			令和7年11月 学校給食予定献立表 ************************************								
日(曜)		こんだて	1群 2群 3群			子を整える食品	4群 5群 6群			エネルギー (kcal)	食塩 相当量 (g)
-	+	CØ .	魚・肉・卵豆・豆製品	牛乳・小魚海藻	緑黄色野菜	その他の野菜果物	般類・いも類 砂糖	油館	その地 調味料		(g)
4 (火)		(ネパン)	★メンチカツ				*/\>	油			
	*	メンチカツ	***************************************		にんじん	たまねぎ きゅうり	さつまいも	/ ⁽¹⁾ //ンエッグマヨネーズ	塩 こしょう	小 716 中 801	2.4 2.8
	副菜	スイートボテトサラダ	ウインナー		小松菜 にんじん	キャベツ セロリたまねぎ	Coavio	77237134-7	野菜ブイヨン 塩 こしょう	Ф 801	2.8
	他	コンソメスープ でっことっつ	5123	牛乳	314A 1270070	たまねぎ			が未として 畑 こしょう		
				7-36			ごはん				
5 (水)		ごはん ハンバーグ和風おろしソース	★ハンバーグ			大根 長ねぎ	砂糖でん粉		しょうゆ 酒 みりん		
			***************************************		ほうれん草 にんじん	キャベツ	砂糖	ごま	しょうゆ	小 616 中 760	2.2 2.6
	副菜	ごまあえ けんちん 洋	豆腐		にんじん	大根 ごぼう 長ねぎ しいたげ	里芋 こんにゃく	油	混合だし しょうゆ 塩	Ф 760	2.6
		ロルラルオ で 2年の3 作乳	32,170	牛乳	1270070	しいたけ	±F CIVICA	7.00	REAL OF STATE		
	主食			7-36			ご はん				
6 (木)		ごはん さんまのかば [®]	★さんまでん粉付き				砂糖	油	しょうゆ みりん 酒		
		でんまいかは現さ ************************************	ハム かつお節	塩こんぶ	にんじん トマト	キャベツ きゅうり とうもろこし	砂糖	油	酢 塩 こしょう	小 724 中 854	2.3 2.6
(木)	副菜		油揚げるそ		にんじん	とうもろこし 大根 ごぼう 長ねぎ	さつまいも こんにゃく	/W	混合だし	Ф 854	2.6
	他	さつまいもときのこのみそぽ	/CD 1891 / 0.7 C	牛乳	1270070	ATR CIA J 1848C	CJAVIO C/IICV		REAL		
	113	年乳 いばらまけんさんこむぎ 交域県産小麦パン		+#			茨城県産小麦パン				
	主食						★チョコクリーム				
		チョコクリーム	雞肉	+7. Ku b		た主い芸 10.100	***************************************	オリーブオイル	カレー粉 しょうゆ 塩 こしょう パブリカ粉	_	
7 (金)		タンドリーチキン	期囚	★ヨーグルト	7071 (54.1.4	たまねぎ にんにく			こしょう パブリカ粉 一	小 611 中 732	3.1 3.8
	副菜	プロッコリーサラダ			プロッコリー にんじん	キャベツ とうもろこし	An a shell hade	オリーブオイル 油			
	, to to	ポテトスープ	ベーコン	Ab- (S)	ほうれん草 にんじん	たまねぎ マッシュルーム	じゃがいも		野菜ブイヨン 塩 こしょう		
		学乳ック		牛乳							-
	主食	ごはん					こはん				
10	主菜	麗のもみじ焼き	鮭切身	牛乳 粉チーズ	にんじん			ノンエッグマヨネーズ	塩		20
10	副菜	れんこんのきんびら	★さつま揚げ		にんじん	れんこん 枝豆 しいたけ	砂糖	ごま油	しょうゆ みりん	小 682 中 842	2.0 2.4
		塩ちゃんご汁	鶏肉 厚揚げ		にんじん	大根 ごぼう 長ねぎ キャベツ			チキンガラスープ 塩		
		作乳でラ		牛乳							-
		ソフトメン				+# 5F3 En#	ソフトメン		連合だし、1、よみ内 海	_	
1.1	主菜	あんかけうどん光	鶏肉		小松菜 にんじん	大根 ごぼう 長ねぎ いいたけ	でん粉	油	混合だし しょうゆ 酒みりん 塩	- III 672	20
11 (火)	副菜	主佐あえ	★かまぼこ かつお節		小松菜	きゅうり キャベツ	三温糖		しょうゆ 酢	小 673 中 870	2.9 3.6
		大学学					さつまいも 砂糖	ごま油	しょうゆ	_	
	他	ぎゅうにゅう 牛乳		牛乳							-
	主食	ごはん		# O T 7		***** \	Clan				
12 (水)	主菜	シュクメルリ	鶏肉	牛乳 チーズ 生クリーム	パセリ にんじん	たまねぎ しめじ エリンギ にんにく	さつまいも 米粉	油	野菜ブイヨン 塩 こしょう	小 710 中 873	2.1 2.5
		ひじきとベーコンのサラダ	ベーコン	ひじき	にんじん	キャベツ	砂糖	油	しょうゆ みりん 酢塩 こしょう	_	
		10分でラ		牛乳			7.11021951				-
14 (金)	主食	キャラメル揚げパン					コッペパン ★キャラメル牛乳の素	油			
	主菜	チキンたっぷりポトフ	鶏肉		パセリ にんじん	たまねぎ 大根	じゃがいも		野菜ブイヨン 塩 こしょう	小 643 中 786	2.5 3.1
		クルトンサラダ			ブロッコリー にんじん	キャベツ とうもろこし	★クルトン	ノンエッグマヨネーズ オリーブオイル	酢 塩 こしょう		
	他	Page Page Page Page Page Page Page Page		牛乳							

☆小魚類(しらす・ちりめんじゃこ等)は、えび・かにを食べているか、えび・かにが混ざる漁場で採取しています。

茨城町学校給食共同調理場

						体の中での主なは	拉左字		<u> </u>	及大門真	则生 气
日 (曜)	こんだて		体をつくるもとになる食品 体の調子を整える食品 1群 2群 3群 4群			の調子を整える食品 4群	エネルギー 5群	のもとになる食品 6群	その他	Tネルギー	食塩相当量
(6征)			たんぱく質 魚・肉・卵 豆・豆製品	無機質 牛乳・小魚 海藻	緑黄色野菜	ビタミン・無機質 その他の野菜 果物	炭水化物 穀類・いも類 砂糖	脂質 油脂	その他調味料	エネルギー (kcal)	相当量 (g)
	主食	ごはん					こはん				
	主菜	さばの香味ダレ	★さばでん粉付き			しょうが にんにく 長ねぎ	砂糖	油 ごま油	しょうゆ 酢		
17 (月)					にんじん にら	もやし	三温糖	ごま油	しょうゆ	小 648 中 805	1.9 2.3
(月)	副菜	もやしとにらのあえもの				<u>*************************************</u>		C&/III		Ф 805	2.3
		美だくさん洋	豚肉 豆腐 みそ		小松菜	大根 ごぼう	じゃがいも こんにゃく		混合だし		
	他	中乳		牛乳							
	主食	NEGSBURGACOUS 茨城県産小麦パン					茨城県産小麦パン				
	主菜	スラッピー・ジョー	豚肉 大豆		にんじん ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	たまねぎ しいたけ	砂糖 ★パン粉	豆乳バター	ウスターソース ケチャップ こしょう		
18 (火)		コールスロー			EAUA	キャベツ 白菜 きゅうり		油 ノンエッグマヨネーズ	酢 塩 こしょう	小 610 中 740	3.3 4.0
	副菜	にらたまスープ	卵 八厶 豆腐		E6	たまねぎ	でん粉		野菜ブイヨン 塩 しょうゆ		
				at-mi							
	他	Monitoro 牛乳		牛乳							
	主食	ごはん			*		こはん				
	主菜	肉じゃが	豚肉		EAUA **	たまねぎ たけのこ しいたけ	じゃがいも 砂糖 こんにゃく	油	しょうゆ みりん		
19 (水)		こしらく 五色あえ	ハム ★いり玉子		ほうれん草 にんじん	白菜	砂糖	油	しょうゆ 酢	小 615 中 747	2.1 2.4
	副菜	额益	★納豆								
	他	华乳°°		牛乳							
							麦ごはん				
	主良	麦ごはん			<u> </u>	れんこん たまねぎ	&C1870		★オイスターソース 塩 酒		
	主菜	れんこん戈りガパオライスの真	鷄肉	Day Mile CV	(M	れんこん たまねぎ たけのこ しいたけ しょうが にんにく	じゃがいも 砂糖	油	★オイスターソース 塩 酒 しょうゆ —味恵辛子 ★バジルソース		
20 (木)	副菜	にんにくとごまドレッシングサラダ	まぐろ		小松菜 にんじん 赤パブリカ 黄パブリカ	キャベツ たまねぎ にんにく ★アップルソース		オリーブオイル ごま	しょうゆ 酢	小 688 中 840	1.9 2.3
		ヨーグルト		★ヨーグルト	et. et.						
	他	ゔ _{ゅうにゅう} 牛乳		牛乳							
	主食						はちみつパン				
		NO.	Tife rate		15ta 1 - 1 - 2 1	****		his amate as an	野菜ブイヨン 白ワイン		
21	主菜	鶏肉とコーンのチリトマト煮	鶏肉		パセリ トマト	たまねぎ とうもろこし	砂糖 米粉	油無塩バター	野菜ブイヨン 白ワイン 塩 こしょう チリパウダー ケチャップ	小 692 中 843	2.5 3.1
	副菜	大根サラダ	ベーコン		にんじん	大根 きゅうり 枝豆 にんにく		油	酢 塩 こしょう		
	他	_{ぎゅうにゅう} 牛乳		牛乳							
	主食	ソフトメン					ソフトメン				
	主菜	あう さん 汗	豚肉 ★かまぼこ 油揚げ		小松菜 にんじん	たまねぎ 長ねぎ			混合だし しょうゆ 塩 みりん		
25 (火)	副菜	にんじんとコーンのあえもの			にんじん	もやし とうもろこし	砂糖	ごま油	しょうゆ	小 654 中 823	3.1 3.8
· //				チーズ		★オレンジジュース	★ホットケーキミックス ★マーマレード			7 020	0.0
	他	オレンジとチーズの蒸しパン				***************************************	★マーマレード				
		なったゅう		牛乳			400				
	主食	ごはん					ೆ ಡೂ				
26 ()k)	主菜	ドライカレー	豚肉		にんじん	たまねぎ グリンピース しょうが にんにく どうもろこし	小麦粉	豆乳バター 油	ウスターソース カレー粉 しょうゆ ケチャップ 塩	小 689 中 847	2.1
(2 K)	副菜	スパイスサラダ			にんじん	キャベツ きゅうり たまねぎ		オリーブオイル	酢 塩 チリパウダー からし粉 パブリカ粉 こしょう	ф 847	2.1 2.5
	他	_{30分に0} う 牛乳		牛乳							
	主食	ごはん					こはん				
		MPF4 F	sia eta			LEV		àrb.	L. S. Sub. Per		
c=	主菜		鶏肉			レモン	でん粉 砂糖	油	しょうゆ 酒		
27 (木)	副菜	ほうれん草とツナのあえもの 	まぐろ		ほうれん草 にんじん	もやし			しょうゆ 酢	小 624 中 769	2.3 2.8
		春雨スープ	豆腐		チンゲンサイ	たまねぎ しいたけ しょうが	春雨	ごま油	チキンガラスープ 塩 しょうゆ こしょう 酒		
	他	やうにゅう 牛乳		牛乳							
	主食	ミルクパン					ミルクパン				
	主菜	白身魚フライ	★白身魚フライ					油			
28 (金)			鶏肉		にんじん	キャベツ とうもろこし レモン		ごま油	粒マスタード 酢 塩 こしょう	小 632 中 776	2.9 3.6
(金)	副菜									Ф 776	3.6
		ABDIS (PR) 大麦と野菜のスープ	ベーコン		小松菜 にんじん	たまねぎ セロリ マッシュルーム	じゃがいも 大麦		野菜ブイヨン 塩 こしょう		
	他	je je po j 牛乳		牛乳							

※ 都合により、献立や材料を変更することがありますので、ご了承ください。

茨城町産の食材は、米・にら・長ねぎです。 ひぬ丸くんウィークの茨城町産の食材は、米・にら・長ねぎ・ごぼう・小松菜・大根・にんじん・キャベツ・白菜・ピーマン・赤パブリカ・黄パブリカです。 茨城県産の食材は、ソフトメン・牛乳・卵・豚肉・さつまいもです。



茨城町のマスコットの **ひぬ丸** くんです。 ひぬ丸くんのマークが付いている食材は **茨城町産** です。