

令和7年11月分 茜部小学校給食献立材料表

1

アレルギーマーク (㉟…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

茜部小	11月 4日(火) No. 11	5日(水) No. 12	6日(木) No. 13	7日(金) No. 17	10日(月) No. 5	11日(火) No. 6
使 用 食 材	<牛乳> ㉠	<牛乳> ㉠	<牛乳> ㉠	<牛乳> ㉠	<牛乳> ㉠	<牛乳> ㉠
	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆コッパン> ㉠○	<☆ソフト麺>○	<☆米飯>	<☆米飯>
	<ハヤシライス> サラダ油 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○	<さつまずもじ> ごぼう 切り干し大根 干しいたけ ☆たけのこ ほしきくらげ にんじん けずり節 砂糖 ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん ☆穀物酢 ★あげはんぺん ★【別】錦糸卵 ㉟	<ポトフ> 鶏肉 たまねぎ にんじん じゃがいも ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう かぶ ブロッコリー <ウィンナーのソースかけ> ★ウィンナー 【別配缶】 ★☆ケチャップ ★ウスターソース 砂糖 でん粉 水 <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	<和風カレーあん> 鶏肉 干しいたけ たまねぎ にんじん けずり節 塩 ☆しょうゆ ☆カレー粉 ☆油揚げ ねぎ でん粉 <じゃがいものから揚げ> じゃがいも 油 塩 ★青粉 <切り干し大根のごまよごし> 切り干し大根 ☆しょうゆ けずり節 ☆本みりん こまつな すりごま、	<サンマのかば焼き> サンマ ㉣ しょうが ☆調味酒 ☆しょうゆ でん粉 米粉 油 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 <おかかあえ> 太もやし ★花かつお ☆しょうゆ ☆本みりん ほうれん草 <豚汁> 豚肉 ごぼう ☆こんにゃく 大根 にんじん さといも けずり節 ☆豆みそ ☆豆腐 ねぎ	<郡上味噌けいちゃん> サラダ油 鶏肉 しょうが にんにく 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○ <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 砂糖 ☆しょうゆ ★ちくわ <かきたま汁> 干しいたけ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ☆豆腐 ☆花麩○ でん粉 ☆液卵 ㉟ ほうれん草
	<白菜のスープ煮> はくさい とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<小イワシのから揚げ> 小イワシ ㉣ しょうが ☆調味酒 ☆しょうゆ でん粉 米粉 油				
	<フルーツ盛り合わせ> ☆黄桃〔レトルト〕 ㉣ ★ダイスゼリー ㉣ ★バイン〔レトルト〕 ㉣	<呉汁> ☆こんにゃく さといも けずり節 ★麦味噌○ ☆油揚げ ★大豆ペースト● かぼちゃ ねぎ				
未記入 未記入 未記入						
	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)	㉟ 卵				㉟ 卵
		● 豆乳(豆腐等以外)				
	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)				○小麦・大麦(調味料を除く)
		㉣ 魚全般(だし・レトルトを除く)			㉣ 魚全般(だし・レトルトを除く)	
		● 魚卵				
	㉣ 果物					

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

茜部小	12日(水) No. 8	13日(木) No. 7	14日(金) No. 9	17日(月) No. 16	18日(火) No. 2	19日(水) No. 18
使用食材	＜牛乳＞🥛	＜牛乳＞🥛	＜牛乳＞🥛	＜牛乳＞🥛	＜牛乳＞🥛	＜牛乳＞🥛
	＜☆ソフト麺＞○	＜☆米飯＞	＜☆食パン＞🍞○	＜☆米飯＞	＜☆米飯＞	＜☆黒パン＞🍞○
	＜きのこあん＞ サラダ油	＜ふきよせごはん＞ サラダ油	＜ポークビーンズ＞ 大豆 サラダ油	＜ツナライス＞ サラダ油	＜豚肉のあんからめ＞ 豚肉 ☆調味酒	＜クリームシチュー＞ サラダ油
	豚肉	鶏肉	豚肉	たまねぎ	☆しょうゆ	鶏肉
	しょうが	ごぼう	たまねぎ	にんじん	しょうが	塩
	☆調味酒	干しいたけ	にんじん	とうもろこし	☆しょうゆ	☆こしょう
	☆しょうゆ	にんじん	じゃがいも	☆洋風スープの素	米粉	たまねぎ
	たまねぎ	砂糖	★☆ケチャップ	塩	でん粉	にんじん
	干しいたけ	☆しょうゆ	★☆トマトピューレ	☆こしょう	★鶏レバー (粉付)	じゃがいも
	ほしきくらげ	☆調味酒	★ウスターソース	★魚のオイル漬け	油	☆洋風スープの素
食	しめじ	☆本みりん	砂糖	＜小松菜のソテー＞	★ウスターソース	塩
	えのきだけ	☆油揚げ	☆洋風スープの素	☆ベーコン	砂糖	☆こしょう
	にんじん	★＜りの甘露煮＞∞	塩	太もやし	☆しょうゆ	★★マーガリン🍞
	☆★鶏ガラスープの素	枝豆むきみ	☆こしょう	塩	☆★鶏ガラスープの素	小麦粉○
	塩	＜シシヤモのみみじ揚げ＞	＜オムレツ＞	☆こしょう	でん粉	☆★サイコロチーズ🍞
	☆こしょう	シシヤモ🍌🍌	★オムレツ🍳	☆洋風スープの素	ごま油	脱脂粉乳🍞
	☆しょうゆ	にんじん	＜キャベツとツナのソテー＞	こまつな	＜小松菜の大豆あえ＞	＜フライビーンズ＞
	☆調味酒	小麦粉○	サラダ油	＜白菜と肉団子のスープ＞	太もやし	大豆
	でん粉	米粉	キャベツ	サラダ油	けずり節	でん粉
		油	しめじ	たまねぎ	☆本みりん	油
未記入	＜大学芋＞	＜切り干し大根の味噌汁＞	とうもろこし	しめじ	☆しょうゆ	塩
	さつまいも	切り干し大根	★魚のオイル漬け	★肉団子	こまつな	＜温野菜サラダ＞
	油	けずり節	塩	はくさい	★大豆フレーク	キャベツ
	砂糖	☆豆みそ	☆こしょう	☆洋風スープの素	＜五目きのこ汁＞	とうもろこし
	水	☆白みそ	☆しょうゆ	塩	ごぼう	大根
	☆しょうゆ	★厚揚げ〔冷〕	こまつな	☆こしょう	干しいたけ	しめじ
	黒ごま、	★カットわかめ			えのきだけ	にんじん
	＜辣白菜＞	ねぎ			しめじ	塩
	はくさい	＜みかん＞			にんじん	☆しょうゆ
	にんじん	みかん〔生〕🍌			けずり節	☆花魁○
	しょうが				ほうれん草	
アレルギー	塩					
	サラダ油					
	赤とうがらし					
	☆穀物酢					
	砂糖					
アレルギー	種別	種別	種別	種別	種別	種別
			🍳 卵			
						🥛 乳(飲用牛乳を除く)
		○小麦・大麦(調味料を除く)			○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)
		∞ナッツ				
		🐟 魚全般(だし・レトルトを除く)				
		🐟 魚卵				
		🍌 果物				

アレルゲンマーク (🍌…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

茜部小	20日(木) No. 15	21日(金) No. 14	25日(火) No. 1	26日(水) No. 3	27日(木) No. 10	28日(金) No. 4
使用食材	<牛乳> 🍌 <☆米飯> <和風ハンバーグ> ★ハンバーグ たまねぎ しょうが 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん	<牛乳> 🍌 <☆小型パン> 🍌○ <焼きそば> サラダ油 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🍌 ★紅しょうが ★粉かつお ★青粉	<牛乳> 🍌 <☆米飯> <コロッケ> ★コロッケ○ サラダ油 油 <小松菜のそぼろ炒め> サラダ油 豚肉 ☆調味酒 砂糖 ☆しょうゆ 太もやし ☆しょうゆ ☆本みりん こまつな	<牛乳> 🍌 <☆ソフト麺>○ <ミートソース> サラダ油 豚肉 にんにく しょうが 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん ★マッシュルーム ☆★サイコロチーズ🍌 砂糖 ☆洋風スープの素 ★ウスターソース ☆★トマトソース ★トマトピューレ ☆★マーガリン🍌 小麦粉○	<牛乳> 🍌 <☆米飯> <麻婆豆腐> サラダ油 にんにく しょうが 豚肉 ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆豆みそ 砂糖 ☆豆板醤 塩 ☆★鶏ガラスープの素 水 にら ★豆腐(冷) でん粉 ごま油	<牛乳> 🍌 <☆コッペパン> 🍌○ <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 <ブロッコリーのソテー> サラダ油 キャベツ 塩 ☆こしょう ☆洋風スープの素 ブロッコリー
	<ほうれん草の煮びたし> 太もやし けずり節 ☆しょうゆ ☆本みりん ほうれん草	<厚揚げともやしの炒め物> ☆ベーコン サラダ油 にんにく 太もやし ★オイスターソース🍌 ☆しょうゆ 塩 ☆こしょう ★厚揚げ(冷) チンゲンサイ	<豆腐の味噌汁> 大根 けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ☆油揚げ ☆豆腐 ねぎ	<粉ふきいも> じゃがいも 塩 ☆こしょう	<シューマイ> ★コーンシューマイ○	<カラフルスープ> ☆ベーコン たまねぎ 大根 にんじん じゃがいも とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう パセリ
	<のっぺい汁> ごぼう 大根 にんじん さといも ★角切昆布 けずり節 ☆しょうゆ 塩 ☆豆腐 でん粉	<杏仁豆腐> ★カットゼリー🍌 ★パイン〔レトルト〕🍌 ★杏仁寒天🍌		<海藻サラダ> 大根 きゅうり とうもろこし ★海藻ミックス ★【別】ドレッシング〔青じそ〕🍌	<チンゲンサイの中華炒め> ☆ベーコン にんじん 太もやし ★オイスターソース🍌 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ チンゲンサイ	
	未記入 未記入 未記入					
アレルゲン	種別	種別	種別	種別	種別	種別
		🍌 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(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)
		🐚 貝類			🐚 貝類	
		🍎 果物		🍎 果物		

令和7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）, 〇…貝, ㊦…果物） ☆年間物資 ★月別物資

茜部小			
使			
用			
食			
材			
未記入 未記入 未記入			
	種別	種別	種別
☉			
㉿			
●			
∞			
☼			
◎			
☼			
〇			
㊦			