

2020年 11月分 献立表 (案) 19回

R2.7.7

16日～20日「愛知を食べる学校給食週間」

◎応募献立

★揚げ物

□共同購入物資:さつまいもコロッケ、さばのみそ煮

月		火	水	木	金
2 日	ごはん 牛乳	3 日	4 日	5 日	6 日
	ご汁				
	三色そぼろ				
	千切りたくあん				
麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	
カレーライス	さわにわん	野菜あんかけめん	マーボー豆腐	きのこ汁	
ポロニアソーセージステーキ	★ほきの甘酢あんかけ	豆腐団子	にらまんじゅう	さんまのみぞれ煮	
まめまめサラダ	五目きんぴら	いちごゼリーあえ	わかめとツナの中華炒め	白菜のごまあえ	
16 日	ごはん 牛乳	17 日	18 日	19 日	20 日
	あかもく団子のすまし汁				
	愛知のキャベツ入りつくね				
	◎里芋のゴマみそ煮				
お米のタルト(小牧産)	豚肉と野菜の炒め物	キャベツの即席漬け	もやしのおかかあえ	キャベツのサワーサラダ	
23 日	ごはん 牛乳	24 日	25 日	26 日	27 日
	勤労感謝の日				
	だまこなべ				
	□さばのみそ煮				
れんこんの梅こんぶあえ	杏仁豆腐(乳除去)	厚揚げカレー丼	ポテトサラダ	★チキンカツ	
高野豆腐の卵とし(卵除去)			クラス用マヨネーズ	ブロッコリーのサラダ	
★□さつまいもコロッケ			みかん		
磯香あえ					

◎16日(月)「里芋のゴマみそ煮」は、令和元年度 陶小学校保護者 元栄 雅美さんの応募献立を参考にしました。

2020年11月分 献立材料表

R2.7.7

16日(月)			17日(火)			18日(水)			19日(木)			20日(金)		
献立	材料名	使用量	献立	材料名	使用量	献立	材料名	使用量	献立	材料名	使用量	献立	材料名	使用量
ごはん			ごはん			白玉うどん			ごはん			愛知の米粉入りパン		
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
あかもく団子のすまし汁			中華コーンスープ			みそ煮込みうどん			ひきずり			白菜のクリームシチュー		
あかもく入り団子	20		冷凍豆腐	20		鶏肉	15		鶏肉	30		はくさい	35	
だいこん	20		小松菜	10		かまぼこ	10		にんじん	10		じゃがいも	30	
たまねぎ	15		にんじん	15		にんじん	10		はくさい	40		たまねぎ	25	
にんじん	8		たまねぎ	30		たまねぎ	25		かまぼこ	10		にんじん	15	
油揚げ	2		にら	2		油揚げ	5		糸こんにゃく	30		エリンギ	10	
ねぎ	8		コーンペースト	15		えのきたけ	10		焼き豆腐	35		ベーコン	15	
薄口しょうゆ	2		鶏豚湯	2		ねぎ	8		かくふ	10		牛乳	30	
白しょうゆ	4		薄口しょうゆ	4		八丁みそ	12		ねぎ	10		小麦粉	5	
塩	0.2		塩	0.2		みりん	1.5		三温糖	3		バター	5	
むろ削り	3		こしょう	0.02		むろ削り	2		しょうゆ	6		洋風だし	1	
愛知のキャベツ入りつくね	40g	50g	でん粉	1		油	1		酒	1		塩	0.5	
			にぎすフライ			ちくわのもみじ揚げ			みりん	1		こしょう	0.02	
里芋のゴマみそ煮			にぎすフライ	40g	50g	ちくわ1/2	2コ	3コ	油	0.5		油	0.5	
さといも	25		揚げ油			小麦粉	5		あいちの五目厚焼き卵	50g	60g	愛知の大豆入りナゲット	2コ	3コ
れんこんいちょう5ミリ	10		豚肉と野菜の炒め物			にんじんペースト	3					揚げ油		
鶏肉	10		豚肉	20		揚げ油			もやしのおかかあえ			キャベツのサワーサラダ		
しめじ	5		にんじん	15		キャベツ	35		もやし	40		キャベツ	25	
すりごま	3		ピーマン	8		千切り大根漬け	10		にんじん	10		コーン	5	
赤みそ	2.5		しょうゆ	2.4		いりごま	1		小松菜	5		きゅうり	10	
酒	1		三温糖	1.6		塩	0.1		系かつお	0.3		しょうゆ	1.4	
みりん	1		酒	0.8					しょうゆ	2.5		上白糖	0.7	
三温糖	2		でん粉	0.4					上白糖	1.5		ワインビネガー	0.7	
お米のタルト(小牧市産)			ごま油	0.4										

24日(火)			25日(水)			26日(木)			27日(金)					
献立	材料名	使用量	献立	材料名	使用量	献立	材料名	使用量	献立	材料名	使用量	献立	材料名	使用量
			ごはん			中華めん			麦ごはん			ミルクロールパン		
			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
			だまごなべ			塩ラーメン			厚揚げカレー丼			ミネストローネ		
			冷凍だまごもち	30		豚肉	15		たまねぎ	50		ベーコン	10	
			鶏肉	15		もやし	25		冷凍生揚げ	50		キャベツ	20	
			ささがきごぼう	10		たまねぎ	25		にんじん	20		たまねぎ	30	
			にんじん	10		にんじん	12		豚肉	15		にんじん	7	
			ねぎ	10		なると	10		かまぼこ	10		ひよこ豆	7	
			しらたき	15		にら	5		ピーマン	5		シェルマカロニ	3	
			だいこん	15		鶏豚湯	4		しょうゆ	5		セロリー	1.5	
			まいたけ	8		塩	0.7		みりん	2		トマトピューレ	10	
			チキンブイヨン	20		こしょう	0.04		純カレー	0.5		ケチャップ	5	
			しょうゆ	3		油	0.5		塩	0.2		チキンコンソメ	2	
			みりん	1		揚げぎょうざ	20g2コ	20g3コ	でんぷん	1.5		赤ワイン	1	
			塩	0.1					むろ削り	1		洋風だし	0.5	
			むろ削り	1		杏仁豆腐			ポテトサラダ			オリーブ油	0.5	
			さばのみそ煮	40g	50g	杏仁豆腐(牛乳寒天)	30		じゃがいも	40		おろしにんにく	0.1	
			れんこんの梅こんぶあえ			りんご(レトルト)	15		まぐる油漬け	10		三温糖	0.4	
			れんこんいちょう3ミリ	20		黄桃(レトルト)	15		たまねぎ	5		塩/こしょう	0.2	0.03
			キャベツ	15		パイン(レトルト)	15		にんじん	5				
			油揚げ	3					コーン	5		チキンカツ	50	60
			梅びしお	3					塩	0.2		揚げ油		
			塩こんぶ	0.8					こしょう	0.02		フロッコリーのサラダ		
			しょうゆ	0.6					クラス用マヨネーズ	200g1本	200g1本	カットフロッコリー	25	
			上白糖	0.4					みかん	S1個	M1個	コーン	10	
												にんじん	10	
												フレンチドレッシング	5	

