

## november. [ ]

## メニューに表示している下記の食材について当社の入手し得る範囲で公開します。 献立表の右側に表示する原材料が含まれています。 かに・そば、じゃがいもっ魚 (さば・あじ・にしん・さんま・たちうお・とびうお・さより・いわし)

					1日	1(土)	2日	((日))
					米飯		米飯	
					みそ汁		みそ汁	
					チヂミ 付ナムル 冬瓜とエビのうま煮		豆腐カラフルシューマイ   チンゲン菜ソテー	
朝					のりつく		ふりかけ	じゃがいも
					牛乳		ジョア	しゃかいも
34	エネルギー	エネルギー	エネルギー		エネルギー	632		635
	タンパク質 脂質	タンパク質 脂質	タンパク質 脂質		タンパク質 脂質	24.4 9.5	タンパク質 脂質	19.2 13.7
					タコライス		米飯	
					コンソメスープ	じゃがいも	卵とじ	さば
昼					コロッケ オレンジゼリー		鯖のみぞれ煮 春菊のごま和え	
100	エネルギー	エネルギー	エネルギー		エネルギー	882		831
7	タンパク質 脂質	タンパク質 脂質	タンパク質 脂質		タンパク質 脂質		タンパク質 脂質	35.9 30.8
	22112 MIR	J J I J J J J J J J J J J J J J J J J J	77.17 R MIR		米飯	2017	米飯	33.7
					すまし汁		みそ汁	
夕					鮭ムニエルタルタルソース	ス 付)ブロッコリー	タンドリーチキン付)サラタ	ブ・オレンジ
1.					ペペロンチーノ		ポパイサラダ	
	エネルギー タンパク質 【脂質	エネルギー タンパク質 脂質	エネルギー タンパク質 脂質		エネルギー タンパク質 脂質	747		36.8 17
	タンパク質 脂質 3日(月)	タフハク質 届買 4日(火)	タンパク質   脂質   5日(水)			30.9 23		36.8 17
	米飯	7H(X)	3H(N)		0ц	1017	米飯	-\#/
	みそ汁						みぞ汁	
	厚焼玉子付)大葉・ゆかり和え						鮭の塩焼き 付)枝豆	
朝	五目きんぴら						キャベツの蒸し鶏サラダ	r
+//	ふりかけ						ふりかけ	
340	ジョア	エラリゼ	エラリゼ		エカルギ	1	牛乳   エカリギ	F02
	エネルギー 780  タンパク質   脂質 26.9 20.3	エネルギー タンパク質 脂質	エネルギー タンパク質 脂質		エネルギー タンパク質 脂質	0 0	) エネルギー ) タンパク質 脂質	582 30.2 7.3
	米飯	タンパグ貝 加貝	タンハグ貝 加貝		米飯	0	トルコライス	30.2 7.3
	みそ汁				みそ汁	さば	コーンスープ	
昼	豚肉の生姜焼き付)キャベツ・トマト					uかけ付)ポテト・ブロッコ <sup>「</sup>		
	春雨サラダ				がんもの煮物			
-)	エネルギー 725		エネルギー		エネルギー	839		797
	タンパク質 脂質 25 26	タンパク質 脂質	タンパク質 脂質		タンパク質 脂質	31.4 30.9	タンパク質 脂質	22.2 18.4
					米飯 ロールキャベツカレース-	<b>-</b>		
					チーズオムレツ付)レタス			
タ					ごぼうサラダ	V-1-X1.		
	エネルギー	エネルギー	エネルギー		エネルギー	661	エネルギー	
	タンパク質 脂質	タンパク質 脂質	タンパク質 脂質		タンパク質 脂質		タンパク質 脂質	
	10日(月)	11日(火)	12日(水)			(木)		日(金)
		米飯	米飯		米飯 じゃか	<b>がいも</b>	パン(クリーム・バター・黒糖)	,
		みそ汁 牛肉ごぼう	みそ汁 肉団子の甘酢炒め		みそ汁 <u>しゃり</u> 鶏肉の塩麹焼き 付)塩昆	左和⇒	オニオンコンソメスープ オムレツ&ウインナー 付	
40		十内には	ごぼうサラダ 付)レタス・グレープフル-		ツナじゃが	STIPPLANCE.	マカロニサラダ	1/9 /9**
朝		味付け海苔	ふりかけ		のり佃煮		牛乳	
317		牛乳	ジョア		野菜ジュース		1.33	
<u> </u>	エネルギー		52 エネルギー	904	エネルギー	651		747
	タンパク質 じゃがいも		4.2 タンパク質 脂質 26		タンパク質脂質	31.6 9.1	タンパク質 脂質	23.3 39.8
	米飯	米飯	わかめごはん		ハヤシライス		塩おにぎり	
	みそ汁 <b>かた</b> おろしハンバーグ 付)チンゲン菜	コンソメスープ  鶏肉の唐揚げ 付)コールスロー・レモン	きつねうどん  天ぷら		コンソメスープ シーザーサラダ		中農鍋(みそ豆乳鍋) 鶏肉中農みそ焼き	
昼	あっしハンハーグ 1月プラクン来 ジャーマンポテト	舞内の店物() 19 /コールスロー・レモン	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		ヨーグルト		病内中辰のて焼さ   ブロッコリー	
- 0	エネルギー 847		770 エネルギー	751	エネルギー	776		818
- T			8.5 タンパク質 脂質 20.8		タンパク質 脂質		タンパク質 脂質	44.8 20.9
	米飯	米飯さば	米飯		米飯			
	八宝菜	肉じやか   しゃがいも	みそ汁		みそ汁			
夕	焼き餃子 付)サラダ菜	さばの味噌煮	とん平焼き		鮭の野菜マヨ焼き 付)ピ	ーナッツ和え		
	ナムル エネルギー 651	ほうれん草お浸し   エネルギー   :	里芋と厚揚げの含め煮 316 エネルギー	898	南瓜のそぼろ煮 エネルギー	702	エネルギー	
			8.5 タンパク質   脂質   32.1		タンパク質 脂質		1 タンパク質   脂質	
	/ ノハ/ス   加只	フンハフ泉   加泉   と 2.0   と	0.5 ファンハノ只   加只 32.1	57.1	ノノハノ只 川只	30.4	ノンハノ只 川只	

<sup>・</sup>献立、食材は仕入れの都合などにより変更させていただく場合があります。 ・最新の情報は提供カウンターに掲示している献立表をご確認ください。 ・喫食の際は、表示している原材料をご確認のうえ、喫食者及び保護者でご判断ください。



## november. []

## メニューに表示している下記の食材について当社の入手し得る範囲で公開します。 献立表の右側に表示する原材料が含まれています。 かに-そば・じゃがいも・魚 (さば・あじ・にしん・さんま・たちうお・とびうお・さより・いわし)

	17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)
朝		米飯 みそ汁 豆腐チャンプルー エビシューマイ ふりかけ ジョア	米飯みそ汁	メロンパン【おいしい給食】 ABCスープ【おいしい給食】 オムレツ付)サラダ菜・パナナ 牛乳	米飯 みそ汁 太刀魚塩焼き ひじきの煮物 たちうお レジョア
<u>-\}\</u>	エネルギー	エネルギー 719	エネルギー 654		エネルギー 647
昼	米飯 みぞ汁 ミックスフライ 付)コールスロー・オレンジ 明太子スパゲッティサラダ	揚げパン つくねと春雨のスープ カップエッグ 付)花野菜・トマト フルーツボンチ	おにぎり 味噌野菜ラーメン シシャモフライ 付)キャベツ、レモン	米飯 ワインゼリー【おいしい給食】 せんべい汁【おいしい給食】 牛肉と玉葱の甘辛炒め【おいしい給食】 ポテトサラダ【おいしい給食】	タンパク質   脂質
-)	ユニュー 965 エネルギー 965	エネルギー 688			
7 1				タンパク質   脂質   28.9   33.4     米飯	タンパク質 脂質 27 31.5
5	にゅうめん さわらの照り焼き付)玉子焼き・ごま和え <u>豚キムチ</u> エネルギー 763 タンパク質 脂質 34.9 22,2	ヤンニョムチキン 付)レタス・ポテト 切干大根と小松菜ツナサラダ エネルギー 799 タンパク質 脂質 29.7 28.4	いかとブロッコリーガーリック炒め エネルギー 584	インド煮[おいしい給食] じゃがいも 竹輪の磯辺揚げ[おいしい給食] フルーツサラダ[おいしい給食] エネルギー 610 タンパク質 脂質 22・4 10・6	エネルギー   0   タンパク質   脂質   0   0
	24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)
朝			紅あずまサラダ ふりかけ ジョア	ピザトースト&パン コンソメスープ じゃがいも パナナ 牛乳	米飯 みぞ汁 厚焼玉子 付)ブロッコリー 野菜炒め ふりかけ ジョア
	エネルギー	エネルギー	エネルギー 779		
<u></u>		タンパク質   脂質 米飯 みそ汁 煮込みハンパーグ付)グラッセソテー 海藻サラダ	パン スパゲティミートソース 野菜コンソメスープ コーヒーゼリー	<b>牛丼【吉野家】</b> みそ汁 温泉卵 即席演け プリン	タンパク質   脂質 23.7 28.8
7.4	・ エネルギー タンパク質 「脂質	エネルギー     630       タンパク質 脂質     25.7     11.6			エネルギー タンパク質 脂質
5		米飯 みそ汁 鮭の南蛮漬け 治部煮	米飯 みそ汁 ブルコギ炒め カニシューマイ 付) ポン酢和え <b>かに</b>	米飯 おでん さわらの西京焼き&煮豆 蓮根とベーコン醤油炒め	
1	エネルギー	エネルギー 688			
	タンパク質 脂質	タンパク質 脂質 30.6 13,9	タンパク質 脂質 28.8 31	タンパク質 脂質 30.9 16.4	タンパク質 脂質

 <sup>・</sup>献立、食材は仕入れの都合などにより変更させていただく場合があります。
 ・最新の情報は提供カウンターに掲示している献立表をご確認ください。
 ・喫食の際は、表示している原材料をご確認のうえ、喫食者及び保護者でご判断ください。