乳を除く)					
		● 豆乳(豆腐等以外)				
	○ 小麦・大麦					
	● 果物	● 果物				

令和6年11月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (卵・乳 (飲用乳を除く)・大豆・乳・ナッツ・魚卵・甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)・貝類・果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	13日(水) No. 9	14日(木) No. 8	15日(金) No. 10	18日(月) No. 14	19日(火) No. 11	20日(水) No. 13
使 用 食 材	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌
	<☆ソフト麺>○	<☆むぎご飯>○	<☆米粉コッパン> 🍌○	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆むぎご飯>○
	<きのこあん> サラダ油 しょうが 県産豚肉 ☆調味酒 ☆しょうゆ○	<ふきよせごはん> サラダ油 鶏肉 ごぼう にんじん たまねぎ 干しいたけ ☆油揚げ 砂糖	<ポークビーンズ> 大豆 サラダ油 県産豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも ★ホールトマト ★☆ケチャップ ★ウスターソース 砂糖	<豚肉のあんからめ> 県産豚肉 ☆調味酒 しょうが ☆しょうゆ○ 米粉 でん粉 油 ★ウスターソース 砂糖 ☆しょうゆ○ でん粉 ☆★鶏ガラスープの素 ごま油	<麻婆豆腐> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉 ★豆腐(冷) ☆しょうゆ○ ☆調味酒 ☆豆みそ 砂糖 ☆豆板醤 塩 ☆★鶏ガラスープの素 でん粉 にら ごま油	<ハヤシライス> サラダ油 県産豚肉 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも ★☆ケチャップ ★ウスターソース 塩 ☆洋風スープの素○ 小麦粉○ ☆★マーガリン 🍌 ☆デミグラスソース○
	たまねぎ にんじん 干しいたけ ほしきくらげ しめじ えのきだけ ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ○ ☆調味酒 でん粉	☆油揚げ 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 ★<くりの甘露煮>∞ ☆本みりん 枝豆むきみ (冷)	☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう	☆しょうゆ○ でん粉	☆しょうゆ○ でん粉 ごま油	☆洋風スープの素○ 小麦粉○ ☆★マーガリン 🍌 ☆デミグラスソース○
	<大学芋> さつまいも 油 砂糖 ☆しょうゆ○ 黒ごま(いり)、	<シシャモのみみじ揚げ> シシャモ 🍌🍌 にんじん 小麦粉○ 米粉 油	<オムレツ> ★オムレツ 🍌	<ほうれん草のおひたし> ほうれん草 太もやし けずり節 ☆うすくちしょうゆ○ ☆本みりん	<シューマイ> ★肉シューマイ○	<豆のマリネ> 大豆 砂糖 ☆うすくちしょうゆ○ サラダ油 たまねぎ パプリカ 砂糖 塩 ☆こしょう ☆酢 パセリ
	<切り干し大根の中華炒め> サラダ油 切り干し大根 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 ★厚揚げ(冷) チンゲンサイ ☆調味酒 ★オイスターソース 🍌 塩 ☆こしょう でん粉	<岐福味噌汁> 大根 えのきだけ ★うち豆 ★カットわかめ けずり節 ☆豆みそ こまつな	<野菜のソテー> サラダ油 こまつな 太もやし とうもろこし ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう	<けんちん汁> サラダ油 ごぼう 大根 にんじん さといも ☆豆腐 ☆油揚げ 角切昆布 けずり節 ☆しょうゆ○ 塩 ねぎ	<辣白菜> はくさい にんじん しょうが 塩 サラダ油 赤とうがらし ☆酢 砂糖	<コーンキャベツ> キャベツ とうもろこし ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう
		<柿> ★かき 🍌	<ヨーグルト> ★ヨーグルト(県産) 🍌			

	種別	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	🍌 乳(飲用牛乳を除く)	🍌 乳(飲用牛乳を除く)	🍌 乳(飲用牛乳を除く)	🍌 乳(飲用牛乳を除く)	🍌 乳(飲用牛乳を除く)	🍌 乳(飲用牛乳を除く)
	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦
		∞ナッツ				
		🐟魚全般(だし・レトルトを除く)				
		🐟魚卵				
		🍌貝類				
		🍌果物				

令和6年11月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (卵・乳 (飲用乳を除く)・豆乳・ナッツ・魚卵・甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)・貝・果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	21日(木) No. 12	22日(金) No. 15	25日(月) No. 4	26日(火) No. 16	27日(水) No. 19	28日(木) No. 18
使	<牛乳> ●	<牛乳> ●	<牛乳> ●	<牛乳> ●	<牛乳> ●	<牛乳> ●
	<☆むぎご飯>	<☆小型パン> ●○	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆一食うどん> ○	<☆むぎご飯>
用	<イワシの紀州煮> ★いわし(ドレス 加圧加工) ●●● しょうが ざらめ ☆しょうゆ○ ☆本みりん ☆調味酒 ★梅干し ●	<焼きそば> サラダ油 県産豚肉 塩 ☆こしょう にんじん キャベツ ☆中華麺 ★ウスターソース ★焼きそばソース ●	<イカのかりん揚げ> イカ ● しょうが ☆調味酒 ☆しょうゆ○ でん粉 米粉 油	<和風おろしハンバーグ> ★ハンバーグ たまねぎ しょうが 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆本みりん 大根 こねぎ	<卵とじうどん> 鶏肉 干しいたけ たまねぎ にんじん ☆油揚げ ★かまぼこ(もみじ) けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ○ でん粉 ☆液卵 ● ほうれん草	<ツナライス> サラダ油 たまねぎ にんじん ★魚のオイル漬け とつもちし ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう
	<すろっぽ> 大根 にんじん ☆油揚げ ★せん切り昆布 けずり節 ☆しょうゆ○ 砂糖 ☆酢 ☆白ごま	<厚揚げともやしのオイスターソース炒め> サラダ油 にんにく ☆ベーコン ★厚揚げ(冷) 太もやし ほしきくらげ チンゲンサイ ★オイスターソース ● ☆しょうゆ○ 塩 ☆こしょう	<里芋と厚揚げの煮つけ> さといも ★厚揚げ(冷) けずり節 砂糖 ☆本みりん ☆しょうゆ○ さやいんげん	<ひじきと大豆の煮物> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ○ サラダ油 ひじき にんじん ☆油揚げ 砂糖 ☆しょうゆ○ さやいんげん	<れんこんチップス> れんこん 油 塩 ★大根と厚揚げの煮物> 大根 ★厚揚げ(冷) こまつな 砂糖 ☆しょうゆ○ けずり節	<大根としめじのスープ> ☆ベーコン 大根 しめじ ☆洋風スープの素○ ☆うすくちしょうゆ○ 塩 ☆こしょう ☆調味酒 こまつな
食	<高野豆腐の味噌汁> 鶏肉 ごぼう さつまいも ★高野豆腐 けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ねぎ	<杏仁豆腐> ☆黄桃(レトルト) ● ★ダイゼリー(りんご) ● ★杏仁寒天 ●	<味噌汁> 大根 にんじん えのきだけ ☆油揚げ ☆豆腐 ☆豆みそ ☆白みそ けずり節 ねぎ	<すまし汁> 干しいたけ えのきだけ ☆花麩○ ☆豆腐 けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ○ ほうれん草	<れんこん> れんこん 油 塩 ☆こしょう ☆調味酒 こまつな ひじき れんこん キャベツ 大豆(ゆで) ★ドレッシング(ごま)、	<みかん> みかん ●
	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●
材	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●
	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●	<みかん> みかん ●

	種別	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	● 乳(飲用牛乳を除く)	● 乳(飲用牛乳を除く)	● 乳(飲用牛乳を除く)	● 乳(飲用牛乳を除く)	● 乳(飲用牛乳を除く)	● 乳(飲用牛乳を除く)
	○ 小麦・大麦	○ 小麦・大麦	○ 小麦・大麦	○ 小麦・大麦	○ 小麦・大麦	○ 小麦・大麦
	● 魚全般(だし・レトルトを除く)					
	● 魚卵					
		● 貝類	● 甲殻・頭足類			
	● 果物	● 果物	● 果物			

令和6年11月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (🍌…卵 🍓…乳 (飲用乳を除く) 🍲…豆乳 ∞…ナッツ 🐟…魚卵 🍪…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか) 🐚…貝 🍎…果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	29日(金)
	No. 20
使 用 食 材	<牛乳> 🍓
	<☆黒パン> 🍌🍌
	<カレーシチュー>
	サラダ油
	にんにく
	鶏肉
	塩
	☆こしょう
	たまねぎ
	にんじん
	じゃがいも
	塩
	☆洋風スープの素🍌
	★☆サイコロチーズ🍓
	★☆ケチャップ
★ウスターソース	
☆★マーガリン🍓	
小麦粉🍌	
☆カレー粉	
脱脂粉乳🍓	
<ほうれん草のソテー>	
☆ベーコン	
キャベツ	
ほうれん草	
とうもろこし	
塩	
☆こしょう	
<フルーツ盛り合わせ>	
☆黄桃(レトルト) 🍑	
★カットゼリー(みかん) 🍊	
★パイン(レトルト) 🍍	

	種別
ア レ ル ゲ ン	🍓 乳(飲用牛乳を除く)
	🍌 小麦・大麦
	🍎 果物