日曜	献立名	í	材料	TE	1 曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料
								<u> </u>	<u></u>		\$ \$ \$ \$ \$ \$	•						ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし
令1	令和元年度											1	金	すり身	ほたてすり身ボール チンゲンサイ、長ねぎ しょうが、みそ だし昆布、かつおだし				
				_		【 11月の平均栄 レギー たんぱく質			<b>↓</b> (		が入っている場合があります。			心的	して			野菜の焼きつくね	野菜の焼きつくね
	小学校(B⊐-	-ス) 《		/ 小学校 中学校	624	kcal 22.5g	19.6g 2.8g				関しては必要な方に原材料 渡ししています。 認ください。			食べ	よう!		ກ≠– 9 <b>2</b> cal	厚揚げの煮 物	厚揚げ、玉ねぎ 人参、酒、しょうゆ 三温糖、みりん だし昆布、かつおだし
	A =	- 1		1		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)			ごはん	精白米(岩見沢ななつぼし)			バーガーパン	小麦(岩見沢産キタノカオリ)			ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)
今月の地場産物 じゃがいも 玉ねぎ 長ねぎ 手造りみ そ			Ę	5 火	高野豆腐のみそ汁	高野豆腐、玉ねぎ ごぼう、長ねぎ、みそ だし昆布、かつおだし	6	水	きのこ汁	きのこミックス 突きこんにゃく 長ねぎ、しょうゆ、塩 だし昆布、かつおだし	7	木	ポトフ	大根、玉ねぎ セロリー、ウインナー スープストック こしょう、塩	8	金	わかめスープ	わかめ、玉ねぎ スープストック しょうゆ、長ねぎ こしょう、塩	
						鶏肉の 照り焼き	鶏もも肉、みりん でん粉、酒 しょうゆ、三温糖	<b>斧</b> 鮭( 南	I の日 t立 //	鮭メンチカツ	鮭メンチカツ キャノーラ油			まるい たまごやき	まるいたまごやき			あじフライ	あじフライ キャノーラ油
				L	*ルギー 598 kcal	おかかあえ	白菜、焼ちくわ 人参、かつお削り節 しょうゆ		νギー 66 cal	肉じゃが	豚もも肉、じゃがいも 玉ねぎ、人参、みりん、酒 三温糖、しょうゆ、米油 だし昆布、かつおだし	6	ルギー <b>41</b> cal	イタリアン サラダ	キャベツ、人参 ホールコーン イタリアンドレッシング	5	ี่ルギー 81 cal	もやしのソテー	もやし、豚もも肉 青ピーマン、人参 ごま油、しょうゆ、酒 三温糖、みりん
	ごはん	,	精白米(岩見沢産ななつぼし	/)		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)			コッペパン	小麦(岩見沢産キタノカオリ)			うどん	小麦(岩見沢産きたほなみ)			ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし
11 月	もずく泞	t	もずく、玉ねぎ たけのこ、長ねぎ しょうゆ、塩 だし昆布、かつおだし	1:	2 火	ポークカレー	豚もも肉、玉ねぎ 人参、にんにく しょうが、有塩バター トマトケチャップ ウスターソース カレールウ チャツネ	13	水	たまごスープ	玉ねぎ、鶏卵 長ねぎ、コンソメ しょうゆ、塩、でん粉	14	木	きつねうどん (汁)	Eねぎ、油揚げ、人参 長ねぎ、しょうゆ 三温糖、酒、みりん 塩、だし昆布	15	金	にらのみそ汁	にら、玉ねぎ 長ねぎ、みそ だし昆布、かつおだし
	さばの しょうゆ		さばのしょうゆ煮							かぼちゃの グラタン	かぼちゃのグラタン			ベビードッグ	かつおだし ベビードッグ、キャノーラ油	<u></u>		いわしの みぞれ煮	いわしのみぞれ煮
エネルギー	٠ د		 ヤーコン、豚もも肉、酒		ネルギー	福神漬	パック福神漬		ネルギー 653 kcal	ジャーマン ポテト	じゃがいも、ベーコン 塩、スープストック こしょう、米油	エネル		茎わかめの 炒めもの	~~ <del></del>	ルギー		もやし、人参	
633 kcal	ヤーコン 豚肉の煮		人参、しょうが、三温糖 しょうゆ、みりん、米油		649 kcal	デザート	ぶどうゼリー						72 cal		ぶなしめじ、小松菜 しょうが、ごま油、酒 しょうゆ、三温糖、みりん	58 06 kc			ささみ水煮 和風ドレッシング
	ごはん	,	精白米(岩見沢産ななつぼし			コッペパン	小麦(岩見沢産キタノカオリ)	20 :		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)			ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)			ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし
18 月	すいとん	汁	すいとん、玉ねぎ 長ねぎ、しょうゆ、塩 だし昆布、かつおだし		9 火	ポテトスープ	じゃがいも、ベーコン 玉ねぎ、塩、こしょう スープストック		Angangana)	人似の	大根、人参 長ねぎ、手造りみそ だし昆布、かつおだし	21	木	中華スープ	白菜、人参、長ねぎ こしょう、塩 しょうゆ	22	金	開拓丼	豚ひき肉、鶏ひき肉 まめプラス、玉ねぎ 人参、ホールコーン しょうが、にんにく
	肉詰め信	田	肉詰め信田			若鶏の	若鶏のピカタ		ēhtē h <u>∕</u>	ほっけのフライ	ほっけのフライ				春巻	1,			赤みそ、三温糖、酒 みりん、しょうゆ
			ごぼう、人参	6		ピカタ	- Nigeria / J		THE REPORT OF THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IN COLUMN TO THE PERSON NAMED IN COLUMN TO THE PERS	10.51707771	キャノーラ油 				キャノーラ油	0			米油、でん粉
ェネルギ- <b>620</b> kcal	- きんぴé ごぼう	?	さつま揚げ 米油、みりん、酒		ネルギー 640	フルーツキシ	パインシラップ漬け 洋なしシラップ漬け りんごゼリー	59	ルギー 593 (cal	野菜炒め	キャベツ、豚もも肉 玉ねぎ、酒、しょうゆ	ェネル <b>57</b> kca		きくらげの ソテー	チンゲンサイ、もやし 玉ねぎ、きくらげ スープストック 米油、塩、こしょう	ェネル <b>71</b> kc		笹かまぼこ	笹かまぼこ
		- 1.	三温糖、しょうゆ だし昆布、かつおだし		kcal	<i>                                    </i>					みりん、三温糖 ごま油、白炒りごま		cal					つぼ漬け	 つぼ漬け
	ごはん	, ;	精白米(岩見沢産ななつぼし	,)	Т	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	<i>/</i> )		背割りコッペパン	✓ 小麦(岩見沢産キタノカオリ) ラビオリ、セロリー 玉ねぎ、長ねぎ、塩 こしょう、ごま油 スープストック		$\top$	ラーメン	小麦(岩見沢産キタノカオリ)	T	Т	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし
25 月	かきたま	汁	鶏卵、玉ねぎ、長ねぎ酒、みりん、しょうゆ、塩でん粉、だし昆布かつおだし	2	6 火		豚もも肉、玉ねぎ、人参 赤ワイン、にんにく トマトケチャップ、しょうゆ 中濃ソース、ハヤシルウ	27	水			28	木	みそラーメン (汁)	白菜、豚もも肉、玉ねぎ 長ねぎ、しょうが にんにく みそラーメンスープ	29	金	**! <del>``</del>	木綿豆腐、干しいたけ 人参、長ねぎ、酒 みりん、しょうゆ、塩 だし昆布、かつおだし
	さんまの しょうが		さんまのしょうが煮				米油、トマトピューレ こしょう、デミグラスソース プルーンピューレ、しょうが	8		フランクフルト	フランクフルト			 甘酢あん	米油、こしょう	$\left\{ \ \ \right $			新じゃがコロッケ キャノーラ油
ェネルギー 633 kcal	炒りどり	ָן נ	鶏もも肉、たけのこ、ごぼう 人参、しらたき、酒、みりん 米油、三温糖、しょうゆ、塩 だし昆布、かつおだし		ネルギー 665 kcal	ヤーコン サラダ お茶目な大豆	まぐろ水煮、ボークハムヤーコン 減塩ゴマドレッシング パックお茶目な大豆	6:	レギー 29 cal	イヤイノの	キャベツ、人参、しょうゆ コンソメ、塩、こしょう 米油	6	ルギー 08 cal	エビつみれ	目酢あんエビつみれ もやし、枝豆、人参、ごま油 しょうゆ、米酢、三温糖	6	νギー 29 cal	炒めもの	小松菜 おさかなソーセージ 玉ねぎ、米油、コンソメ 塩、こしょう