11月給食献立表

弥生学校給食センター

＊牛乳（主に体をつくるもとになる）は、毎日つきます。　＊献立は都合により変更することもあります。　＊材料の（　）はダシ取りのみ、〈　〉は加工品です。

日	学校確認欄	料理名	主に体をつくるもとになる食品	主に調子を整えるもとになる食品	主にエネルギーのもとになる食品	その他	一覧表番号	加工品等のアレルギー表示 ＊コンタミ 加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	えび	かに	くるみ	もりつけかた	給食中止行事予定
2月		五目ごはん	鶏肉,油揚げ,＜ちくわ＞	乾しいたけ,にんじん,ごぼう,いんげん	米,さとう,サラダ油	しょうゆ,酒,みりん,塩,和風だし	10029	ちくわ								2	彦陽中・本匠小・本匠中文化祭振休
		あまべ汁	えそすり身,米みそ	にんじん,大根,ねぎ,ごぼう,白菜	さつまいも	和風だし,水	10052	エソすりみ									
		甘酒マフィン	卵,牛乳		ﾎｯﾄｹｰｷﾐｯｸｽ粉,サラダ油,くりの甘露煮	甘酒											
4水		ミルクパン			ミルクパン		1006	ミルクパン		●	●					4	切畑小運動会振休
		魚のマヨネーズ焼き	ホキ	玉ねぎ,にんじん	＜エッグケアマヨネーズ＞	塩,こしょう,しょうゆ	17056	エッグケアマヨネーズ									
		ポトフ	＜ウインナー＞,(チキンがらスープ)	にんじん,キャベツ,玉ねぎ,グリンピース	じゃがいも,サラダ油	水,コンソメ,塩,しょうゆ,こしょう	11028	ウインナー シャウエッセン									
5木		ごはん			米											5	
		麻婆豆腐	豆腐,豚ひき肉,鶏ひき肉,みそ	生姜,にんじん,ねぎ	ごま油,さとう,でんぷん	しょうゆ,みりん,酒,＜麻婆ソースG＞,水	17015	麻婆ソースG		●							
		野菜の中華和え		もやし,ほうれん草,キャベツ,にんじん,きくらげ	ごま(ねり),さとう	しょうゆ,酢											
6金		麦ごはん			米,押麦											6	
		ポークカレー	豚肉	にんにく,生姜,にんじん,玉ねぎ,グリンピース	サラダ油,じゃがいも,黒砂糖	赤ワイン,ウスターソース,＜スペシャルカレーフレー,＜やさいカレー＞,カレー粉,水,コンソメ,ケチャップ	17031 17038	スペシャルカレーフレーク やさいカレー		●						
		大根サラダ	＜ロースハム＞	大根,きゅうり,かぼす	＜ｴｯｸﾞｹｱﾏﾖﾈｰｽﾞ＞,さとう,ごま油	しょうゆ,塩	17056 11004	エッグケアマヨネーズ ロースハム									
9月		ごはん			米											9	八幡小学習発表会振休
		カレーうどん	＜かまぼこ＞,生揚げ,鶏肉,(いりこ)	玉ねぎ,にんじん,乾しいたけ	うどん	しょうゆ,水,＜やさいカレー＞,和風だし,カレー粉,酒	17038	やさいカレー									
		千草あえ	卵	キャベツ,ほうれん草,にんじん	さとう,サラダ油,ごま,春雨,ごま油	塩,しょうゆ,酢											
10火		ごはん			米											10	切畑小1・2年社会見学
		レバーの大豆炒め	鶏肉,鶏レバー,大豆	生姜,いんげん	でんぷん,大豆油	しょうゆ,酒,カレー粉,みりん											
		コーン卵スープ	豚肉,卵,(チキンがらスープ)	キャベツ,にんじん,玉ねぎ,コーン,ねぎ		塩,こしょう,水,しょうゆ,中華あじ											
11水		コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン		●	●					11	
		米粉シチュー	鶏肉,牛乳	にんじん,玉ねぎ,ブロッコリー	じゃがいも,米粉,サラダ油,バター	塩,こしょう,コンソメ,水,しょうゆ											
		コロコロサラダ	＜ロースハム＞	ブロッコリー,カリフラワー,きゅうり	サラダ油,さとう	しょうゆ,酢,塩,こしょう	11004	ロースハム									
		みかんジャム		みかんジャム			7018	みかんジャム									
12木		ごはん			米											12	
		冠地どりのマリンレモン煮	冠地どり	マリンレモン	でんぷん,大豆油,さとう	塩,こしょう,しょうゆ,水											
		かきたま汁	＜かまぼこ＞,卵,(いりこ)	玉ねぎ,にんじん,ほうれん草,ねぎ	でんぷん	しょうゆ,水	10026	かまぼこ									
		ゆでブロッコリー		ブロッコリー	さとう	しょうゆ											
13金		ごはん			米											13	鶴岡幼保育参観、鶴岡小1・2年遠足
		豆腐の真砂揚げ	豆腐,鶏ひき肉,ひじき	にんじん,玉ねぎ,ピーマン	でんぷん,大豆油,さとう	塩,しょうゆ,みりん,和風だし,水											
		キムチ豚汁	豚肉,油揚げ,豆腐,米みそ,(いりこ)	にんじん,ごぼう,乾しいたけ,大根,ねぎ,キムチ	じゃがいも	水	6010	朝鮮漬け(キムチ)									
16月		ごはん			米											16	
		厚揚げのみそ炒め	豚肉,生揚げ,＜ちくわ＞,麦みそ	生姜,こんにゃく,ピーマン,たけのこ,にんじん,玉ねぎ	サラダ油,さとう	酒,みりん,水	10029	ちくわ									
		カル鉄あえ	＜ノンドリップツナ＞	切干大根,こまつな,にんじん	＜ｴｯｸﾞｹｱﾏﾖﾈｰｽﾞ＞,さとう,ごま	しょうゆ	10023 17056	ノンドリップツナ エッグケアマヨネーズ									
		味付けのり	味付けのり				9008	味付けのり									

♦さいきふるさと給食の日　『佐伯産の　乾ししいたけ』

♦ 大分県産食材活用メニュー『大分県産　冠地どりを使った　マリンレモン煮』

11月給食献立表

弥生学校給食センター

＊牛乳（主に体をつくるもとになる）は、毎日つきます。　＊献立は都合により変更することもあります。　＊材料の（　）はダシ取りのみ、〈　〉は加工品です。

日	学校確認欄	料理名	主に体をつくるもとになる食品	主に調子を整えるもとになる食品	主にエネルギーのもとになる食品	その他	一覧表番号	加工品等のアレルギー表示 ＊コンタミ 加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	えび	かに	くるみ	もりつけかた	給食中止行事予定
17火		ごはん			米											17 ぶりのメンチカツ、クッキングタレ、あさづけ、さつまじる、ごはん	切畑小5年社会見学
		ブリのメンチカツ	ぶり,チーズ,卵	玉ねぎ	でんぷん,パン粉,小麦粉,大豆油	こしょう,塩,ナツメグ											
		一食クッキングソース				クッキングソース	17001	クッキングソース			●						
		さつま汁	豚肉,油揚げ,豆腐,米みそ,(いりこ)	にんじん,大根,白菜,ねぎ	さつまいも	水,和風だし											
		浅漬け	かつお節	きゅうり,キャベツ,かぼす	ごま	しょうゆ,塩											
18水		コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン		●	●					18 はな＊はなサラダ、みかん、コッペパン、ポークビーンズ	
		ポークビーンズ	豚肉,大豆	玉ねぎ,にんじん,グリンピース	じゃがいも,サラダ油,さとう	ケチャップ,赤ワイン,塩,こしょう,パプリカ(粉),ローレル,コンソメ,ウスターソース,水											
		花＊花サラダ	＜ノンドリップツナ＞	ブロッコリー,カリフラワー	＜ｴｯｸﾞｹｱﾏﾖﾈｰｽﾞ＞	しょうゆ,こしょう	10023 17056	ノンドリップツナ エッグケアマヨネーズ									
		みかん		みかん													
19木		ごはん			米											19 ししゃものごまあげ(2こ)、ゆかりあえ、だんごじる、ごはん	本匠小1・2・3年社会見学
		ししゃものごま揚げ	ししゃも,卵		小麦粉,でんぷん,ごま,大豆油	水											
		ゆかり和え		キャベツ,きゅうり,にんじん		しょうゆ,ゆかり											
		だんご汁	(いりこ),豚肉,油揚げ	白菜,にんじん,乾しいたけ,ごぼう,ねぎ,大根	小麦粉,白玉粉	水,和風だし,塩,しょうゆ											
20金		ごはん			米											20 ちぐさやき、ひじきふりかけ、けんちんじる、ごはん	
		千草焼き	豚ひき肉,卵,チーズ	玉ねぎ,にんじん,ほうれん草	さとう,サラダ油	塩,酒,しょうゆ											
		ひじきふりかけ	ひじき,かつお節	きくらげ	ごま,さとう	しょうゆ,みりん											
		けんちん汁	鶏肉,豆腐,油揚げ,(いりこ)	にんじん,こんにゃく,大根,ねぎ,ごぼう	里いも,サラダ油,さとう	しょうゆ,和風だし,水											
24火		ごはん			米											24 さばのなんぶやき、だいこんのカリコリづけ、ぶたじる、ごはん	鶴岡小5の3社会見学 昭和中2年修学旅行
		さばの南部焼き	さば		黒ごま,さとう,ごま	しょうゆ,みりん,酒											
		豚汁	豚肉,油揚げ,豆腐,米みそ,(いりこ)	ごぼう,大根,にんじん,白菜,ねぎ	里いも	水											
		大根のカリコリ漬け	かつお節	大根,生姜	ごま油,ごま,さとう	しょうゆ,みりん,酢,塩											
25水		黒砂糖パン			黒砂糖パン		1005	黒砂糖パン		●	●					25 ボイルキャベツ、とうふコロッケ、ソース、くろざとうパン、ベーコンスープ	鶴岡小5の2社会見学 昭和中2年修学旅行 本匠小郷土料理体験
		豆腐コロッケ	豆腐,鶏ひき肉,チーズ,卵	玉ねぎ,コーン	パン粉,小麦粉,大豆油	塩,こしょう											
		一食マイティソース				マイティソース	17077	マイティソース									
		ボイルキャベツ		キャベツ													
		ベーコンスープ	＜ベーコン＞,(チキンがらスープ)	玉ねぎ,にんじん,もやし,コーン	じゃがいも	水,塩,しょうゆ,こしょう,コンソメ,ローレル	11010	ベーコン									
26木		ごはん			米											26 ちゅうかはるさめサラダ、ちくぜんに、ごはん	昭和中2年修学旅行振休
		筑前煮	鶏肉,生揚げ	にんにく,ごぼう,乾しいたけ,にんじん,いんげん,たけのこ,こんにゃく	サラダ油,さとう	しょうゆ,和風だし,水											
		中華春雨サラダ	＜ロースハム＞	きゅうり,にんじん	春雨,さとう,ごま,ごま油	しょうゆ,酢	11004	ロースハム									
27金		鶏めし	鶏肉	にんにく,ごぼう	米,さとう,サラダ油	しょうゆ,酒										27 いもかりんとう、とりめし、つみれじる	鶴岡小5の1社会見学、本匠小5年、上野小6年、八幡小5年社会見学
		つみれ汁	えそすり身,＜かまぼこ＞,豆腐,(いりこ)	にんじん,ほうれん草,えのき,ねぎ		水,しょうゆ,塩,和風だし	10052 10026	エソすりみ かまぼこ									
		いもかりんとう			さつまいも,大豆油,さとう	しょうゆ,水											
30月		ごはん			米											30 にんじんシリシリ、ハモのみそカツ、ちゃんこじる、ごはん	
		ハモのみそカツ	はも,卵,赤みそ		小麦粉,パン粉,大豆油,さとう,ごま	塩,こしょう,みりん,水											
		にんじんシリシリ	ツナ,かつお節	にんじん	ごま油	和風だし,塩,こしょう	10023	ノンドリップツナ									
		ちゃんこ汁	鶏肉,豆腐,(いりこ)	キャベツ,にんじん,もやし,ねぎ	うどん	しょうゆ,酒,塩,和風だし,水											

♦ 食べて学ぼう！さかなの日　『 佐伯産　ブリの中落ち 』

♦ 大分県産食材活用メニュー『大分県産　ハモを使った　みそカツ』

＊材料の(　)はだしとりのみです。
＊表示義務のない(8品目以外)アレルゲンを完全除去することはできません。
＊アレルギー表示対象品目は、特定原材料8品目(表示義務)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみです。そばは、給食にはでません。
＊特定原材料に準ずる原材料20品目の(表示推奨)アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンについては、献立表と各校に配布している加工食品一覧表で確認をお願いします。
＊アレルギー誘因物質になりにくい調味料類等は加工品番号を省略しています。
＊加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。
＊パンの日は、乳アレルギーの場合は代替パン(乳アレルギーなし)を準備します。小麦アレルギーの場合は、ごはん等を持参してください。
＊天候等による急なトラブルで献立や食材を変更する場合があります。