



11月の予定献立表(小学校)



カルシウムたっぷりのほねぶと献立に登場するよ。



カミカミ献立のときに登場するよ。

精華町学校給食委員会

〇月〇日(△)			エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	11月1日(金)			602kcal	24.4g	11月5日(火)			725kcal	29.3g	11月6日(水)			618kcal	22.4g	11月7日(木)			607kcal	23.6g
こんだて					ぎゅうにゅうごはん そばろどんのぐ らくいものみそしる					ぎゅうにゅう キムタクごはん とりにくのからあげ ぶたじる					ぎゅうにゅう ごはん マーボーだいこん はるさめサラダ					ぎゅうにゅう ごはん とりすき キャベツのごまあえ				
分類	食品名	使用量(g)	たべものの 三色分け		分類	食品名	使用量(g)	分類	食品名	使用量(g)	分類	食品名	使用量(g)	分類	食品名	使用量(g)	分類	食品名	使用量(g)	分類	食品名	使用量(g)		
	牛乳 飲用		赤(あか)のたべもの		赤	牛乳 飲用	1本	赤	牛乳 飲用	1本	赤	牛乳 飲用	1本	赤	牛乳 飲用	1本	赤	牛乳 飲用	1本	赤	牛乳 飲用	1本		
			からだをつくるものになる		黄	米	80.0	黄	米	70.0	黄	米	80.0	黄	米	80.0	黄	米	80.0	黄	米	80.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤	ぶたミンチ	25.0	赤	ショルダーベーコン	5.0	赤	ぶたミンチ	15.0	赤	ぶたミンチ	15.0	赤	ぶたミンチ	15.0	赤	ぶたミンチ	15.0		
			献立に使用している食品 を記載しています。		赤	とりミンチ	25.0	緑	キムチ	15.0	赤	大根	49.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			中学年(3・4年生)の量 です。 中学生は、約1.3倍の量で		赤	にんじん	22.0	緑	きざみたくあん	20.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤	つきこんにやく	30.0	黄	米油	0.1	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			赤「体をつくるもの」		赤	しょうが	1.0	黄	うすろしょうゆ	1.5	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			緑「体の調子をととのえるもの」		赤	さやいんげん	5.0	赤	とり肉	60.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			黄「はたらく力になるもの」		赤	上白糖	1.0	赤	にんにく	0.3	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤	うすろしょうゆ	1.5	赤	しょうが	0.4	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤	こいロしょうゆ	3.0	赤	うすろしょうゆ	2.7	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤	酒	1.0	赤	こいロしょうゆ	0.7	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤	みりん	1.0	赤	塩	0.2	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤	らくいも(精華町産)	23.0	赤	片栗粉	12.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤	にんじん	11.0	赤	米油	8.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤	たまねぎ	18.0	赤	ぶた肉	15.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤	大根	17.0	赤	大根	28.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤	葉ねぎ	3.0	赤	にんじん	11.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤	信州みそ	8.0	赤	ごぼう	8.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤	削り節	2.0	赤	板こんにやく	10.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤	水	100.0	赤	葉ねぎ	3.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤	削り節	2.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤	信州みそ	8.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤	水	100.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0		
			食べ物の三色分けを書いています。		赤			赤			赤	厚揚げ	40.0	赤	厚揚げ	40.0	赤							

11月18日(月)			611kcal 25.2g	11月19日(火)			614kcal 19.0g	11月20日(水)			595kcal 21.0g	11月21日(木)			608kcal 25.0g	11月22日(金)			660kcal 25.4g
ぎゅうにゅう ごはん こまつなとあつあげのそぼろあんかけ キャベツのレモンあえ				ぎゅうにゅう ごはん さんぞくやき だいこんのすのもの めったじる				ぎゅうにゅう ミルクパン ポトフ ごぼうサラダ				ぎゅうにゅう ごはん ちゅうかどんのぐ トック				ぎゅうにゅう ごはん さばのしおやき ひじきのいために えのきとわかめのすましじる			
分類	食品名	使用量(g)		分類	食品名	使用量(g)		分類	食品名	使用量(g)		分類	食品名	使用量(g)		分類	食品名	使用量(g)	
赤	牛乳 飲用	1本		赤	牛乳 飲用	1本		赤	牛乳 飲用	1本		赤	牛乳 飲用	1本		赤	牛乳 飲用	1本	
黄	米	80.0		黄	米	80.0		黄	ミルクパン(60g)	1個		黄	米	80.0		黄	米	80.0	
赤	ぶたミンチ	20.0		赤	とり肉(50g)	1切		赤	ウインナー(2cmカット)	15.0		赤	ぶた肉	25.0		赤	さば(一汐・50g)	1切	
赤	厚揚げ	70.0		緑	にんにく	0.4		黄	じゃがいも	34.0		緑	しょうが	0.3		赤	ひじき(乾)	2.4	
緑	たまねぎ	43.0		緑	しょうが	0.8		緑	にんじん	11.0		緑	にんにく	0.2		緑	にんじん	6.0	
緑	にんじん	16.0		緑	こいロしょうゆ	2.2		緑	たまねぎ	22.0		黄	米油	0.6		赤	油揚げ	5.0	
緑	こまつな	13.0		酒	2.5		緑	キャベツ	17.0		緑	にんじん	11.0		黄	三温糖	1.6		
緑	しょうが	0.5		黄	片栗粉	8.0		緑	セロリー	6.0		緑	たまねぎ	22.0		こいロしょうゆ	2.4		
黄	上白糖	1.5		黄	米油	8.0		塩	0.3		緑	はくさい	45.0		水	8.0			
	塩	0.2		緑	大根(精華町産)	32.0		こしょう	0.03		緑	もやし	20.0		緑	にんじん	11.0		
	こいロしょうゆ	2.0		赤	カットわかめ(乾)	1.0		うすロしょうゆ	1.5		緑	しいたけ	3.0		緑	えのきたけ	8.0		
	うすロしょうゆ	3.0		赤	ちりめんじゃこ	3.0		ローリエ	0.01		塩	0.5		赤	カットわかめ(乾)	0.3			
	みりん	2.0		赤	うすロしょうゆ	1.0		スープベースチキン	5.0		こしょう	0.01		緑	たまねぎ	27.0			
	酒	1.0		黄	上白糖	1.0		白ワイン	0.5		スープベースチキン	5.0		緑	葉ねぎ	3.0			
	片栗粉	1.2		酢	2.0		水	60.0		こいロしょうゆ	1.0		うすロしょうゆ	1.5		うすロしょうゆ	3.0		
	削り節	1.0		塩	0.2		緑	ごぼう	17.0		うすロしょうゆ	1.5		酒	0.3		みりん	0.5	
	水	20.0		赤	ぶた肉	10.0		緑	にんじん	11.0		酒	0.3		塩	0.3		塩	0.3
緑	キャベツ	38.0		黄	さつまいも	18.0		緑	ホールコーン	4.0		黄	片栗粉	1.2		削り節	1.0		
緑	にんじん	6.0		緑	にんじん	6.0		緑	キャベツ	11.0		黄	トック	20.0		こんぶ(だし用)	0.3		
緑	こいロしょうゆ	2.0		緑	たまねぎ	12.0		黄	三温糖	0.8		赤	とり肉	15.0		水	100.0		
緑	レモン果汁	0.5		黄	じゃがいも(精華町産)	18.0		塩	0.1		赤	(除去食)たまご	22.0		和食の日 11月24日は「いい日本食」の語呂合わせて、和食の日と制定されました。和食はユネスコ無形文化遺産にも登録されています。 				
黄	上白糖	0.5		緑	板こんにゃく	5.0		酢	1.0		緑	にんじん	6.0						
				緑	葉ねぎ	3.0		黄	ノンエッグマヨネーズ	6.0	緑	葉ねぎ	3.0						
				赤	信州みそ	8.0					緑	たまねぎ	22.0						
				削り節	2.0						緑	スープベースチキン	4.0						
				水	100.0						こいロしょうゆ	1.0							
											うすロしょうゆ	3.0							
											塩	0.2							
											こしょう	0.02							
											水	100.0							