南地区	4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)		10日(月)	•
	No. 11	中学校		中学校		中学校		中学校	No. 5	中学校
	<米飯>		<米飯>		<コッペパン>		<ソフト麺>	230	<米飯>	242
	<牛乳>		<牛乳>		<牛乳>		<牛乳>		<牛乳>	206
				ļ		į		į		
	<ハヤシライス>		くさつますもじ>		<ポトフ>		<和風カレーあん>		<サンマのかば焼き>	
使	サラダ油		干しいたけ (スライス)	1. 2	鶏肉(切込)	18	鶏肉(切込)	28	サンマ	40
	県産豚肉(平切)		きくらげ (スライス)		たまねぎ		干しいたけ (ホール)	0. 7	しょうが	0.8
	塩		切り干し大根(せん)	2.4	にんじん	18	にんじん	14	調味酒	1
	こしょう		ごぼう		じゃがいも		たまねぎ	i	しょうゆ	1
	たまねぎ		にんじん		ブロッコリー		油揚げ		でん粉	4. 9
	にんじん		たけのこ(レトルト)		かぶ		けずり節		米粉	1.0
713	じゃがいも		けずり節		洋風スープの素	0.96		0. 56		,
	ケチャップ		砂糖	1. 2			しょうゆ		砂糖	1. 2
	ウスターソース	1	ッ ^個 うすくちしょうゆ		こしょう		カレー粉		しょうゆ	1. 5
l	グスターケース			0.6						0.8
	温 プロコープのま	0.30	本みりん				ねぎ		調味酒	0. 8
食	洋風スープの素	0.6			<ウィンナーのソースかけ >	ĺ	でん粉	4. 2		İ
	小麦粉		あげはんぺん		ロングウィンナー			1	<おかかあえ>	
	マーガリン		錦糸卵	18	ウィンナー。		<じゃがいものから揚げ>		ほうれん草	24
	デミグラスソース	18			ケチャップ		じゃがいも		太もやし	36
l		i i	<小イワシのから揚げ>	İ	ウスターソース	1. 2			花かつお	0. 36
	<白菜のスープ煮>		小イワシ		砂糖	0. 24			しょうゆ	1.8
	はくさい		しょうが	0. 48	でん粉	0. 24	青のり粉	0.06	本みりん	0. 6
	ホールコーン(冷)	12	調味酒	1. 2		6				İ
	洋風スープの素	0. 36	しょうゆ	0.36		ĺ	<切り干し大根のごまよごし>	İ	<豚汁>	İ
	塩	0. 12	でん粉	3. 6	くコーンキャベツ>	ļ	こまつな	30	県産豚肉(平切)	12
	こしょう		米粉	1. 2	キャベツ	36	切り干し大根(せん)		大根	18
i			油	5	ホールコーン (冷)	12	しょうゆ		ごぼう	8. 4
	<フルーツ盛り合わせ>	İ	-		洋風スープの素		けずり節		にんじん	6
	黄桃(レトルト)	12	<呉汁>		塩		本みりん		さといも	18
	パイン(レトルト)		大豆ペースト	6	こしょう		すりごま		こんにゃく	8. 4
	ダイスゼリー(マスカット)		さといも	30		0.02	, , , ,		豆腐	24
	34 7 69 ((7 7 9 1)		かぼちゃ(角切)		<ヨーグルト>	į			けずり節	1.8
		i i				70		i i		10. 2
			こんにゃく		ヨーグルト	70			赤みそ	
l			油揚げ	3. 6		ļ		-	ねぎ	8. 4
l		İ	けずり節	1.8		ļ		i		
		ļ	麦味噌	10. 2		ļ				ļ
			ねぎ	6		į				ļ
		İ		İ		į		į		İ
		İ		İ		į		į		İ
		İ		İ						İ
		İ		İ		Ì		İ		İ
İ.		İ		İ						İ
İ.		İ		İ						İ
İ.				İ						ĺ
						ļ		ļ		
İ				İ						
İ.				İ						
				į		ļ				

南地区	11日(火)		12日(水)		13日(木)		14日(金)		17日(月)	
	No. 6	中学校		中学校		中学校		中学校		中学校
	<米飯>	242	<ソフト麺>	230	<米飯>	242	<食パン>	105	<米飯>	242
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<郡上味噌けいちゃん>		くきのこあん>		くふきよせごはん>		<ポークビーンズ>		<ツナライス>	
使	サラダ油		サラダ油		サラダ油	0.65	大豆		サラダ油	0. 65
i.C	しょうが		しょうが	1	鶏肉(切込・細かめ)	1	サラダ油		たまねぎ	13
	にんにく		県産豚肉(平切)		ごぼう		県産豚肉(平切)		にんじん	13
	157015~ 鶏肉(2cm角切)		調味酒		にんじん		たまねぎ		魚のオイル漬け	39
										6. 5
_	たまねぎ		しょうゆ		干しいたけ(ホール)		にんじん		ホールコーン(冷)	0. 3
用	キャベツ		たまねぎ		油揚げ		じゃがいも		洋風スープの素	
	太もやし		にんじん		砂糖		ケチャップ	7. 8		0. 13
	砂糖		干しいたけ(スライス)		しょうゆ	1	トマトピューレ		こしょう	0. 03
	しょうゆ		きくらげ (スライス)		調味酒		ウスターソース	2. 34		ļ
	調味酒	2. 6	しめじ	11. 2	くりの甘露煮		砂糖	0. 52	<小松菜のソテー>	
食	本みりん	0.65	えのきだけ	11. 2	本みりん	0.65	洋風スープの素		ベーコン	6
	赤みそ	2. 6	鶏ガラスープの素	1. 12	枝豆むきみ (冷)	3. 9	塩	0. 2	こまつな	24
	郡上味噌	2. 6	塩	0. 28			こしょう	0. 03	太もやし	36
			こしょう	0.04	<シシヤモのもみじ揚げ>	ļ			塩	0. 12
	<五目豆>		しょうゆ		シシャモ	30	<オムレツ>		こしょう	0.03
材	大豆		調味酒	•	にんじん		オムレツ		洋風スープの素	0. 24
1.3	砂糖		でん粉		小麦粉	8. 4	-		7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	1 0.21
	しょうゆ	0.96		7.2	米粉	1 71 7	<キャベツとツナのソテー >		<白菜と肉団子のスープ>	ļ
	角切昆布		<大学芋>		油		サラダ油		サラダ油	0. 6
	こんにゃく		さつまいも	60	'-	4. 0	キャベツ		肉団子	30
	ごぼう			i					たまねぎ	18
		9. 6			く切り干し大根の味噌汁>	0.4	しめじ			
	にんじん		砂糖		切り干し大根(せん)		こまつな		しめじ	8. 4
	ちくわ	9. 6			厚揚げ(冷)		ホールコーン(冷)		はくさい	36
	砂糖		しょうゆ		カットわかめ		魚のオイル漬け		洋風スープの素	0.96
	しょうゆ	1.44	黒ごま(いり)		けずり節	1. 8		0. 12	_	0. 24
					赤みそ		こしょう		こしょう	0. 02
	<かきたま汁>	İ	<辣白菜>	i i	白みそ	4. 8	しょうゆ	0. 24		İ
	豆腐		はくさい	60	ねぎ	8. 4		į		ļ
	干しいたけ(ホール)	0. 6	にんじん	3. 6		ļ		ļ		İ
	花麩	12	しょうが	0. 72	<みかん>					
	けずり節	1.8	塩	0.36	みかん	70		İ		İ
	塩	0.36	サラダ油	1.44		į		İ		İ
	ー うすくちしょうゆ		赤とうがらし	0.02						
	でん粉	0. 72		2. 4		ļ		ļ		
	液卵		砂糖	1. 2		į				
	ほうれん草	12	FZ 18H	1.2		İ		į į		
	100 7 1070 +	12				İ		Ì		İ
		ļ								ļ
		İ				İ				ļ
		İ								İ
		İ		l		İ		į į		
				<u> </u>		į		į		į

南地区	18日(火)		19日(水)		20日(木)		21日(金)		25日(火)	
	No. 2	中学校		中学校	No. 15	中学校	No. 14	中学校		中学校
	<米飯>	242	<黒パン>	105	<米飯>	242	<小型パン>	77	<米飯>	242
	<牛乳>		<牛乳>		<牛乳>		<牛乳>		<牛乳>	206
	455 A A 4 4 5 4 5				24-B		, m , m , m , m , m , m , m , m , m , m			
	<豚肉のあんからめ>		<クリームシチュー>		<和風ハンパーグ>		<焼きそば>		くコロッケン	
使	県産豚肉(2cm角切)	1	サラダ油		ハンバーグ	1	サラダ油		コロッケ	90
	調味酒		鶏肉(切込)		たまねぎ		県産豚肉(焼きそば用)		油	9
	しょうが	0. 72		0.12	しょうが	1. 3		0. 6		
	しょうゆ		こしょう		砂糖		こしょう		<小松菜のそぼろ炒め>	
	米粉	1. 2	たまねぎ	36	しょうゆ	3. 12	にんじん	18	サラダ油	0.36
用	でん粉	8. 4	にんじん	18	本みりん		キャベツ	60	県産豚肉(ミンチ用)	14. 4
	鶏レバー (粉付)		じゃがいも	48			中華麺 (蒸し麺)		調味酒	1. 2
	油		サイコロチーズ	4.8	<ほうれん草の煮びたし>		ウスターソース	6.6	砂糖	0.96
	ウスターソース		洋風スープの素	1	ほうれん草	1	焼きそばソース		しょうゆ	1. 2
	砂糖	3. 36		II.	太もやし		紅しょうが		太もやし	18
食	しょうゆ		こしょう		けずり節		粉かつお		こまつな	36
艮										0. 6
	でん粉		マーガリン		しょうゆ	i i	青のり粉	0. 24	本みりん	
	鶏ガラスープの素		小麦粉	4. 2	本みりん	0. 6		į	しょうゆ	0. 96
	ごま油	0. 6	脱脂粉乳	6			<厚揚げともやしの炒め物>	į		
		İ		İ	<のっぺい汁>	•	サラダ油		<豆腐の味噌汁>	ļ
材	<小松菜の大豆あえ>	ļ	くフライビーンズ>	İ	角切昆布		にんにく		大根	18
	こまつな	36	大豆	12	ごぼう	12	ベーコン	6. 5	豆腐	30
	太もやし	24	でん粉	1.6	にんじん		厚揚げ(冷)	39	油揚げ	3. 6
	けずり節	0. 6			大根		太もやし		けずり節	1.8
	本みりん	0. 6			さといも		チンゲンサイ		赤みそ	5. 1
	しょうゆ	1. 92		0.1	豆腐	1	オイスターソース	1	白みそ	5. 1
	大豆フレーク		<温野菜サラダ>	İ	けずり節		しょうゆ		ねぎ	8. 4
	人立フレーク	1. 2	ブロッコリー	24	しょうゆ	2. 4		0. 03		0. 4
	/TD+0-11>	i i						1		
	<五目きのこ汁>		キャベツ	24	塩	i	こしょう	0. 02		ļ
	大根		ホールコーン(冷)		でん粉	1. 2		ļ		ļ
	ごぼう		ドレッシング	8. 4			<杏仁豆腐>	į		
	干しいたけ(ホール)	0. 6		İ		į	杏仁寒天	36		ļ
	にんじん	12				ļ	カットゼリー(みかん)	12		
	えのきだけ	9. 6					パイン(レトルト)	24		į
	しめじ	9. 6						ļ		į
	花麩	6						ļ		
	塩	0.36		ļ		ļ		ļ		ļ
	しょうゆ	2. 4		ļ		ļ		į		ţ
						ļ		•		ļ
	けずり節	1.8						ļ		
	ほうれん草	9. 6						ļ		
						ļ				
						ļ				ļ
		ļ				ļ		İ		
		İ				İ				
		- 1				İ		İ		
		ļ		Ì		ļ		Ì		
		İ		İ		İ		İ		İ
		i		i		i		i		i

	令和/年11月分	<u> 哎早叩子</u>	校給食献立			
南地区	26日(水)		27日(木))	28日(金)	
	No. 3	中学校	No. 10	中学校		中学校
	<ソフト麺>		<米飯>		<コッペパン>	105
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
	<ミートソース>		<麻婆豆腐>		<カレーフライドチキン>	
使	サラダ油	0. 7	サラダ油	0. 65	鶏肉(2cm角切)	65
	にんにく	0.14	にんにく	0. 13	調味酒	0. 26
	しょうが	1.4	しょうが	1.3	こしょう	0. 02
	県産豚肉(ミンチ用)	28	県産豚肉(ミンチ用)	26	カレー粉	0. 20
	塩	0.14	豆腐(冷)	130	ケチャップ	1. 95
用	こしょう	0.08	しょうゆ	3. 9	ウスターソース	1. 3
	たまねぎ	56	調味酒	3. 9	しょうゆ	0.65
	にんじん	21	赤みそ	3. 9	小麦粉	10. 4
	マッシュルーム(水煮)	7	砂糖	0. 78	米粉	1. 3
	サイコロチーズ	5. 6	豆板醤	0. 52	油	6. 5
食	砂糖	2. 8		0. 26		
	洋風スープの素	1. 68	鶏ガラスープの素	0. 78	<ブロッコリーのソテー>	
	ウスターソース	8. 4	でん粉		サラダ油	0. 6
	トマトソース	28	にら	13	ブロッコリー	24
	トマトピューレ	11. 2	ごま油	1. 3	キャベツ	30
材	マーガリン	4. 2		31. 2	塩	0. 24
	小麦粉	4. 2			こしょう	0. 03
			<シューマイ>		洋風スープの素	0. 24
	<粉ふきいも>		コーンシューマイ	60		
	じゃがいも	72			<カラフルスープ>	į
	塩	0. 24	<チンゲンサイの中華炒め>		ベーコン	6
	こしょう		ベーコン	6	大根	18
			チンゲンサイ		にんじん	12
	<海藻サラダ>		太もやし		たまねぎ	18
	海藻ミックス	0.84	にんじん	9. 6	じゃがいも	18
	大根	36	オイスターソース	0. 96	ホールコーン(冷)	6
	きゅうり		塩	0. 12	洋風スープの素	0.96
	ホールコーン (冷)	6	こしょう	0.02		0. 24
	ドレッシング		しょうゆ	0.6	こしょう	0. 02
					パセリ	0. 6
					_ `	
						ļ
						ļ
						İ
						ļ
						ļ
						İ
						ļ
						į
		<u> </u>				