11 月 学校給食献立表

	曜	献立名			血や肉、骨になる		体の調子を整える		熱や力になる		エネルギー たんぱく質
B		主食	牛乳	おかず	#	F色の食品	4	录色の食品		黄色の食品	脂質
		~	乳	30.0 7	2.	, CoxXIII	1	*D**XIII		C DV KIII	行事食等
3	月	文化の日									
			4-	さくらえびいりおこのみやき	牛乳	豚肉 みそ	にんじん	もやし	ゆかり飯	三温糖	612 Koal
4	火	ゆかりごはん		マヨネーズ もやしのすのもの		大豆ペースト 糸かまぼこ	●キャベツ ●ねぎ	さゆつり だいこん	小麦粉 ながいも	サラダ油 マヨネーズ	21 g 21 g
				だいこんのみそしる	鶏卵	うす揚げ かつお節	しょうが	えのきたけ	天かす		
		ごはん	44	シュウマイ やさいのピリから	牛乳 シュウマイ	八丁みそ	にんじん きゅうり	しょうが ●ねぎ ●たまねぎ	白飯 三温糖		626 Koal 24 g
5	水			ジャジャンどうふ	カコウマイ あつあげ	みて	●キャベツ		上 上 上 来粉		24 g 24 g
					豚肉		●にんにく	干ししいたけ	ごま油		
l		コッペパン		フライドチキン マカロニサラダ	牛乳	大豆 大豆ペースト	にんじん トマトピュー		コッペパン		676 Koal
6	木			マルローサラダ ポークビーンズ	鶏肉 まぐろフレー			ν ●たまねぎ	小麦粉 片栗粉	じゃがいも 大豆油 バター サラダ油	31 g 26 g
				ミックスジャム	豚肉		きゅうり	●にんにく	マカロニ	白いんげん豆	
		ごはん		ししゃものなんばんづけ	牛乳	みそ	にんじん	こんにゃく	白飯	じゃがいも	571 Koal
7	金			きんぴらごぼう じゃがいものみそしる	ししゃも 豚肉	大豆ペースト	さやいんげ, ●ねぎ	ん ●たまねぎ	小麦粉 片栗粉	大豆油 ごま油	21 g 20 g
			L	0 (N () () () () ()	あつあげ		ごぼう	● /2&1&C	三温糖	ごま	歯によい献立
	月	ごはん		さけのマヨネーズやき	牛乳	豆腐	パセリ	きゅうり えのきたけ	白飯	やきふ	589 Kcal
10				とうふサラダ ふのみそしる	チーズ 鮭	ベーコン あつあげ	にんじん ●たまねぎ	●にんにく ●ねぎ	片栗粉 パン粉	マヨネーズ サラダ油	27 g 21 g
			71	350000	みそ	大豆ペースト	● キャベツ		三温糖	リファ油	ZI g
11	火	ごはん		さんみやき	牛乳		ブロッコリー		白飯	ごま	598 Koal
				プロッコリーのごまあえ カレーうどん	さつまあげ		にんじん	もやし しょうが ●キャベツ	三温糖	カレールウ	21 g
				70-52%	豚肉 うす揚げ		●ねぎ ●にんにく	●たまねぎ	うどん ごま油		16 g
12		ごはん		ヤーコンいりやきメンチ	牛乳	鶏卵	パセリ	きゅうり	白飯	じゃがいも	635 Koal
	水			はくさいサラダ		まぐろフレーク	にんじん	コーン	●ヤーコン	-1.122	29 g
			孔	こめこチャウダー おさかなふりかけ	鶏肉 豚肉	ベーコン	●たまねぎ はくさい		パン粉 三温糖	オリーブ油 サラダ油	19 g
	木	ふきよせごはん	牛乳	だいがくいも	牛乳		にんじん	ごぼう	さくら麦飯		581 Koal
13				さわにわん	うす揚げ		糸みつば		栗	片栗粉	16 g
					豚肉			えのきたけ 干ししいたけ	三温糖	大豆油	16 g 紅葉狩り献立
				 チンジャオロース <i>ー</i> どん	牛乳		しめじ にんじん	●たまねぎ もやし	さつまいも むぎ飯	<u></u> 大豆油	和 乗 が
14	소	むぎごはん		ワンタンスープ	ヨーグルト			たけのこ しめじ	片栗粉	サラダ油	22 g
14	並	ららにはか	乳	ヨーゲルト	豚肉			●にんにく しょうが	三温糖	ごま油	18 g
				 ウインナーのケチャップがらめ	鶏肉 牛乳		チンゲンサーブロッコリー	<u>1</u> ●はくさい	ワンタン 白飯	サラダ油	593 Kcal
17		ごはん	4	カラフルサラダ	ウインナー		赤ピーマン			у у у и	21 g
17	Я	こはん	乳	はくさいスープ	まぐろフレー	-ク		●たまねぎ	片栗粉		23 g
				 ギョウザ	鶏肉 牛乳	豚肉	にんじん にんじん	●キャベツ しょうが ●にんにく	じゃがいも 白飯	大豆油	605 Koal
18	dz	ごはん	牛	パンパンジー	ギョウザ	八丁みそ	きゅうり	たけのこ	三温糖	ごま	21 g
10	У.	LIAN		マーボーはるさめ	鶏肉	大豆たんぱく		干ししいたけ	緑豆春雨		20 g
				オイマヨグラタン	白みそ 牛乳	みそ あつあげ	もやし	●ねぎ えのきたけ	片栗粉 白飯	ごま油 ごま	597 Koal
10	水	わかめごはん		あつあげのみそしる	わかめ	みそ	ブロッコリー		じゃがいも		24 g
19					チーズ		こまつな		小麦粉	マヨネーズ	21 g
				 	鶏肉	장수 다디	●たまねぎ		三温糖	大豆油	600 16.1
00			4	ヤンニョムチキン バンサンスー	牛乳 鶏肉	鶏卵	チンゲンサ	●たまねぎ イ	白飯 片栗粉	人豆油 ごま	632 Koal 23 g
20	木	ごはん		コーンたまごスープ	ベーコン		きゅうり	コーン	三温糖	ごま油	22 g
				h	絹ごし豆腐		●キャベツ		緑豆春雨	12 18 1	
			生	さかなのいしがきフライ まめとじゃがいものマヨネーズサラダ	牛乳 わかめ	大豆たんぱく うす揚げ	こんじん きゅうり	●キャベツ えのきたけ	白飯 小麦粉	じゃがいも ごま	634 Koal 26 g
21	金	ごはん		わかめときのこのみそしる	鯵	大豆ペースト	えだまめ		パン粉	大豆油	24 g
	Ш				鶏卵	みそ	●たまねぎ		三温糖	マヨネーズ	和食の日献立
		ごはん		まつかぜやき ひじきのいために	牛乳 チーズ	鶏卵 みそ 大豆ペースト	にんじん さやいんげん		白飯パン粉	ごま サラダ油	575 Koal 25 g
25	火			さつまいものみそしる	ひじき	さつまあげ	●たまねぎ		三温糖	リファ油	25 g 16 g
					鶏肉	あつあげ	こんにゃく		さつまいも		
	水	チキンライス	牛乳	キッシュ ぬさいのスープに	牛乳	鶏卵	にんじん		ケチャップ	ライス	588 Koal
26				やさいのスープに	チーズ 鶏肉	豚肉		●たまねぎ ●だいこん マッシュルーム	ハッー サラダ油		20 g 20 g
					ロースハム		ほうれんそ	う しめじ ●にんにく	生クリーム		
		ごはん	4	さかなのいろづけ	牛乳	焼きちくわ		●だいこん	白飯	大豆油	604 Koal
27	木			いそあえ みそおでん	きざみのり ほっけ	つずら卵 みそ	しよっか	こんにゃく	片栗粉 三温糖		25 g 20 g
					あつあげ		●キャベツ		さといも		
	金	むぎごはん		カレーライス	牛乳			●にんにく 黄桃缶	むぎ飯	マスカットゼリー	693 Koal
28				フルーツあんにん	鶏肉 チーズ		トマト水煮 トマトピュー		じゃがいも 小麦粉	いちごゼリー カレールウ 三温糖 バター	18 g 19 g
			, ,		1		●たまねぎ			グラニュー糖 サラダ油	10 5
	※ 者	R合により献立の内容	マを-	- -部変更する場合があります。			_				

※都合により献立の内容を一部変更する場合があります。 ※主な食材料名は、食品の栄養的な働きにより、赤、緑、黄のグループに分けて記載してあります。

●は、野々市市の地場産物を使用する予定です。





