

令和7年11月 Bコース 献立予定表

こんげつ きゅうしょくもくひょう じもと た もの し
今月の給食目標 地元の食べ物について知ろう

市ホームページ
に献立予定表・
詳細献立表を掲
載しています



かようび きんようび じさん
<火曜日と金曜日は持参ごはん> ふりかけなどをかけずにもってきてください。給食には毎食牛乳がつきます。



月	か じさん 火 (持参ごはん)	す い 水	も く 木	きん じさん 金 (持参ごはん)	
ぶんか ひ 文化の日	3 かようび 持参ごはん みそワンタンスープ ワンタンのかわ・ふたに・んじん・★はくさい・★たまねぎ とり あ 鶏のから揚げ (小2ヶ: 中3ヶ) とりにく だいす いそに 大豆の磯煮 だいす・んじん・ひじき・つきこん	4 きゅうしょくじょく ～図書給食～ じさん 持参ごはん ～図書給食～ バターパン ABCスープ とりにく・★たまねぎ・★はくさい・んじん・アルファベットマカロニ	5 としょ きゅうしょく ～図書給食～ 5 ★委託わかめご飯 みそ汁 あぶらあげ・とうふ・★きやべつ・えのき	6 いたく はん ★委託わかめご飯 みそ汁 あつや たまご 厚焼き玉子 たまご こまつな わふう あ 小松菜の和風和え もやし・んじん・こまつな・こくみわふうドレッシング	7 じさん 持参ごはん わふう 和風カレースープ ★たまねぎ・んじん しお 塩だれチキン とりにく・しおだれ やさしい に 野菜の煮びたし こまつな・あぶらあげ・もやし・んじん
こがた 小型バターパン きのこの和風パスタ スパゲティ・★たまねぎ・えのき・エリンギ・こまつな・とりにく・パター	10 じさん 持参ごはん ごもくじる 五目汁 あぶらあげ・んじん・とりにく・★だいこん・★はくさい	11 11 バターパン ラビオリースープ ラビオリ・ふたにく・★はくさい・★たまねぎ・とまとみず	12 12 ～ふるさと給食⑥～ ★委託ごはん しべつ やさい しる 野菜のみそ汁 ★きやべつ・★だいこん・★たまねぎ・あぶらあげ	13 13 ～ふるさと給食⑦～ ★委託ごはん ぎゅう に 牛さき煮 ★ぎゅうにく・やきどうふ・★たまねぎ・んじん・★はくさい・しらだき	14 じさん 持参ごはん トッポギスープ トッポギ・★たまねぎ・★はくさい・んじん とりにく て や 鶏肉のごま照り焼き とりにく・ごま
かんきつサラダ ★きやべつ・きゅうり・★だいこん・かんきつドレッシング	かんきつサラダ ★きやべつ・きゅうり・★だいこん・かんきつドレッシング	コーヒーミルマーク ごぼうサラダ ごぼうサラダ・★きやべつ・んじん・マヨネーズ	たらのバジルチーズ焼き たら・バジルソース・チーズ	シャキシャキサラダ ★だいこん・★きやべつ・コーン・フレンチドレッシング かぼちゃと大豆のヨーグルト和え ★かぼちゃ・★じゃがいも・★つくもだいす・ヨーグルト・マヨネーズ・チーズ	チョレギサラダ ★だいこん・きゅうり・★きやべつ・チョレギサラダドレッシング・のり
こがた 小型バターパン ガタタンラーメン らーめん・とりにく・いか・んじん・つと・★はくさい・★たまねぎ	17 じさん 持参ごはん しべつたま 士別玉ねぎたっぷりキーマカレー ふたにく・とりにく・んじん・★たまねぎ・★つくもだいす・こなチーズ・ヨーグルト	18 きゅうしょく ～ふるさと給食⑦～ 18 バターパン トマトクリームスープ トマト・バター・ぎゅうにく・こなチーズ・ヨーグルト	19 しょくいく ひ ♪食育の日♪ 19 バターパン ラザニア きゅうにく・たまねぎ・ケチャップ・ラザニア・チーズ・ふたにく・んじん	20 わしょく ～和食の日～ ★委託ごはん みそ汁 ★かぼちゃ・★たまねぎ・★はくさい に さんまのおかか煮 さんま・かつおぶし	21 じさん 持参ごはん たまご 卵スープ たまご・★たまねぎ・わかめ・★はくさい ハムカツソースがけ ハムかつ・とりにく・ふたにく・ちゅうのうソース
ばんばんじー 棒棒鶏サラダ もやし・とりにく・きゅうり・んじん・ごま・ばんばんじードレッシング	いちごジャム みかん みかん いちご	みかん みかん キャベツのソテー ★きやべつ・★たまねぎ・エリンギ・ふたにく・んじん	からし和え こまつな・んじん・もやし・ツナ	チャブチエ ふたにく・はるさめ・んじん・こまつな・もやし・ごま	
ふりかえ 振替休日	24 じさん 持参ごはん すまし汁 まめふ・★たまねぎ・とうふ・んじん いわしの生姜煮 いわし	25 じる すまし汁 まめふ・★たまねぎ・とうふ・んじん いわしの生姜煮 いわし	26 バターパン ボトフ とりにく・★じゃがいも・★きやべつ・んじん・★たまねぎ	27 いたく ★委託ごはん ごま風味みそ汁 にんじん・こまつな・★たまねぎ・あつあけ・つきこん・ごま たらのめんつゆマヨ焼き たら・マヨネーズ・めんつゆ	28 じさん 持参ごはん けんちん汁 あぶらあげ・だいこん・んじん・ごぼう・★はくさい・とうふ ささみのしょうゆ焼き とりにく・しょうゆ わかめのごまサラダ ★きやべつ・きゅうり・だいこん・わかめ・ごまクリーミードレッシング

1食あたりの予定平均摂取量

小学生 (中学年)

エネルギー 586kcal

たんぱく質 24.4 g

脂質 18.9 g

食塩相当量 3.0 g

中学生

エネルギー 776kcal

たんぱく質 30.1 g

脂質 22.3 g

食塩相当量 3.8 g

こんだてよていひょう おも しょくざいりょう きさい すべ しょくざいりょう しょくざいりょう きさい
献立予定表には主な食材料を記載しています。全ての食材料は詳細献立表に記載しています。

こんだてよていひょう へんこく しょくざいりょう きさい こんだてよていひょう かくこう しょくざいりょう でんしが
献立は予告なしに変更になる場合がありますのでご了承ください。献立予定表は各校の状況により電子化または紙での配布となります。

しべつ
わっさむちゅう
しょくざい
じるし
士別市・和寒町でとれた食材は★印がついています。

士別市学校給食センター 23-4195

さかなや肉の骨に気をつけて、ゆっくりよくかんで食べましょう。

令和7年度 Bコース 11月1週 詳細献立表

*献立は、材料の都合により予告しないで一部を変更することがありますのでご承知下さい。

*藻類・魚介類はえび・かにの生息域で採取されています。

*うどん・ラーメン・スパゲティ・そうめんは小麦粉を使用し、製造工場では、そばを製造しています。

*大豆製品（豆腐・油揚げ・生揚げ）・つきこん・白滙・こんにゃくの製造工場では、そばを製造しています。

*パン・委託ご飯の製造工場では、くるみ・オレンジ・ごま・落花生・バナナ・キウイフルーツを使用しています。

*主な調味料に含まれるもの（原材料名の記入を省略しています）

日	南大立表	食材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
4 (火)	持参ご飯 <u>牛乳</u> ①みそワンタンスープ ②鶏のから揚げ ③大豆の磯煮	① <u>豚肉</u> ・人参・白菜・玉葱 ワンタンの皮：小麦粉・麦たんぱく（小麦）・玉葱粉末・食塩 <調味料>醤油（小麦・ <u>大豆</u> ）・ショウガ・にんにく・赤みそ（ <u>大豆</u> ・米） チキンがらスープ：鶏骨・鶏肉スープ・鶏エキス・酵母エキス・調味料 ②若鶏唐揚げ：鶏肉・醤油（小麦・ <u>大豆</u> ）・小麦粉・ショウガ・みりん・砂糖・食塩・衣（小麦粉・コーングリット・澱粉・ <u>大豆</u> たんぱく・香辛料）・菜種油・とうもろこし油 コンタミ： <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ③ <u>大豆</u> 水煮・人参・つきこん・ひじき <調味料>砂糖・醤油（小麦・ <u>大豆</u> ）・みりん・酒・米油 鰹の素リッキー：食塩・鰹エキス・鰹節・煮干鰯・鰯節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・ <u>大豆</u> ）・食塩・昆布・鰹節
5 (水)	バターパン（小麦・ <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ） <u>牛乳</u> ①ABC スープ ②カクテルソースハンバーグ ③バジルチーズサラダ	① <u>鶏肉</u> ・玉葱・白菜・人参 アルファベットマカロニ： <u>小麦粉</u> <調味料>醤油（小麦・ <u>大豆</u> ）・食塩・こしょう・米油 コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鰹脂・パーム油・醤油（小麦・ <u>大豆</u> ）・玉葱・乳たん白・香辛料（小麦）・澱粉 ②ハンバーグ：鶏肉・玉葱・ <u>大豆</u> たん白・パン粉（乳・小麦・ <u>大豆</u> ）・生脂・醤油（小麦・ <u>大豆</u> ）・砂糖・ <u>大豆油</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>生肉エキス</u> ・食塩・ウスターーソース（りんご・ <u>大豆</u> ）・発酵調味料・香辛料・酵母エキス・ <u>大豆</u> たん白・ <u>卵白</u> ・澱粉・ココア <調味料>醤油（小麦・ <u>大豆</u> ）・米油・砂糖 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ③キャベツ・だいこん・コーン <調味料>こしょう バジルチーズドレッシング：植物油脂（ <u>大豆</u> ）・乳酸発酵卵白（ <u>乳</u> ）・砂糖・酢・食塩・チーズ（ <u>乳</u> ）・バジルペースト（ <u>大豆</u> ）・チーズフード（ <u>乳</u> ）・ <u>卵黄</u> ・ <u>乳</u> 等を主要原料とする成分・レモン果汁・にんにく・卵たん白加水分解物・香辛料
6 (木)	委託わかめご飯 <u>牛乳</u> ①みそ汁 ②厚焼き玉子 ③小松菜の和風和え	わかめご飯の素：わかめ・食塩・砂糖・酵母エキス コンタミ： <u>えび</u> ・ <u>かに</u> ①油揚げ（ <u>大豆</u> ）・豆腐（ <u>大豆</u> ）・キャベツ・えのき <調味料>鰹節・鰯節・煮干・みそ（ <u>大豆</u> ・米） 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ： <u>えび</u> ・ <u>かに</u> ・小麦・乳・いか・鮭・ <u>大豆</u> ・鶏肉・ <u>ゼラチン</u> ②厚焼きたまご：鶏卵・砂糖・植物油脂・酢・食塩・鰹だし・昆布だし・澱粉 ③もやし・人参・小松菜 <調味料>ノンオイルドレッシングこくみ和風：砂糖・醤油（小麦・ <u>大豆</u> ）・玉葱酢漬（りんご）・酢（りんご）・玉葱・食塩・人参・ <u>豚エキス</u> ・ <u>鶏エキス</u> ・セロリ・にんにく・酵母エキス・ピーマン・香辛料・澱粉
7 (金)	持参ご飯 <u>牛乳</u> ①和風カレースープ ②塩だれチキン ③野菜の煮びたし	①玉葱・人参 <調味料>ショウガ・澱粉・鰹節・鰯節・煮干・昆布 カレー粉：ターメリック・コリアンダー・クミン・フェヌグリーク・チリペッパー・オールスパイス・香辛料 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・ <u>大豆</u> ）・食塩・昆布・鰹節 和風だし・みやこ：醤油・食塩・砂糖・鰹節・つるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料・（一部に小麦・ <u>大豆</u> を含む） 京のカレーだし：水飴・砂糖・カレールウ（小麦粉・動物油脂・カレー粉）・醤油・食塩・鰹節・畜肉エキス・野菜エキス・澱粉・（一部に乳成分・生肉・鮭・ <u>ゼラチン</u> ・ <u>大豆</u> ・豚肉・鶏肉を含む） 和風カレールウ： <u>小麦粉</u> ・豚脂・パーム油・砂糖・ぶどう糖・カレー粉・食塩・鰹粉末・昆布・トマト・玉葱粉末（ <u>大豆</u> ）・にんにく・テキストリン・醤油（小麦・ <u>大豆</u> ）・酵母エキス・コンタミ：乳・生・ <u>鶏</u> ② <u>鶏肉</u> <調味料>酒 塩たれ：水飴・醤油・食塩・植物油脂・にんにく・香辛料・（一部に小麦・ごま・ <u>ゼラチン</u> ・ <u>大豆</u> を含む） ③小松菜・もやし・人参・油揚げ（ <u>大豆</u> ） <調味料>醤油（小麦・ <u>大豆</u> ）・みりん・酒 鰹の素リッキー：食塩・鰹エキス・鰹節・煮干鰯・鰯節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス

Bコース 11月2週 詳細献立表

日	南大立表	食材 下線: 特定原材料 (8品目)、特定原材料に準ずるもの (20品目)
10 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①きのこの和風パスタ ②かんきつサラダ ③コーヒーミルマーク	①スパゲティ・玉葱・えのき・エリンギ・小松菜・鶏肉 <調味料>醤油(小麦・大豆)・白ワイン・バター(乳)・にんにく・食塩・こしょう・オリーブオイル・米油 昆布液体だし: 水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ: えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鰯・大豆・鶏肉・ゼラチン コンソメ: 乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 めんつゆ: 果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰯節 ②キャベツ・きゅうり・大根 イタリアンドレッシング: 植物油脂・玉葱・赤ピーマン・椎茸・糖類(果糖ぶどう糖液糖・砂糖)・醸造酢(りんご)・食塩・ソテーオニオン・醤油(小麦・大豆)・酵母エキス・香辛料・たん白加水分解物(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)・オリーブ・鶏エキスパウダー・酒精・香料 かんきつドレッシング: 醸造酢・植物油脂・砂糖・水飴・食塩・玉葱・発酵調味料・たん白加水分解物・みかん果皮・酵母エキス・みかん果汁・魚醤・赤ピーマン・昆布エキス・梅肉・ゆず皮 ③コーヒーミルマーク: 果糖ブドウ糖液糖・砂糖・インスタントコーヒー・食塩・乳酸カルシウム・着色料
11 (火)	持参ご飯 牛乳 ①五目汁 ②あじフライソースかけ ③ごぼうサラダ	①鶏肉・油揚げ(大豆)・人参・大根・白菜 <調味料>ショウガ・昆布・醤油(小麦・大豆)・食塩・鰯節・鰯節・煮干 めんつゆ: 果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰯節 和風だし(みやこ): 醤油・食塩・砂糖・鰯節・うるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料・(一部に小麦・大豆を含む) 昆布液体だし: 水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ: えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鰯・大豆・鶏肉・ゼラチン ②あじフライ: あじ・パン粉(小麦)・パッターリー(小麦粉・食塩)・打ち粉・コンタミ: 卵・乳成分・えび 米油・中濃ソース: 果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ③キャベツ・人参・ごぼうサラダ: ごぼう・ドレッシング(植物油脂・鶏卵・醸造酢・醤油(小麦・大豆)・砂糖・食塩)・砂糖・醤油(小麦・大豆)・食用植物油脂(ごま・大豆)・鰯エキス・トマトケチャップ・酢・卵白粉末・食塩・乳たん白・唐辛子・調味料・香辛料(大豆) <調味料> マヨネーズ: 植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・食塩・砂糖
12 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①ラビオリスープ ②たらのバジルチーズ焼き ③シャキシャキサラダ	①豚肉・白菜・玉葱・トマト水煮 ラビオリ: 小麦粉・食塩・鶏肉・玉葱・パン粉(小麦)・大豆たん白・豚肉・豚脂・酵母エキス(小麦・大豆)・豚エキス・砂糖・香辛料・調味料(小麦・大豆) <調味料>砂糖・こしょう・ロリエ工粉 コンソメ: 乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 トマトスープルウ: テキストリン・トマト・小麦粉・パーム油・食塩・砂糖・玉葱・にんにく・ミックススパイス・粉末ワイン・酵母エキス・米酢 がらフレッシュ: 豚骨・鶏骨・魚介エキス・豚骨油 ②たら・チーズ(乳) バジル焼オイルソース: 植物油脂・食塩・にんにく・マスタードシード・畜肉エキス・香味油・バジル・パセリ・レッドペル・たん白加水分解物・ローズマリー・セージ・オレガノ・タイム・ナツメグ・こしょう・調味料・乳化剤・(一部に小麦・乳成分・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む) <調味料>白ワイン ③大根・キャベツ・コーン <調味料>こしょう コールスロードレッシング: 植物油脂・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・りんご酢・食塩・レモン果汁・液全卵・玉葱エキス フレンチドレッシング: 食用植物油脂(大豆)・醸造酢(小麦)・砂糖・食塩・卵・増粘剤(澱粉)・香辛料・ゼラチン
13 (木)	委託ご飯 牛乳 ①土別野菜のみぞ汁 ②牛すき煮 ③かぼちゃと大豆のヨーグルト和え	①キャベツ・大根・玉葱・油揚げ(大豆) <調味料>鰯節・鰯節・煮干・昆布・みそ(大豆・米) 昆布液体だし: 水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ: えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鰯・大豆・鶏肉・ゼラチン ②生肉・焼き豆腐(大豆)・玉葱・人参・白菜・しらたき <調味料>酒・醤油(小麦・大豆)・みりん・砂糖・米油 めんつゆ: 果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰯節 鰯の素リッキー: 食塩・鰯エキス・鰯節・煮干鰯・鰯節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス ③南瓜・じゃが芋・つくも大豆・チーズ(乳) ヨーグルト: 乳製品・ゼラチン・寒天・ペクチン・香料 <調味料>食塩・こしょう マヨネーズ: 植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・食塩・砂糖
14 (金)	持参ご飯 牛乳 ①トップギースープ ②鶏肉のごま照り焼き ③チョレギサラダ	①玉葱・白菜・人参 トップギー: 米粉・澱粉・食塩 <調味料>醤油(小麦・大豆)・酒・食塩・こしょう 中華ベース: 食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料・(一部に小麦・卵・大豆を含む) ②若鶏のごま照り焼き: 鶏肉・パン粉(小麦・大豆)・大豆たん白・植物油脂・ごま・醤油(小麦・大豆)・砂糖・パン粉(小麦・大豆)・ブドウ糖・発酵調味料・鶏エキス(小麦・大豆)・食塩・がらスープ(小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま)・魚介エキス・酵母エキス・澱粉 ③大根・きゅうり・キャベツ・海苔 <調味料>こしょう チョレギサラダドレッシング: 植物油脂(ごま・大豆)・砂糖・醸造酢・ガーリックペースト・醤油(小麦・大豆)・みそ(大豆)・ごま・昆布エキス・香味油

Bコース 11月3週 詳細献立表

日	南大立表	食材 下線: 特定原材料 (8品目)、特定原材料に準ずるもの (20品目)
17 (月)	小型バターパン <small>小麦・卵・乳・牛乳</small> ①ガタタンラーメン ②棒棒鶏サラダ ③いちごジャム	①ラーメン・鶏肉・いか・人参・白菜・玉葱 つと: 魚肉 (すけとうだら)・澱粉・食塩・調味料 (大豆・豚肉・生肉) <調味料>酒・みりん・ショウガ・にんにく・澱粉・米油・食塩・こしょう 合わせ本仕込み塩味: 食塩・肉エキス (豚・鶏)・玉葱・にんにく・砂糖・異性果液糖・ガラスープ (鶏肉・豚肉)・豚肉・豚脂・りんご酢・香辛料 (小麦)・昆布エキス・調味料 (大豆・鶏肉) チンタンスープ: 豚肉・鶏肉エキス (豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜)・香味オイル (動物油脂・野菜)・食塩・鰹エキス 塩たれ: 水飴・醤油・食塩・植物油脂・にんにく・香辛料・(一部に小麦・ごま・ゼラチン・大豆を含む) ②もやし・きゅうり・人参・ごま 鶏ササミ: 鶏肉・澱粉・食塩・野菜エキス 棒棒鶏ドレッシング: 醤油 (小麦・大豆)・糖類・醸造酢・玉葱・生姜・にんにく・食塩・みそ (大豆)・ごま油・ごま・ほたてエキス (小麦・大豆)・豆板醤 (小麦・大豆)・レモン果汁・たん白加水分解物 (小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)・酒精 ③いちごジャム: 砂糖・水飴・いちご・ペクチン・酸味料 コンタミ: 小麦・乳・落花生・オレンジ・ごま・大豆・桃・りんご
18 (火)	持参ご飯 <small>牛乳</small> ①士別玉ねぎたっぷりキーマカレー ②トマトドレッシングサラダ ③みかん	①豚肉・鶏肉・人参・玉葱・つくも大豆 <調味料>ショウガ・粉チーズ (乳)・ヨーグルト (乳)・米油・こしょう・白ワイン・砂糖 カレー粉: ターメリック・コリアンダー・クミン・フェヌグリーク・チリペッパー・オールスパイス・香辛料 カレールウ: 小麦粉・豚脂・砂糖・カレー/パウダー・食塩・澱粉・香辛料・麦芽糖・玉葱 (大豆)・酵母エキス・醤油 (大豆・小麦)・トマトパウダー・昆布エキス・ひどう糖・小麦発酵調味料・澱粉・乳化剤 (大豆) トマトピューレ: トマトペースト コンタミ: 小麦・卵・乳・生肉・ごま・鰯・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン 中濃ソース: 果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ケチャップ: トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ②キャベツ・大根 <調味料>こしょう トマトドレッシング: 食用植物油脂・砂糖類・醸造酢・トマトペースト・玉葱酢漬・乾燥玉葱・食塩・醤油 (小麦・大豆)・にんにく・酵母エキス (一部に小麦・大豆・りんごを含む) ③みかん
19 (水)	バターパン <small>小麦・卵・乳・牛乳</small> ①トマトクリームスープ ②ラザニア ③キャベツのソテー	①玉葱・人参・しめじ・小松菜・生乳・粉チーズ (乳)・トマトジュース ベーコン: 豚肉・水あめ・食塩・大豆たん白・コンタミ: 卵・乳・小麦・生肉 鶏肉 ゼラチン・ごま・りんご <調味料>にんにく・オリーブ油・食塩・こしょう・バター (乳)・米油 コンソメ: 乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油 (小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料 (小麦)・澱粉 トマトスープルウ: デキストリン・トマト・小麦粉・パーム油・食塩・砂糖・玉葱・にんにく・粉末ワイン・酵母エキス・米酢・ミックスパイス ベシャメルルウ: 小麦粉・パーム油・脱脂粉乳・デキストリン・砂糖・クリーミングパウダー (乳)・食塩・鶏エキス・香辛料・たん白加水分解物 (小麦・大豆)・香料 ②ラザニア: 生乳・トマトケチャップ・玉葱・脱脂粉乳・ラザニア (小麦)・ベシャメルソース (乳・小麦)・チーズ (乳)・水溶性食物繊維・豚肉・人参・乳製品・ウスターソース・植物油・トマトペースト・食塩・砂糖・ショウガ・香辛料・澱粉 コンタミ: 卵 ③キャベツ・玉葱・エリンギ・豚肉・人参 <調味料>オリーブオイル・酒・醤油 (小麦・大豆)・食塩・こしょう コンソメ: 乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油 (小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料 (小麦)・澱粉
20 (木)	委託ご飯 <small>牛乳</small> ①みそ汁 ②さんまのおかか煮 ③からし和え	①南瓜・玉葱・白菜 <調味料>鰹節・鰯節・煮干・昆布・みそ (大豆・米) 昆布液体だし: 水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ: えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鰯・大豆・鶏肉・ゼラチン ②さんま・醤油・砂糖・みりん・鰹節・昆布エキス・澱粉・(一部に小麦・大豆を含む) ③小松菜・人参・もやし ツナ水煮: きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 <調味料> ねりからし: 辛子粉・植物油脂・コーンフラワー・食塩・コーンスターチ・澱粉・酸味料・乳化剤・ウコン色素 めんつゆ: 果糖ブドウ糖液糖・醤油 (小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節
21 (金)	持参ご飯 <small>牛乳</small> ①卵スープ ②ハムカツソースかけ ③チャブチエ	①液卵・玉葱・わかめ・白菜 <調味料>澱粉・食塩・こしょう シャンタンDX: 食塩・畜肉エキス・野菜エキス・食用油脂 (動物油脂・植物油脂) 砂糖・乳糖・小麦粉・香辛料 (アミノ酸等)・(一部に小麦・乳成分・生肉・ごま・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む) 中華ベース: 食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料・(一部に小麦・卵・大豆を含む) ②ハムカツ: チョップドハム (鶏肉・豚肉・食塩・香辛料・植物油脂)・パン粉・澱粉・くん液・香料・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 米油 中濃ソース: 果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ③豚肉・春雨・人参・小松菜・もやし・ごま <調味料>ショウガ・にんにく・米油・醤油 (小麦・大豆)・酒・ごま油・こしょう 中華炒めダレ: 醤油・たん白加水分解物・砂糖・食塩・オイスターソース・畜肉エキス・ごま油・紹興酒・香辛料・澱粉・(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)

Bコース 11月4週 詳細献立表

日	南大立表	食材 下線: 特定原材料 (8品目)、特定原材料に準ずるもの (20品目)
25 (火)	持参ご飯 <u>牛乳</u> ①すまし汁 ②いわしの生姜煮 ③ポテトサラダ ④おさかなぶりかけ	①玉葱・豆腐（ <u>大豆</u> ）・人参・豆麩（ <u>小麦</u> ） ＜調味料＞鰹節・鰆節・煮干・昆布・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・昆布・鰹節 白だし：水飴・かつお節・塩・昆布・調味料（一部に <u>小麦</u> ・ <u>鰆</u> ・ <u>大豆</u> を含む） ②国産いわしの生姜煮：鰯・水飴・砂糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・発酵調味料・ショウガ・昆布だし・酢（ <u>小麦</u> ）・食塩 コンタミ： <u>乳</u> ③きゅうり くらべて ポテトサラダ：じゃが芋・ドレッシング（食用植物油脂（ <u>大豆</u> ）・卵黄・醸造酢（ <u>小麦</u> ）・食塩・乳たん白・砂糖）・人参・玉葱・砂糖・マスタード（ <u>りんご</u> ）・食塩・調味料・酵素（ <u>大豆</u> ）・ターメリック・香辛料・食品素材（ <u>鮭</u> ） ④おさかなぶりかけ：ドロマイド・混合削節粉末（ <u>鰆</u> ・ <u>鰯</u> ・ムロアジ）・砂糖・ごま・食塩・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・みりん・鰹風味調味料（ <u>小麦</u> ）・鰯削節・酵母エキス・乾燥マッシュポテト・澱粉・青海苔・南瓜・水飴・昆布エキス・コンタミ： <u>えび</u> ・ <u>かに</u>
26 (水)	バターパン（ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ） <u>牛乳</u> ①ポトフ ②オムレツケチャップかけ ③コールスローサラダ	①鶏肉・じゃが芋・キャベツ・人参・玉葱 ＜調味料＞醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・こしょう・米油 コンソメ： <u>乳糖</u> ・食塩・ <u>鶏肉</u> ・砂糖・ <u>鰹脂</u> ・ <u>バーム油</u> ・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・玉葱・ <u>乳たん白</u> ・香辛料（ <u>小麦</u> ）・澱粉 からフレッシュチキン： <u>鶏骨</u> ・ <u>鰹脂</u> ・たんぱく分解物 ②ふんわりフレーンオムレツ：鶏卵・砂糖・酢・食塩・菜種油・ <u>大豆油</u> ・澱粉 ＜調味料＞ ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ③大根・キャベツ ＜調味料＞こしょう コールスロードレッシング：植物油脂・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・ <u>りんご</u> 酢・食塩・レモン果汁・液全卵・玉葱エキス フレンチドレッシング：食用植物油脂（ <u>大豆</u> ）・醸造酢（ <u>小麦</u> ）・砂糖・食塩・卵・増粘剤（澱粉）・香辛料・ゼラチン
27 (木)	委託ご飯 <u>牛乳</u> ①ごま風味みそ汁 ②たらのめんつゆマヨ焼き ③白菜甘酢和え	①人参・小松菜・玉葱・厚揚げ（ <u>大豆</u> ）・つきこん・ごま ＜調味料＞鰹節・鰆節・煮干・昆布・みそ（ <u>大豆</u> ・米） 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ： <u>えび</u> ・ <u>かに</u> ・ <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>いか</u> ・ <u>鮭</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>ゼラチン</u> ②たら ＜調味料＞にんにく めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・昆布・鰹節 マヨネーズ：植物油脂（ <u>大豆</u> ）・卵黄・酢（ <u>小麦</u> ）・食塩・砂糖 ③白菜・きゅうり・人参・鰹節 ＜調味料＞酢・砂糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）
28 (金)	持参ご飯 <u>牛乳</u> ①けんちん汁 ②ささみのしょうゆ焼き ③わかめのごまサラダ	①油揚げ（ <u>大豆</u> ）・大根・人参・ごぼう・白菜・豆腐（ <u>大豆</u> ） ＜調味料＞醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・鰹節・鰆節・煮干・昆布・酒・みりん・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・昆布・鰹節 和風だし・みやこ：醤油・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料・（一部に <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> を含む） 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ： <u>えび</u> ・ <u>かに</u> ・ <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>いか</u> ・ <u>鮭</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>ゼラチン</u> ②鶏肉 ＜調味料＞ショウガ・にんにく・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・砂糖・みりん・酒・澱粉 ③キャベツ・きゅうり・大根・わかめ ＜調味料＞こしょう 胡麻クリーミードレッシング：糖類・醸造酢・食用植物油脂・醤油・いりごま・食塩・食物繊維・ねりごま・卵黄・発酵調味料・香料（一部に <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>ごま</u> ・ <u>大豆</u> を含む）