	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)
	食品名		食品名		食品名		食品名		食品名
ご	給食米 60g	中	ソフト中華めん2 k	ご	給食米 60g	ご	給食米 60g	ご	給食米 60g
は	給食米 70g	華	油	は	給食米 70g	は	給食米 70g	は	給食米 70g
6	給食米 80g	麺		6	給食米 80g	h	給食米 80g	6	給食米 80g
4	普通牛乳(飲用200ml)			生	普通牛乳(飲用200ml)	生	普通牛乳(飲用200ml)	生	普通牛乳(飲用200ml)
乳	III (M/II C O O III I)	麺		乳乳	ELETTE (EXTITE OF OTHER)	乳	自起 我(以),200111 /	乳	自起 和(欧川 2 0 0 III 1 /
鯖	大西洋さば 塩麹力	$\overline{}$		-	豚もも脂身付き(一度挽)	n	れんこん(前日納品)	か	かぼちゃとさつまいものコロッケ
の	レ-味噌漬け 40g	牛	普通牛乳(飲用200ml)		冷凍豆腐(Ca·鉄·繊維強化)		むね皮付き若鶏(一度挽き)	ぼ	油
塩		乳			しょうが	<i>ا</i>	こんにゃく小玉	ちゃ	
麹力			豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		にんにく	Z	むき玉ねぎ	٤	
レ			もやし		挽割大豆(煮グリッツ)	λ	挽割大豆(煮グリッツ)	さっ	
1			むき玉ねぎ		むき玉ねぎ	入	大豆ミンチ	#	
味			人参 長葱		人参 長葱	り	しょうが むき枝豆	()	
噌焼			キャベツ	麻	にら	鶏	さとう 上白	もの	
き		豚	なると巻き	婆	<u>に</u>	そ	清酒 本醸造酒	٦	
	えのきたけ	骨	冷凍ホールコーン	豆	さとう 上白	ぼ	みりん 本みりん	ロツ	
	キャベツ	醤	にんにく	腐	オイスターソース	る	こいくちしょうゆ	ケ	
お	きゅうり		しょうが	阏	清酒 本醸造酒		油		糸引きひき割り納豆
	人参	油	油		こいくちしょうゆ	丼			もやし
か	小松菜	ラ	こいくちしょうゆ		豆板醬	レ	きゅうり		はくさい
か	こいくちしょうゆ	1	天塩		赤味噌	タっ	レタス	納	にら
和	穀物酢	لا	こしょう		でんぷん	スと	人参	豆	人参
え	さとう 上白 かつお節(糸削り)		清酒 本醸造酒 豚骨ス-プ(白湯)		とりがらスープ 水	切	切り干し大根 塩 並塩	和	こいくちしょうゆ みりん 本みりん
	まぐろ 油漬フレーク	ン	とりがらスープ(日湯)		小	Ŧ	塩 业塩 こいくちしょうゆ	え	洋辛子粉
	よくり 畑原ノレーク		穀物酢		鶏ささみ水煮	大	さとうとう	Λ.	かつお節(糸削り)
	鶏団子 (加熱用)		さとう。上白	中	きゅうり	根の	サラダ油		きざみ海苔
	冷凍油揚げ		豆板酱		キャベツ	サ	穀物酢		2011171
	ほんしめじ 生	İ	水	華	人参	ラ	きざみ海苔		凍結殺菌液卵(かきたま用)
	人参			チ	もやし	ダ			花形かまぼこ
	はくさい		鶏ささみ水煮	+	天塩 穀物酢		豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		小松菜
鶏	冷凍豆腐(Ca·鉄·繊維強化)	£Π	冷凍豆腐(Ca·鉄·繊維強化)	٠,	穀物酢		ほんしめじ	+/	冷凍豆腐(サイコロ)月
可	長葱	711	はくさい	ш	こいくちしょうゆ		大根(葉を除く)	か	長葱
子	とりかりスーノ	乪	ほうれん草	1	さとう 上白	<u>-</u> "	にらってはいま		人参 だいり (郷笠のひ)
	粉末昆布 こいくちしょうゆ	豆	むき玉ねぎ えのきたけ	ラ	ごま油 長葱	+	ごぼうささがき 長葱	た	だしパック(鰹節のみ) 粉末昆布
''	みりん 本みりん	腐	かつお節(糸削り)	ダ	白いりごま		冷凍油揚げ	ŧ	清酒 本醸造酒
	塩並塩	ご	ごま油		Потрем	に	冷凍豆腐(Ca·鉄·繊維強化)	计	塩並塩
	清酒 本醸造酒	ま	穀物酢	đ	さつまいも 1.5 c m角切り(皮あり)	5	こんにゃく (色紙3×32)	'	こいくちしょうゆ
	水	5	さとう 上白	つま	蒸し大豆	豆	赤味噌		でんぷん
		サ	こいくちしょうゆ	い	国産ミックスビーンズ(常温)	乳	白味噌		水
シ	シュークリーム(個包装)	ラ	白いりごま	も と	でんぷん		豆乳無調整		
ュ		ダ	こしょう	豆	油	豚			はちみつレモンゼリー
				の 甘	さとう。上白	汁	白ねりごま	ちっ	
_ク		₽	田梅花 パン・この な (旧与壮)	辛	穀物酢		白すりごま 清酒 本醸造酒	みっ	
		黒糖	黒糖蒸しパン50g(個包装)	和 え	こいくちしょうゆ 水		<u> </u>	フレ	
IJ		蒸蒸		/	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	l	水	Ε	
		l U					1/47	ン	
厶		パ						ゼ	
		ン						IJ	
								1	

		ı		ı		ı		·	
	1月11日(火)	-	11月12日(水)		L 1月13日(木)		1 1月14日(金)		1 1月17日(月)
\ \	食品名	,,	食品名	_	食品名	,,	食品名	*	食品名
ソフ	茹でスパゲティ 1 k	ご	給食米 70g	麦	麦ご飯 60g(給食米) 麦ご飯 70g(給食米)	ご	給食米 70g	わか	給食米60g (まぜごはん) 給食米70g (まぜごはん)
۱ **	油	は	給食米 80g 給食米 90g	ご	麦ご飯 70g (結良木) 麦ご飯 80g (給食米)	は	給食米 80g 給食米 90g	め	給食米80g(まぜごはん)
麺	普通牛乳(飲用200ml)	h	和BA 90g	は	麦麦ごはん用(給食用)	h	和民本 909	ご	わかめごはんの素(減塩)
乳	EARLY 10 (BVII) 2 0 0 III 1)	牛	普通牛乳(飲用200ml)	h	× × × × × × × × × × × × × × × × × × ×	牛	普通牛乳(飲用200ml)	は ん	17/3 (3)と(8/00)来(//00)血)
	ベーコン(1 cmカット)	乳		牛	普通牛乳(飲用200ml)	乳		牛	普通牛乳(飲用200ml)
	まぐろ 油漬フレーク	子	子持ちししゃも 生干し	乳			豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	乳	
	むき玉ねぎ	持 ち	でんぷん		豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		にんにく	い	いなだ 皮無し2 c m角
マ	マッシュルーム	し	油		しらたき		しょうが	な	しょうが
١.՝	人参	しゃ	青さ粉		むき玉ねぎ		むき玉ねぎ	だ	清酒 本醸造酒
	にんにく	ŧ			もやし		人参	の	こいくちしょうゆ
ク	<u>油</u> とりがらスープ	青の		豚	油	八	エリンギ 油	は	でんぷん 油
IJ	トマトケチャップ	ŋ			みりん 本みりん	ヤ	<u> </u>	ち	<u>畑</u> こいくちしょうゆ
ı	白ワイン	揚 げ		丼	さとうとう	1	こしょう	み	さとう 上白
Д	トマト ダイスカット缶詰	<u> </u>	はくさい		こいくちしょうゆ	シ	ローレル粉末	つ	清酒 本醸造酒
	牛乳(調理用)	İ	もやし	İ	にんにく	ラ	とりがらスープ	黒	みりん 本みりん
ス	天塩	白	小松菜	1	とりがらスープ	イ	中濃ソース	酢	水
八	こしょう	菜	冷凍油揚げ			ス	トマトピューレ	あ・	はちみつ
ゲ	さとう 上白	の	サラダ油		もも皮なし若鶏(小間切)塩コショウ	^`	ハヤシルウ(小麦あり)	6	黒酢
テ	生クリーム		さとう上白		じゃがいも		デミグラスソース(小麦あり)	か	むき枝豆
1	エダムチーズ バター	あ	こいくちしょうゆ		大根(葉を除く) 人参		赤ワイン	け	サッス (本)書づし、 カ
- 1	米粉	え	穀物酢 にんにくおろし		人参 冷凍油揚げ		こいくちしょうゆ 水		まぐろ 油漬フレーク キャベツ
	八 和	ŧ	塩並塩	根	プロ/木/四3勿v) こんにゃく(色紙3×32)		/八	ご	人参
	鶏ささみ水煮	の	こしょう	菜	洗いごぼう	đ	さつまいも(紅あずま)共撰AM		もやし
	冷凍ホールコーン	~	むき玉ねぎ	の	長葱	つ	油	ま	ごま油
	小松菜			-	れんこん(いちょうスライス)	まい	車糖 三温糖	み	赤味噌
	きゅうり		豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	味	小松菜	ŧ	こいくちしょうゆ	そ	こいくちしょうゆ
野	じゃがいも カット		人参	噲	清酒 本醸造酒	チ	はちみつ	和	穀物酢
菜	サラダ油		むき玉ねぎ	汁	赤味噌	ップ	水		さとう。上白
サ	こいくちしょうゆ		しらたき		白味噌	甘		え	白ねりごま
ラ	穀物酢 とう 上白		じゃがいも 冷グリンピース		だしパック(鰹節のみ)	辛			白いりごま
ダ	天塩	肉	油		粉末昆布 水	揚 げ			ウィンナー 0 . 7 c mカット
グ	こしょう	じ	だしパック(鰹節のみ)		۱,۱,	٧٧	わかめ(乾)		大根(葉を除く)
	むき玉ねぎ	ゃ	さとうとう	ぶ	ダイスゼリーぶどう(鉄)		むき枝豆		こんにゃく(三角1/16)
	にんにくおろし	が	清酒 本醸造酒		ダイスゼリーりんご(繊維)	1	カリフラワー 共撰AM・AL	1	青のりボール
		l 11,	こいくちしょうゆ	う	黄桃(ダイス)缶詰		キャベツ] .	豆竹輪
	スイートポテト(個包装)		水	٤	りんご(ピーセス)缶詰		きゅうり		乾燥結び昆布(小)
ス				り		わ	人参	で	じゃがいも
イ				んご		か	鶏ささみ水煮	h	だしパック(鰹節のみ)
				<u>し</u>		め	サラダ油 こいくちしょうゆ	-	さとう 上白 天塩
ト		 	l	ゼ			穀物酢		こいくちしょうゆ
ポ				IJ		サー	さとう上白		清酒 本醸造酒
		I		1		ラ	<u> </u> 天塩	I	水
テ				ポ		ダ		-	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\
ト		l		ン・		l	こしょう	l	
	<u> </u>	J		チ	<u> </u>		洋辛子粉 むき玉ねぎ		
							どの対4の	l	
								J	

令和7年11月分 日別食品材料一覧表<第1調理場> *食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

	L 1月18日(火)		1月19日(水)	1	1月20日(木)		11月21日(金)
	食品名	-	食品名		食品名	-	食品名
ご	給食米 70g	ご	給食米 60g	シ	コッペパン (揚げパン) 5 0 g	ご	
	給食米 80 g	7.4	給食米 70 g	ユ ガ	グラニュー糖		給食米 70 g
は	給食米 80g 給食米 90g	は	給食米 70g 給食米 80g	 揚	塩並塩	は	給食米 70g 給食米 80g
ん	112011	6	112011	げ	<u></u> 油	λ	1,1,20,11
牛	普通牛乳(飲用200ml)	#	普通牛乳(飲用200ml)	パン		牛	普通牛乳(飲用200ml)
乳		乳		牛	普通牛乳(飲用200ml)	乳	
	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	揚	いわしフィレ 30g	乳			さんま フィレ 30g前後
	カレー粉	げ	でんぷん		鶏団子 (加熱用)	2	
	しょうが		油		むき玉ねぎ	٨	しょうが
	にんにく	い	しょうが	١.	人参		しょうが 長葱
	じゃがいも	わ	清酒 本醸造酒	肉	じゃがいも	ま	すりおろしりんご
	むき玉ねぎ	U	みりん 本みりん	寸	大豆の水煮	の	こいくちしょうゆ
	人参		こいくちしょうゆ	子	にんにく	ス	清酒 本醸造酒
カ	白いんげん豆ペースト	の	さとう 上白		油	クタ	塩 並塩
レ	すりおろしりんご	蒲	穀物酢	の	さとう。上白	7	さとう 上白
l .	油	焼	水	 	塩 並塩	111	みりん 本みりん
	ローレル粉末		一味唐辛子粉	マ	ローレル粉末	ナ	豆板醬
ラ	こしょう	₹			こしょう	焼	油
1	カレールウ(小麦なし)	+ +	キャベツ	 	トマトケチャップ		C/0/31/0
	中濃ソース	ベ	もやし	煮	トマトピューレ	₹	水
ス	トマトピューレ	ツ	小松菜		デミグラスソース (小麦あり)		ナルフ (本)主コ
	トマトケチャップ	と 小	人参 + **3. /= **		チキンブイヨン	ツ	まぐろ油漬フレーク
	さとう、上白	松	きざみ海苔		± 5 1 . 6 . 7 . ± . 1	ナ	もやし
	赤ワイン	菜	こいくちしょうゆ		ウィンナー 0.7 c mカット	٢	冷凍ホールコーン
	こいくちしょうゆ	の磯	みりん 本みりん	ゥ	キャベツ	野	人参
	チキンブイヨン	辺		_	冷凍ホールコーン	菜	小松菜
	水	和		1	きゅうり		/ /2 = "
H.	カリフラワー 共撰AM・AL	え	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ	ン	もやし サラダ油	の	さとう 上白
キャ	まぐろ 油漬フレーク	2	さつまいもカット 2 c m角切り	ナ	穀物酢	ご	こいくちしょうゆ
ベ	キャベツ	つ	十年 (笹を隆八)	,	こいくちしょうゆ	ŧ	一味唐辛子粉
ッ	小松菜	ま	大根(葉を除く) 冷凍油揚げ	ı	さとう 上白	和	穀物酢
٤	冷凍ホールコーン		人参	サ	塩並塩	え	*X1/0月 F
カリ	サラダ油	()	長葱	ラ	こしょう	, .	里芋 カット(7g程度)
フ	こいくちしょうゆ	も	だしパック(鰹節のみ)		むき玉ねぎ		むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ
j	穀物酢		赤味噌	7	にんにくおろし		もみじ型かまぼこ
ワ	さとう。上白	п+	白味噌		10,010 (0) 50		冷凍豆腐(Ca·鉄·繊維強化)
I	塩並塩	₩	粉末昆布	ŋ	りんごヨーグルト(70g)	()	大根(葉を除く)
のサ	こしょう		水			ŧ	人参
j j	むき玉ねぎ	汁	-	\mathcal{L}			こんにゃく(色紙3×32)
ダ		千	千葉県産米お米の	ご		の	長葱
お	焼きふ(京焼ふ)	葉	/=! == >	3		S	清酒 本醸造酒
ふ	水		- // (30/F/GO)			汁	
の =	油	県				, I	だしパック(鰹節のみ)
ラス	グラニュー糖	産		グ			塩 並塩
ク	ミルメーク(コーヒー味)	米		ル			水
_		お					
		米		\		焼	焼きのり(小袋)児童
 E		の				₹	デザイン絵
						ග	
味		<u>ا</u>				ŋ	
\smile						り	
		ス				$\overline{}$	
	,					小	
						袋	
)	

令和7年11月分 日別食品材料一覧表<第1調理場> *食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

	1月25日(火)	11月26日(水)			L 1月27日(木)	11月28日(金)		
	食品名		食品名	-	食品名		食品名	
ご	給食米 70g	ご	給食米 60g	ご	給食米 60g		コッペパン 丸型 横スライス50g	
ر	給食米 20g	ر	<u> </u>		給食米 70g		コッペパン 丸型 横スライス60g	
は	給食米 80g 給食米 90g	は	給食米 70g 給食米 80g	は	給食米 80g	ツ	and the least of t	
h	和民本 90g	h	和民人 OUY	h	和BA OUY	ペ		
	**************************************		**************************************		+\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	パ		
牛	普通牛乳(飲用200ml)	牛	普通牛乳(飲用200ml)	牛	普通牛乳(飲用200ml)			
乳		乳		乳		ン		
	豚もも脂身付き(一度挽)	白	カレイ2 c m角澱粉付	鶏	むね皮なし若鶏(小間)塩コショウ	牛	普通牛乳(飲用200ml)	
	挽割大豆(煮グリッツ)	身	(塩なし)	の	清酒 本醸造酒	乳		
	にんにく	魚	油	-	みりん 本みりん	八	ハンバーグ(バーガー用	
	しょうが		長葱		にんにく	ン	パティ乳卵なし)	
	むき玉ねぎ	の	にんにく		しょうが	-	油	
	人参	チ	しょうが		こいくちしょうゆ	八	7.24	
	エリンギ	IJ	豆板醬	_	でんぷん			
	すりおろしりんご		さとう上白		· 油	グ		
		ソ		揚	<u>畑</u> むき枝豆		ゴロッコロ	
+	冷グリンピース			げ	인전였고	ブ	ブロッコリー	
\Box	油	ス	トマトケチャップ	V)	+ 1401		きゅうり	
-	赤ワイン	あ	こいくちしょうゆ	_	もやし	ッ	まぐろ 油漬フレーク	
マ	カレー粉		油	白	はくさい		人参	
カ	さとう 上白	げ	水	菜	人参		冷凍ホールコーン	
レ	天塩		ハム(スライス1/2 0.6 c mカット)	の	小松菜	IJ	サラダ油	
۱۷	こしょう		はるさめ	-	まぐろ 油漬フレーク		塩 並塩	
	トマトピューレ		もやし	お	かつお節(糸削り)	თ	こしょう	
	トマトケチャップ	=	小松菜	か	こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ	
	中濃ソース	春	人参		みりん 本みりん	サ	さとう 上白	
	ローレル粉末	雨	ハシ 冷凍ホールコーン	か	油	ラ	穀物酢	
	チキンブイヨン	サ	こいくちしょうゆ	和	穀物酢	ダ	本文での日下	
		-			さとう上白	_	かりかけきだ頭(小田) 持つこっち	
	こいくちしょうゆ	ラ	ごま油	え	SC) TH	+	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ	
	カレールウ(小麦なし)	ダ	穀物酢			₹	ほんしめじ、生	
	水		さとう。上白		豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	の	マッシュルーム	
			洋辛子粉		しょうが	2	エリンギ	
12	まぐろ 油漬フレーク		白いりごま		にんにく		はくさい	
ほ	ほうれん草				キャベツ	と	むき玉ねぎ	
う	はくさい		むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ		むき玉ねぎ	白	人参	
n	冷凍ホールコーン		わかめ(乾)		長葱		じゃがいも	
116	T/-		大根(葉を除く)		人参	菜	チキンブイヨン	
ん	大温 こしょう	わ	はくさい		生揚げ	の	<u>),,,,,,</u> 油	
草	サラダ油	か	長葱		油		ローレル粉末	
	さとう 上白		人参	家	豆板醬	豆	天塩	
の	こいくちしょうゆ	め	人》 とりがらスープ	常	さとう 上白	乳	<u> </u> 白ワイン	
サ		ス	こいくちしょうゆ					
	穀物酢	, `		豆		シ	こしょう	
ラ	むき玉ねぎ	ı	清酒 本醸造酒	腐	こいくちしょうゆ	チ	ホワイトルウ(小麦なし)	
ダ	きざみ海苔	プ	塩並塩		赤味噌	ュ	豆乳無調整	
_			こしょう		でんぷん		水	
フー	大豆の水煮		水		水		パセリ	
ラ	でんぷん							
イビ	油		ココアワッフル (個包装)			1	トマトケチャップ(小袋)	
١	グラニュー糖					マ		
ン	さとう 上白					٢		
ズ	きな粉 全粒大豆	ア				ケ		
	塩並塩	ワ				チ		
(₹	<u>√m лг,√ш</u>				l	ヤ		
な		ツ				ツ		
٢		フ				プ		
味								
\subseteq		ル				小		
						袋		
)		
					!		•	