## 令和5年度(11月1日~11月15日)

## 11月 学校給食献立表 (食材確認用献立表)

川西市教育委員会

※食材の入荷状況により、献立内容を 変更することがあります。

日	·曜	1日(水)	2日(木)	6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)
			牛乳 白飯	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳 ハヤシライス	牛乳	牛乳 ロールパン	牛乳 白飯	牛乳 白飯
南			ロ 邸 ソイシチュー	かにめし  さつまいものみそ汁	白飯  すきやき	白飯  うずら卵の中華スープ	ハヤンフィス   白飯	白飯  ちゃんこなべ	ひじきスパゲティ	肉と野菜のうま煮	ロ駅 だいこんのみそ汁
	ኒ ፭	酢豚	カリフラワーソテー	豚肉とこまつなの炒め煮		いかのマリネ	ハッシュドビーフ	高野豆腐の含め煮	ブロッコリーサラダ	れんこんマヨサラダ	魚のからあげトロトロあんかけ
1	_		みかんかん				ジャーマンポテト				にぎすのからあげたまねぎと厚揚げのトロトロ煮
		牛乳 1本 ○	牛乳 1本 0	4乳 1本 ○	牛乳 1本 ○					○ 牛乳 1本 ○	4乳 1本 ○
		精白米 75 口	精白米 75 [		精白米 75 口						1
		水 101 ロップンタン皮(乾) 10 ロ		かに(冷) 8 0 7 0	水 101 牛肉(スライス) 25 ○	水 101 * うずら卵(水煮) 25 ○	水 101 牛肉(細切) 30 ○	<u>水</u> 101 豚肉(スライス) 20 C	(40/60/80) スパゲティ 35 🗈	水 101 101 101 101 101 101 101 101 101 10	水   101     だいこん   20   Δ
		いか(かのこ・冷) 15 0	じゃがいも 50 🗆		厚揚げ(冷) 20 ○	豚肉(細切) 10 ○	たまねぎ 70 △	ボール天 15 0	ひじき 1 0	5くわ 10 0	豆腐(冷) 20 0
		清酒 1	たまねぎ 40 4		\$ 2 □						
		にんじん 15 A 緑豆もやし 20 A	にんじん 20 ½ パセリ(乾) 0.03 ½		たまねぎ 40 △ はくさい 35 △	にんじん 15 △ にら 5 △					
		葉ねぎ 5 △	豆乳 40 0		糸こんにゃく 30 △	〒し椎茸(スライス) 0.5 △	and the second s				
		干し椎茸(スライス) 0.5 △	ぶどう酒(白) 1	豆腐(冷) 20 〇			小麦粉 6□			△ サラダ油 1 □	
		しょうゆ(淡) 4	塩 0.8	油あげ(冷) 5 ○		清酒 1	バタ─(調) 6 □				けずりぶし(だし用) 2
		清酒   1	こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02	わかめ(乾) 0.5 O にんじん 15 △	しゅんぎく   5 △   サラダ油   1 □	_	トマトペースト 8 △ ソース(ウスター) 4	にら   5 /2   しょうゆ(淡)   6		さとう(三温) 3 口 かりん 1	1
		こしょう(白) 0.02	こんぶ(だし用) 0.5	葉ねぎ 5 4	しょうゆ(濃) 7	ガーリック 0.02	しょうゆ(濃) 2	清酒 1	ぶどう酒(白) 1 さとう(三温) 1 [		水 120 にぎす(ドレス・冷) 40 O
<b>†</b>		ガーリック 0.02	でんぷん 1 🗆		さとう(三温) 4 ロ			ごま油 0.3 🗆	塩 0.2	水 20	上新粉 8 □
*		ごま油 0.3 □	水 50	けずりぶし(だし用) 2	みりん 1	煮干し(だし用) 1	塩 0.2	けずりぶし(だし用) 2	こしょう(白) 0.02	<b>れんこん</b> 15 △	
1		煮干し(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5	カリフラワー 20 4 ホールコーン(冷) 15 4		切干大根   4 △   しらす干し   2 ○		こしょう(黒) 0.02 パプリカパウダー 0.02	こんぶ(だし用) 0.5 水 90	ブロッコリー 15 / きゃべつ 15 /		
٥		水 130	ベーコン 5 0		. にんじん 5 A	いか(輪・冷) 30 ○	-	高野豆腐(1/20) 5 (			
7	ゞ	豚肉(角) 30 ○	米油 0.5 □		酢 1.2	でんぷん 5 □				* マヨネーズ 3 □	しょうゆ(淡) 2.7
19	吏	しょうゆ(濃) 1.5	しょうゆ(淡) 0.5	しょうゆ(濃) 1 こまつな 30 △	しょうゆ(淡) 1	てんぷら油 5 ロ				しょうゆ(淡) 1 辛子 0.03	みりん 2.2 けずりぶし(だし用) 1
F		しょうが 0.5 △ みりん 0.5	こしょう(白) 0.01 ガーリック 0.01	こまつな   30 △   厚揚げ(ミニ・冷)   15 ○	さとう(三温) 0.3 🗆	たまねぎ   15 △   にんじん   5 △					でんぷん 0.6 □
<u> </u>	Ē	でんぷん 6 □	みかん果汁 25 🗸	サラダ油 0.5 🗆		酢 2	サラダ油 0.5 □	サラダ油 0.5 🛭			水 5
	g	てんぷら油 5 ロ	寒天(フレーク) 0.6 (			しょうゆ(濃) 2	酢 1	しょうゆ(濃) 2			
_	_	たまねぎ 25 △ にんじん 10 △	さとう(上白)   5   c   水   25	u みりん 0.5 さとう(三温) 0.5 ロ		さとう(三温) 1 🗆	さとう(三温)   0.5 ロ 塩 0.15	さとう(三温)   1.2   December 2015   1.2   De			
		たけのこ(水煮) 5 △		<u>                                    </u>			こしょう(白) 0.01	水 15			
		さやいんげん 5 △					ガーリック 0.01	J	-		
		しょうゆ(濃) 1.2									
		さとう(三温) 1.2 ロ 酢 1.2									
		ケチャップ 1.2									
		水 5									
		エネルキー/たんぱく質 620kcal 23.1g	エネルキー/たんぱく質 588kcal 19.8g	エネルキー/たんぱく質 534kcal 20.1g	エネルキー/たんぱく質 593kcal 21.5g	エネルキー/たんぱく質 588kcal 22.6g	エネルキー/たんぱく質 672kcal 21.1g	エネルキー/たんぱく質 551kcal 24.0g	エネルキー/たんぱく質 561kcal 23.8g	エネルキー/たんぱく質 607kcal 19.8g	エネルキー/たんぱく質 638kcal 24.6g
		02011001 20.18	Occincul 10.0g	00 modi 20.1g	000110a1 21.0g	00011041 ZZ.08	0, Littoui Littig	00 1110di 27.0g	00 1110ai 20.0g	007110di 10.0g	000110ai 27.0g

## 令和5年度(11月16日~11月30日)

## 11月 学校給食献立表 (食材確認用献立表)

川西市教育委員会

※食材の入荷状況により、献立内容を 変更することがあります。

日·曜	16日(木)	17日(金)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
献	白飯 八宝菜	白飯  かきたま汁	白飯  カレーうどん	白飯  けんちん汁	いり大豆ごはん すまし汁	白飯  もずく汁	白飯  はるさめスープ	白飯  じゃがいものみそ汁	食パン はんごジャル (手作り)	ピビンバ 白飯
1/	バンサンスー	さばの煮つけ	水菜とだいこんのあえもの	豚肉のたつたあげ	和風ハンバーグ	豚肉の角煮	豚キムチ	チキンカツ	野菜スープ	中肉とぜんまいの炒め煮
名		きんぴら	みかん	もやしのあえもの		ゆばと野菜のあえもの		きゃべつサラダ	ポークビーンズ	野菜ナムル
			4.5							わかめスープ
	牛乳   1本   ○   精白米   75   □				<u>牛乳</u> 1本 ○ 精白米 65 □				中乳 1本 ○ 食パン 1袋 □	<u>牛乳</u> 1本 ○ 精白米 75 □
	水 101	水 101	水 81	水 101	発芽玄米 5 □		水 101	水 101	(60/80/100)	水 101
	豚肉(スライス) 20 ○					li	はるさめ 7 🗆	じゃがいも 20 □		牛肉(細切) 25 ○
	いか(かのこ・冷) 15 〇									
	えび(80~120・冷) 15 〇		たまねぎ 25 △		油あげ(冷) 3 0					しょうが 0.3 △
	清酒   1.5     たまねぎ   40 △	葉ねぎ 5 △ しょうゆ(淡) 5	にんじん 10 △ 葉ねぎ 5 △					. わかめ(乾) 0.5 C にんじん 15 △		にんにく 0.2 △ いりごま 1 □
	はくさい 20 △		サラダ油 1 □	わんごん 5 △	1.ょうゆ(※) 7	麦みそ 90		葉ねぎ 5 △		ごま油 0.5 □
	緑豆もやし 20 △	11.	カレー粉 0.5	葉ねぎ 5 △	清酒 5	けずりぶし(だし用) 2	清酒 1	みそ(赤) 9 0		豆板醤 0.1
	にんじん 15 △		しょ <b>う</b> ゆ(淡) 3	こま油   1 □	水   83	煮干し(だし用) 1	塩 0.2	けずりぶし(だし用) 2	ほうれんそう 5 △	しょうゆ(濃) 1.5
	たけのこ(水煮) 5 △			しょうゆ(淡) 4	わかめ(乾) 0.5 ○		こしょう(白) 0.02	煮干し(だし用) 1	しょうゆ(淡) 2	さとう(三温)   0.5   🗆
	干し椎茸(スライス) 0.5 △ にんにく 0.3 △		清酒	しょうゆ(濃) 1 (けずりぶし(だし用) 2	にんじん 15 △ たまねぎ 15 △			<u>水</u> 120 鶏肉(ささみ・カツ) 1枚 C	_ ぶどう酒(白) 1 塩 0.6	大豆もやし 20 △ ほうれんそう 10 △
材	にんにく   0.3   △   ごま油   1   □			水 120	たまねぎ 15 △ みつば 3 △			鶏肉(ささみ・カツ) 1枚 C 塩 0.4	塩 塩 0.6 こしょう(白) 0.02	ほうれんそう 10 △ にんじん 5 △
	しょうゆ(淡) 3	しょうゆ(濃) 3	でんぷん 1 🗆					こしょう(白) 0.05	ガーリック 0.02	しょうゆ(淡) 1
料名およ	清酒 1	さとう(三温) 2.5 🗆	水 100	しょうが 1 △		さとう(三温) 2 ロ		ガーリック 0.03	鶏手羽先(だし用) 15	酢 1
お	塩 0.2	みりん 0.5	水菜 20 △	しょうゆ(濃) 3	清酒 1	みりん 0.5	豚肉(スライス) 20 〇			さとう(三温) 0.3 □ わかめ(乾) 0.6 ○
	こしょう(黒) 0.03 <sub>鶏手羽先(だし用)</sub> 10	こんぶ(だし用) 0.5 水 20	だいこん 15 △ にんじん 3 △		塩 0.2 けずりぶし(だし用) 2	<u>水</u> 10 ゆば(乾) 2○	緑豆もやし   15 △   にんじん   5 △	* 鶏卵 3 0		
び	鶏手羽先(だし用) 10 葉ねぎ(だし用) 1	水 20 ごぼう(ささがき) 25 △		上新粉   10 □   てんぷら油   6 □		はくさい 30 △		N 水 5 10 □		えび(80~120·冷) <b>15</b> 〇 <b>清酒 1</b>
使 用	にんじん(だし用) 0.5	つきこんにゃく 6 △		緑豆もやし 50 △	水 130	こまつな 10 △			大豆(乾) 50	
量	しょうが(だし用) 0.3	にんじん 5 △		しょうゆ(淡) 2	豆腐ハンバーグ(冷) 1こ 〇	「 にんじん 5 △	しょうゆ(濃) 1	きゃべつ 30 △	豚肉(短冊・小) 10 ○	緑豆もやし 20 △
~	にんにく(だし用) 0.2	いりごま 0.5 🗆		酢 0.5	たまねぎ 20 △		清酒 0.5	酢 0.5	じゃがいも 20 🗆	
g	でんぷん   2 □ 水 40	ごま油 0.5 □ しょうゆ(濃) 2		さとう(三温) 0.2 ロ	しめじ 5 △ みつば 3 △	さとう(三温) 0.2 ロ	塩   0.1   こしょう(黒) 0.01	米油 0.5 □ 塩 0.15		清酒 1 塩 0.2
$\smile$	よるさめ 5   5   -			辛子 0.03	」 かりは		- もも果汁 35 △		にんじん 5 △ サラダ油 0.5 □	
	ハム 10 0				しょうゆ(濃) 2		寒天(フレーク) 0.6 〇		ケチャップ 2.5	ガーリック 0.02
	きゃべつ 20 △				清酒 1		さとう(上白) 4 🗆		ソース (ウスター) 0.7	煮干し(だし用) 1
	にんじん 5 △				さとう(三温) 0.5 ロ		水 15		ぶどう酒(赤) 0.5	こんぶ(だし用) 0.5
	みつば 5 △ しょうゆ(淡) 2.5				でんぷん 0.5 ロ				塩 0.1 こしょう(黒) 0.01	
	Caryy (灰)   2.5     酢   0.8				水 20	-			ガーリック 0.01	
	ごま油 0.3 ロ								パプリカパウダー 0.01	
	さとう(三温) 0.2 🗆								水 5	
	辛子 0.03									
	エネルキ・-/たんぱく質	エネルキー/たんぱく質	エネルキ゛ー/ナームノばく質	エネルキー/たんぱく質	エネルキ゛ー/ナームノばく質	エネルキー/たんぱく質	エネルギー/たんぱく質	エネルキー/たんぱく質	エネルキー/たんぱく質	エネルキー/たんぱく質
	559kcal 24.7g	647kcal 27.2g	551kcal 18.0g	630kcal 23.0g	512kcal 24.2g	574kcal 25.6g	541kcal 19.6g	668kcal 28.7g	523kcal 21.0g	529kcal 21.4g