令和8年度　11月詳細献立　（ご家庭、学校での確認をお願いします。）

日	献立名	材料名
2日（月）	麦ごはん	米、大麦
	ガパオライスの具	豚ひき肉、大豆ミート（大豆、イヌリン、グルコン酸乳酸カルシウム、クエン酸鉄）豚レバー、米油、にんにく、たまねぎ、青ピーマン、にんじん、ぶなしめじ、酒、三温糖、中華炒めだれ（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、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でんぷん、キサンタンガム）、カラメル色素、（一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む））、ハーブシーズニング（オニオン、ガーリック、バジル、パセリ、その他香辛料、食塩、デキストリン、チキンエキス、たん白加水分解物、調味料（アミノ酸等）、L-グルタミン酸ナトリウム、5’-リボヌクレオチドカルシウム）、バジルパウダー　プチドリップ（麦芽糖、寒天、増粘多糖類）
	もやしのナムル	もやし、にんじん、ほうれんそう、ごま油、酢、三温糖、濃口醤油、白いりごま、プチドリップ（麦芽糖、寒天、増粘多糖類）
	五目スープ	豚肉、豆腐、しいたけ、キャベツ、たけのこ、ねぎ、濃口醤油、ごま油、食塩、中華スープストック（食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素　※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む））
	牛乳	牛乳
4日（水）	ごはん	米
	餃子（2個）	餃子（キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、豚脂、でん粉加工食品、香味油、しょうゆ、酵母エキス、食塩、砂糖、しょうがペースト、香辛料、【皮：小麦粉、小麦たん白、食塩】、水、加工でんぷん、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄）、揚げ油（米油）
	プルコギ	豚肉、にんじん、たまねぎ、にら、白菜、しめじ、ごま油、濃口醤油、上白糖、にんにく、酒、白すりごま
	かきたま汁	卵、豆腐、しいたけ、ねぎ、濃口醤油、薄口醤油、酒、食塩、でん粉、だし汁（かつお・煮干し・さば）
	【卵アレルギー対応食】 豆腐のすまし汁	豆腐、しいたけ、ねぎ、濃口醤油、薄口醤油、酒、食塩、でん粉、だし汁（かつお・煮干し・さば）
	牛乳	牛乳
5日（木）	麦ごはん	米、大麦
	松風焼き	たまねぎ、鶏ひき肉、豚ひき肉、みそ、酒、濃口醤油、みりん、上白糖、おから、ねぎ、白いりごま、黒いりごま
	花野菜サラダ	ブロッコリー、カリフラワー、きゅうり、にんじん、とうもろこし、レモン果汁、オリーブオイル、ひまわり油、上白糖、食塩、こしょう、濃口醤油
	手作りひっつみ	すいとん粉（小麦粉、タピオカでんぷん、とうもろこしでんぷん）、水、鶏肉、米油、にんじん、だいこん、ごぼう、しいたけ、ねぎ、濃口醤油、薄口醤油、酒、食塩、だし汁（かつお・煮干し・さば）
	牛乳	牛乳
6日（金）	ごはん	米
	さばの南部焼き	さば、みそ、濃口醤油、酒、みりん、白すりごま、白いりごま
	ツナ和え	だいこん、きゅうり、にんじん、わかめ、ツナ（かつお、めばちまぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩、調味料（アミノ酸）、水）、酢、上白糖、濃口醤油、食塩、ごま油、白いりごま
	じゃがいものみそ汁	じゃがいも、もやし、しいたけ、こまつな、油揚げ（大豆、植物油脂、凝固剤、水、消泡剤）、みそ、だし汁（かつお・煮干し・さば）
	牛乳	牛乳
9日（月）	ごはん	米
	鶏肉のりんごソースかけ	鶏肉、にんにく、酒、でん粉、揚げ油（米油）、にんにく、たまねぎ、すりおろしりんご（りんご、香料、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC））、薄口醤油、上白糖、みりん、水
	じゃがいもの塩麹炒め	鶏ひき肉、しょうが、米油、酒、じゃがいも、にんじん、こんにゃく、枝豆、塩麹（米麹、食塩、酒精）、だし汁（かつお・煮干し）
	キャベツと豆腐のみそ汁	こまつな、キャベツ、にんじん、しめじ、豆腐、みそ、だし汁（かつお・煮干し・さば）
	牛乳	牛乳
10日（火）	麦ごはん	米、大麦
	いかの竜田揚げ	いか竜田揚げ（いか、でんぷん、醤油、酒、しょうが）、揚げ油（大豆）
	ごぼうサラダ	ごぼう、とうもろこし、きゅうり、にんじん、酢、三温糖、濃口醤油、ノンエッグマヨネーズ（食用植物油脂、糖類（水あめ、砂糖）、醸造酢、食塩、増粘剤（加工でんぷん、増粘多糖類）、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス、水）
	サムゲタン風スープ	もち玄米、鶏肉、だいこん、にんじん、白菜、たまねぎ、しょうが、ねぎ、チキンブイヨン（鶏骨、酵母エキス）、中華スープストック（食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素　※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む））、食塩、こしょう
	かみかみグミ（ぶどう）	水あめ、砂糖、ゼラチン、ぶどう濃縮果汁、粉末オブラート、ソルビトール、酸味料、乳酸カルシウム、光沢剤、香料、着色料（赤キャベツ・クチナシ）、乳化剤
	牛乳	牛乳

令和8年度　11月詳細献立　（ご家庭、学校での確認をお願いします。）

日	献立名	材料名
11日（水）	ごはん	米
	和風ハンバーグ	ハンバーグ（鶏肉、豚肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、でん粉、砂糖、トマトケチャップ、植物油脂、乾燥マッシュポテト、野菜ペースト、香辛料、オニオンエキスパウダー、食塩、酵母エキス、水、加工でん粉、炭酸カルシウム、調味料（無機塩）、焼成カルシウム、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸カルシウム）、たまねぎ、米油、濃口醤油、三温糖、みりん、白いりごま、一味唐辛子
	柚子香和え	きゅうり、もやし、にんじん、ほうれんそう、切干大根、つゆ（しょうゆ、砂糖、アミノ酸液、還元水あめ、食塩、かつお削り節（厚削り）、みりん、発酵調味料、調味料（アミノ酸等）、アルコール、水）、ゆず果汁、プチドリップ（麦芽糖、寒天、増粘多糖類）
	石狩鍋	にんじん、だいこん、こんにゃく、鮭、白菜、ねぎ、豆腐、えのきだけ、しゅんぎく、みりん、みそ、濃口しょうゆ、だし汁（かつお・煮干し・さば）
	牛乳	牛乳
12日（木）	麦ごはん	米、大麦
	高野豆腐の揚げ煮	高野豆腐（大豆、炭酸カリウム、豆腐用凝固剤）、でん粉、揚げ油（米油）、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、米油、三温糖、濃口醤油、みりん、食塩、だし汁（かつお、煮干し）
	なめこの塩昆布和え	チンゲンサイ、にんじん、もやし、白菜、なめこ、塩昆布（しょうゆ、昆布、食塩、砂糖、甘味料（ソルビトール）、調味料（アミノ酸等）、糊料（プルラン））、つゆ（しょうゆ、砂糖、アミノ酸液、還元水あめ、食塩、かつお削り節（厚削り）、みりん、発酵調味料、調味料（アミノ酸等）、アルコール、水）
	小松菜のみそ汁	こまつな、キャベツ、だいこん、しめじ、油揚げ（大豆、植物油脂、凝固剤、水、消泡剤）、みそ、だし汁（かつお・煮干し・さば）
	牛乳	牛乳
13日（金）	ごはん	米
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわの磯辺揚げ（魚肉すり身、でん粉、食塩、発酵調味料、砂糖、植物油、調味料（アミノ酸等）、キシロース、【衣：てんぷら粉（小麦粉、でん粉、膨張剤製剤、着色料製剤）、アオサ、水】）、揚げ油（米油）
	納豆和え	納豆、はくさい、もやし、にんじん、ほうれんそう、ねぎ、つゆ（しょうゆ、砂糖、アミノ酸液、還元水あめ、食塩、かつお削り節（厚削り）、みりん、発酵調味料、調味料（アミノ酸等）、アルコール、水）
	沢煮椀	豚肉、米油、だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけ、たけのこ、みつば、濃口醤油、薄口醤油、食塩、だし汁（かつお・煮干し・さば）
	ミルメーク（ココア）	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ココアパウダー、ぶどう糖、食塩、香料、植物レシチン（大豆由来）、水
	牛乳	牛乳
16日（月）	わかめごはん	米、わかめごはんの素（わかめ、還元水あめ、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー、ピロリン酸鉄）
	鶏のから揚げ	鶏肉、しょうが、にんにく、濃口しょうゆ、酒、でん粉、揚げ油（米油）
	かりぽり和え	もやし、きゅうり、つぼ漬け（干しだいこん、砂糖、しょうゆ、食塩、還元水あめ、醸造酢、酒精、調味料（アミノ酸）、酸味料、着色料（カラメル））、食塩
	なすと油揚げのみそ汁	なす、にんじん、キャベツ、油揚げ（大豆、植物油脂、凝固剤、水、消泡剤）、ねぎ、みそ、だし汁（かつお・煮干し・さば）
	米粉のさつまいもとくりのタルト	さつまいもペースト、砂糖、豆乳、ショートニング、米粉、くり、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、加工でんぷん、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）、香料
	牛乳	牛乳
17日（火）	ごはん	米
	たらの西京焼き	すけそうだら、白みそ、砂糖、みりん、酒
	ひじきと大豆の炒り煮	ひじき、にんじん、こんにゃく、大豆、しらす（いわし稚魚、食塩）、さやいんげん、米油、濃口醤油、三温糖、みりん、だし汁（かつお・煮干し）
	さつまいもと白菜のみそ汁	高野豆腐（大豆、炭酸カリウム、豆腐用凝固剤）、さつまいも、にんじん、白菜、ねぎ、みそ、だし汁（かつお・煮干し・さば）
	牛乳	牛乳
18日（水）	全粒粉入りもちもちナン	小麦粉、全粒粉、なたね油、砂糖、イースト、乳化剤、ビタミンC、水
	野菜コロッケ	野菜コロッケ（じゃがいも、パン粉、小麦粉、にんじん、小麦粉加工品、たまねぎ、とうもろこし、いんげん、砂糖、でんぷん、食用植物油脂、貝カルシウム、食塩、酵母粉末、水）、大豆油
	ラ・フランスゼリー フルーツポンチ	豆乳ゼリー（ぶどう糖果糖液糖、砂糖、豆乳、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料、乳酸カルシウム、水）、ラ・フランスゼリー（ラ・フランス果汁、砂糖・ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸鉄ナトリウム、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素）、みかん缶（みかん、砂糖、クエン酸、水）、パイン缶（パインアップル、砂糖、水、クエン酸）、黄桃缶（黄桃、砂糖、クエン酸、酸化防止剤（ビタミンC）、水）
	ナンカレー	豚ひき肉、たまねぎ、しょうが、にんにく、米油、にんじん、じゃがいも、トマト、すりおろしりんご（りんご、香料、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC））①スペシャルカレーフレーク（小麦粉、加工油脂、砂糖、食塩、カレー粉、コーンスターチ、粉末水あめ、トマトペースト、オニオンパウダー、ポークエキス、チキンエキス、たん白加水分解物（大豆）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素）②カレールウKFe（小麦粉、パーム油、食塩、砂糖、カレー粉、チキンエキス、にんにく、香辛料、粉末しょうゆ（小麦、大豆）、たん白加水分解物（小麦、大豆）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料、ピロリン酸鉄、カラメル、Lグルタミン酸ナトリウム、クエン酸、ピロリン酸第二鉄、5'リボヌクレオチドカルシウム、5'リボヌクレオチドニナトリウム）、③NSカレーフレーク（小麦粉、加工油脂、砂糖、カレー粉、ぶどう糖、コーンスターチ、オニオンパウダー、たん白加水分解物（大豆）、酵母エキス、カラメル色素）、濃口醤油、でん粉
	牛乳	牛乳

令和8年度　11月詳細献立　（ご家庭、学校での確認をお願いします。）

日	献立名	材料名
19日（木）	ラーメン	小麦粉、小麦たん白、かん水、食塩、クチナシ色素
	春巻き	春巻き（豚肉、にんじん、たまねぎ、キャベツ、植物油脂、豚脂、しょうゆ、小麦粉、ショートニング、春雨、でん粉、しょうがペースト、ポークブイヨン、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、【皮：小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩】、ソルビトール、乳化剤、クエン酸鉄ナトリウム、増粘剤（キサンタンガム）、水）、揚げ油（米油）
	中華風サラダ	きゅうり、にんじん、キャベツ、春雨、上白糖、濃口醤油、酢、ごま油、プチドリップ（麦芽糖、寒天、増粘多糖類）
	みそラーメンスープ	豚肉、米油、にんじん、たまねぎ、白菜、とうもろこし、ねぎ、チキンブイヨン（鶏骨、酵母エキス）、みそラーメンスープ（みそ、畜肉エキス、砂糖、動物油脂、食塩、香辛野菜、ごま、植物油脂、たん白酵素分解物、香辛料、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（一部に小麦・ごま・さば・大豆・豚肉を含む））
	ジョア（プレーン）	脱脂粉乳、砂糖、リン酸カルシウム、香料、安定剤（スクシノグリカン）、ビタミンD、水
20日（金）	麦ごはん	米、大麦
	シイラスタミナ焼き	シイラ、醤油、みりん、砂糖、にんにく、しょうが
	もやしのごま酢和え	こまつな、にんじん、もやし、とうもろこし、白いりごま、白すりごま、濃口醤油、酢、三温糖、プチドリップ（麦芽糖、寒天、増粘多糖類）
	鶏すき煮	鶏肉、にんじん、白菜、ねぎ、焼き豆腐、こんにゃく、しいたけ、板麸（小麦粉、小麦たん白、重曹、クエン酸）、上白糖、濃口醤油、酒、みりん、だし汁（かつお・煮干し・さば）
	牛乳	牛乳
24日（火）	きのこの炊き込みごはん	米、きのこご飯の素（しめじ、醤油、にんじん、まいたけ、食用植物油脂、鰹風味調味料、鰹節エキス、みりん、干ししいたけ、食塩、煮干しエキス、チキンエキス、醸造調味料、砂糖、かきエキス、昆布粉末、酵母エキス、水）
	だし巻き玉子	鶏卵、水、でん粉、イヌリン、砂糖、つゆ（醤油、食塩、砂糖、削り節（鰹、うるめ）、発酵調味料、にぼし、酵母エキス、昆布、調味料（アミノ酸等））、酢、トレハロース、食塩、植物油（菜種）
	【卵アレルギー対応食】いわしの生姜煮	いわし、水あめ、砂糖、しょうゆ、発酵調味料、しょうが、昆布だし、醸造酢、食塩、水、増粘剤、着色料、調味料
	肉じゃが	豚肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、こんにゃく、さやいんげん、酒、三温糖、濃口醤油、みりん、米油、だし汁（かつお・煮干し）
	ずるびき	にんじん、ごぼう、しいたけ、あられ麸（小麦粉、小麦グルテン）、油揚げ（大豆、植物油脂、凝固剤、水、消泡剤）、さつまいも、たけのこ、みつば、濃口醤油、上白糖、酒、食塩、でん粉、だし汁（かつお・煮干し・さば）
	牛乳	牛乳
25日（水）	麦ごはん	米、大麦
	棒餃子	キャベツ、たまねぎ、ねぎ、にら、しょうが、豚肉、鶏肉、豚脂、粒状・粉末状植物性たん白、パン粉、加工でんぷん、砂糖、食塩、酵母エキス、食用植物油脂、ピロリン酸鉄製剤、水、粉末しょうゆ、香辛料、小麦粉、水、酒精、食塩、植物油脂、水あめ、ぶどう糖
	わかめのごま和え	わかめ、キャベツ、にんじん、いんげん、濃口醤油、上白糖、白すりごま、プチドリップ（麦芽糖、寒天、増粘多糖類）
	マーボー大根スープ	豚ひき肉、だいこん、しいたけ、ねぎ、チンゲンサイ、、しょうが、にんにく、トウバンジャン（唐辛子、食塩、そら豆みそ、酒精、酸味料、リン酸塩、酸化防止剤、増粘剤（キサンタンガム））、ごま油、中華スープストック（食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）、濃口醤油、みそ、三温糖、酒、でん粉
	牛乳	牛乳
26日（木）	コッペパン	小麦粉、上白糖、ショートニング、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、イーストフード、ビタミンC
	【乳アレルギー対応食】プレーンパン	小麦粉、ショートニング、砂糖、発酵風味料、イースト、食塩、水
	焼き栗コロッケ	焼き栗コロッケ（じゃがいも、さつまいも、くり、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、果糖、植物油脂、食塩、【衣：パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂、還元水あめ、でん粉】、水、炭酸カルシウム、クチナシ黄色素、香料）、揚げ油（米油）
	枝豆サラダ	キャベツ、枝豆、にんじん、きゅうり、米油、酢、上白糖、濃口醤油、こしょう、プチドリップ（麦芽糖、寒天、増粘多糖類）
	ビーフシチュー	牛肉、酒、にんにく、米油、にんじん、たまねぎ、しめじ、グリンピース、ハヤシフレーク（小麦粉、食用油脂、砂糖、食塩、ブラウンルウ、トマトパウダー、でんぷん、粉末ソース、トマト調味料、着色料（カラメル色素）、着色料（パプリカ色素）、加工でんぷん、調味料（アミノ酸等）、酸味料）、チキンブイヨン（鶏骨、酵母エキス）、トマト、コンソメ（食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ（小麦、大豆）、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料）
	ブルーベリージャム	ブルーベリー、食物繊維（難消化性デキストリン）、水あめ、砂糖、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料（クエン酸）、ビタミンC、PH調整剤、水
	牛乳	牛乳

令和8年度　11月詳細献立　（ご家庭、学校での確認をお願いします。）

日	献立名	材料名
27日（金）	ごはん	米
	かりん揚げ	豚肉、酒、濃口醤油、しょうが、でん粉、さつまいも、揚げ油（米油）、濃口醤油、上白糖、みりん、黒いりごま、水
	白菜のゆず和え	はくさい、だいこん、にんじん、切干大根、つゆ（しょうゆ、砂糖、アミノ酸液、還元水あめ、食塩、かつお削り節（厚削り）、みりん、発酵調味料、調味料（アミノ酸等）、アルコール、水）、ゆず果汁、プチドリップ（麦芽糖、寒天、増粘多糖類）
	里芋のみそ汁	里芋、豆腐、にんじん、しいたけ、ねぎ、みそ、だし汁（かつお・煮干し・昆布）
	牛乳	牛乳
30日（月）	ごはん	米
	鶏肉のレモンソース焼き	鶏肉、レモンペッパー焼きオイル（植物油、食塩、こしょう、乾燥レモンピール、粉末レモン果汁、ガーリックパウダー、唐辛子、レッドペルペッパー、乾燥パセリ、コショウ末、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、香料、酸化防止剤（ビタミンC、ビタミンE）、炭酸ナトリウム、カロチン色素、パプリカ色素）、オリーブオイル、ひまわり油
	ほうれん草と大根のサラダ	ほうれんそう、だいこん、にんじん、ハム（豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料（ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス））、薄口醤油、米油、食塩、こしょう、上白糖、プチドリップ（麦芽糖、寒天、増粘多糖類）
	ABCマカロニスープ	ウインナー（豚肉、食塩、砂糖、香辛料、白こしょう、カルワイ、マスタード、パン酵母）、キャベツ、にんじん、たまねぎ、にんにく、オリーブオイル、ひまわり油、マカロニ、チキンブイヨン（鶏骨、酵母エキス）、コンソメ（食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ（小麦、大豆）、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料））、こしょう
	牛乳	牛乳