

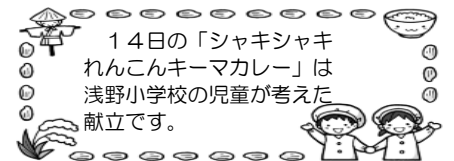


平成29年11月分 学校給食献立予定表

感謝して食べましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1群 (たんぱく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 (カルシウム) 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 (カロテン) 緑黄色野菜	4群 (ビタミン) その他の野菜 果物	5群 (炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群 (脂質) 油脂 種実	
1 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	中華おこげスープ (おこげ)	鶏肉		にんじん	もやし・エリンギ・はくさい ねぎ・干ししいたけ		油	鶏肉 豚肉 ごま 小麦 大豆
	お好みはんぺん	たらすり身・いか	あおさ		キャベツ・しょうが	でんぷん・砂糖	油	いか
	◎切干しだいこんのナムル				【切干しだいこん】・きゅうり		ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
2 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	肉じゃが	豚肉		にんじん・さやいんげん	たまねぎ	こんにゃく じゃがいも・砂糖	油	豚肉 大豆 小麦
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
6 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	かぼちゃのみそ汁	【豆腐】・油揚げ ミックスみそ		かぼちゃ・にんじん	ねぎ			大豆
7 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	けんちん汁	鶏肉・【豆腐】		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	こんにゃく	ごま油・油	鶏肉 大豆 ごま 小麦
8 水	五目ご飯	鶏肉		にんじん	ごぼう・たけのこ・干ししいたけ	【米】・砂糖	油	鶏肉 小麦 大豆
	牛乳		【牛乳】					乳
	かきたま汁	【卵】・鶏肉・かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきたけ・干ししいたけ	でんぷん	油	卵 鶏肉 小麦 大豆 豚肉 さば
	あじの南蛮だれ	あじ			たまねぎ	砂糖	油	小麦 大豆
	*かき				かき			
9 木 セレクト	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚骨ラーメン	豚肉・【焼き豚】・なると		にんじん	キャベツ・もやし・ねぎ		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ごま ゼラチン
	☆春巻	豚肉		にんじん・にら	キャベツ・もやし・エリンギ	でんぷん・砂糖 小麦粉	油・ごま油	豚肉 小麦 大豆 ごま
	*A さつまいもと栗のタルト					さつまいもと栗のタルト		大豆
	*B とろける豆乳プリン					とろける豆乳プリン		大豆
10 金	サンドイッチパンズパン					サンドイッチパンズパン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	コーンクリームスープ	ベーコン	牛乳	にんじん・パセリ	たまねぎ・とうもろこし		油	豚肉 乳 小麦 大豆 鶏肉
	☆ハムカツ	豚肉				でんぷん・砂糖 パン粉・小麦粉	油	小麦 大豆 豚肉
	ポイルキャベツ (とんかつソース)				キャベツ			りんご 大豆
13 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	呉汁	豚肉・大豆ペースト 【豆腐】・ミックスみそ		にんじん	だいこん・ねぎ・しょうが	さといも	油	豚肉 大豆
	☆まぐろ漬けフライ	まぐろ				パン粉・小麦粉	油	小麦 大豆
14 火	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	◆シャキシャキれんこんキーマカレー	合びき肉		にんじん	【れんこん】・たまねぎ にんにく		カレールウ・油	牛肉 豚肉 小麦 大豆 りんご パナナ
15 水	フルーツクリームヨーグルト		ヨーグルト 生クリーム		みかん・もも・パイナップル	ナタデココ・砂糖		乳 もも
	さつまいもご飯					【米】・さつまいも		
	牛乳		【牛乳】					乳
関東煮	鶏肉・はんぺん 【うすら卵】	昆布	にんじん	だいこん	さといも・こんにゃく 砂糖	油	鶏肉 大豆 卵 小麦	
さんまの銀紙焼き	さんま・みそ				砂糖		大豆	

- ・ * 印のかき、さつまいもと栗のタルトの空袋、とろける豆乳プリン、愛知のみかんゼリーの空容器・スプーンは、業者が回収します。
- ・ ◆は応募献立です。
- ・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- ・ 【 】の食品は愛知県産の物を使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)
- ・ ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。 ☆印はセンターで揚げて調理してあります。
- ・ 献立名に () で記載されている調味料は、小袋タイプです。
- ・ 6日、17日、24日、29日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。





平成29年11月分 学校給食献立予定表

感謝して食べましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1群(たんぱく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群(カルシウム) 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群(カロテン) 緑黄色野菜	4群(ビタミン) その他の野菜 果物	5群(炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群(脂質) 油脂 種実	
16 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	秋のすまし汁	かまぼこ・【豆腐】		にんじん・【みつば】	えのきたけ・干しいたけ			大豆 小麦
	☆三河赤鶏のチキンカツ (甘みそ)	【鶏肉】 みそ				パン粉・小麦粉 でんぷん さとう	油	鶏肉 小麦 大豆 大豆 ごま
	*愛知のみかんゼリー					【愛知のみかんゼリー】		
17 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ポトフ	鶏肉・ミニウインナー		にんじん	たまねぎ・キャベツ しめじだけ	じゃがいも	油	鶏肉 豚肉 大豆 小麦
	ハンバーグのバーベキューソース	豚肉・鶏肉			たまねぎ・りんご・レモン	じゃがいも・砂糖	油	鶏肉 大豆 豚肉 りんご
	ブロッコリー			ブロッコリー				
20 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	スタミナ汁	豚肉・油揚げ 【豆腐】・ミックスみそ		にんじん	たまねぎ・だいこん ねぎ・にんにく		ごま・油	豚肉 大豆 ごま
	白ごまつくね・3個	鶏肉・豚肉			たまねぎ	パン粉・でんぷん 砂糖	ごま・油	鶏肉 小麦 ごま 大豆 豚肉
	◎はくさいの昆布和え		昆布		はくさい			大豆 小麦
21 火	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	中華飯	豚肉・えび いか・【うすら卵】		にんじん	たまねぎ・はくさい たけのこ・干しいたけ	砂糖・でんぷん	油・ごま油	豚肉 えび いか 卵 鶏肉 ごま 大豆 小麦
	焼きギョーザ	豚肉・鶏肉			たまねぎ・キャベツ しょうが・にんにく	でんぷん・砂糖 小麦粉	油	豚肉 鶏肉 大豆 小麦
22 水	白玉うどん					白玉うどん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	和風カレーうどん	【豚肉】・油揚げ かまぼこ		にんじん	たまねぎ・ねぎ・干しいたけ	でんぷん	カレールウ・油	豚肉 大豆 小麦
	☆さつまいもコロック					さつまいも・砂糖 パン粉	油	小麦 大豆
	◎きゅうりとささみのめんつゆ和え	ささみフレーク	昆布		きゅうり		ごま油	鶏肉 大豆 ゼラチン 小麦 ごま
24 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豆乳入りみそ汁	豆乳・【豆腐】 油揚げ・ミックスみそ		にんじん	だいこん・えのきたけ・ねぎ			大豆
	さばの照り焼き	さば				砂糖	油	さば 大豆 小麦
	◎こまつなのおひたし			こまつな	もやし	砂糖		大豆 小麦
27 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	わかめスープ	ベーコン・【豆腐】	わかめ	にんじん	もやし・とうもろこし・ねぎ	でんぷん	油・ごま油	豚肉 大豆 鶏肉 ごま 小麦
	☆白身魚のチリソース	ホキ			しょうが・にんにく	小麦粉・でんぷん 砂糖	油	小麦 大豆 ごま
28 火	ツイストロールパン					ツイストロールパン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	ミートボールのトマト煮込み	【大豆】・ミートボール ベーコン		にんじん・トマト	たまねぎ・しめじだけ グリーンピース・にんにく		オリーブオイル	大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 小麦 りんご
	スパイシーチキングリル ココアパウダー	鶏肉					油	鶏肉 大豆
29 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	牛丼	牛肉・かまぼこ		にんじん	しめじだけ・たまねぎ・ねぎ	しらたき・砂糖	油	牛肉 大豆 小麦
	キャベツ入りつくね (お好みソース)	鶏肉・豚肉			キャベツ・しょうが	でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉 もち りんご 大豆 小麦 鶏肉 豚肉
30 木	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚汁	豚肉・【豆腐】 油揚げ・赤みそ		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	さといも	油	豚肉 大豆
	◆☆じゃがいもとれんこんと たこのゴマがらめ 型抜きレアチーズ	たこ			【れんこん】	じゃがいも・砂糖 でんぷん・米粉	油・ごま	大豆 小麦 ごま 乳

・*印のかき、さつまいもと栗のタルトの空袋、とろける豆乳プリン、愛知のみかんゼリーの空容器・スプーンは、業者が回収します。

・◆は応募献立です。

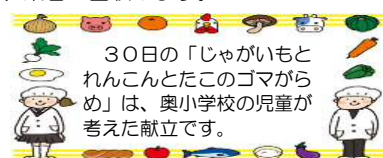
・サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

・【 】の食品は愛知県産の物を使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。

・献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・6日、17日、24日、29日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがあります、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。



好評献立のレシピを公開しています。

