令和８年度 11 月分　材料表

※毎日の食材を表示しました。（各家庭でご確認ください。）　羽島市学校給食センター

2 月	食パン　牛乳 コーンスープ ポークビーンズ フライドポテト	 米油　クリームコーン　ホールコーン　たまねぎ　洋風だし 食塩　白こしょう　小麦粉　バター　牛乳　脱脂粉乳　パセリ 豚肉　赤ワイン　米油　大豆水煮　にんじん　たまねぎ トマト水煮　トマトピューレ　トマトケチャップ　ハヤシルウ デミグラスソース　濃口しょうゆ　中双糖　洋風だし 白こしょう　りんごピューレ フライドポテト　大豆白絞油　食塩	
4 水	麦ごはん　牛乳 中華スープ 厚揚げと大豆の甜麺醤 炒め 春雨サラダ	 なると　たまねぎ　にんじん　えのきたけ　こまつな　きくらげ 中華だし　鶏がらスープ　濃口しょうゆ　食塩　白こしょう ごま油　鶏肉　生姜　日本酒　ミニ厚揚げ　大豆水煮 青ピーマン　赤ピーマン　葉ねぎ　上白糖　鶏がらスープ 豆板醤　甜麺醤　濃口しょうゆ 緑豆春雨　キャベツ　ホールコーン　枝豆 青じそドレッシング・ランチ（クラス別）	
5 木	麦ごはん　牛乳 実だくさんみそ汁 うずら卵の串フライ ブロッコリーとじゃがい ものおかか和え さつまいもとくりのタルト	 こんにゃく　ごぼう　根深ねぎ　えのきたけ　はくさい 切干大根　乾燥わかめ　赤みそ　豆みそ　だし粉パック うずら卵の串フライ　大豆白絞油 ブロッコリー　じゃがいも　鶏ささみ水煮　枝豆　濃口しょうゆ 本みりん　かつお節　米油 さつまいもとくりのタルト（学配）	
6 金	1食用ラーメン　牛乳 しょうゆラーメンスープ シューマイ 華風炒め	 ごま油　豚肉　生姜　にんにく　日本酒　白こしょう　なると 葉ねぎ　味付きメンマ　チンゲンサイ　にんじん　きくらげ ホールコーン　しょうゆラーメンスープ ポークシューマイ（2 個・2 個・3 個） 米油　高野豆腐　日本酒　赤ピーマン　たけのこ　生姜 中華だし　オイスターソース　濃口しょうゆ　本みりん 片栗粉	
9 月	黒パン　牛乳 ジュリエンヌスープ さばのカレー焼き スイートポテト	 米油　ベーコン　キャベツ　たまねぎ　にんじん　だいこん セロリー　洋風だし　鶏がらスープ　食塩　白こしょう さば（30g・40g・50g）　生姜　にんにく　根深ねぎ 濃口しょうゆ　カレー粉　日本酒 さつまいも　バター　上白糖　シナモン　干しぶどう	
10 火	白ごはん　牛乳 スリランカ風チキン カレー サモサ 紅茶入りフルーツ ポンチ	 米油　にんにく　生姜　鶏肉　白ワイン　鶏レバー じゃがいも　にんじん　たまねぎ　レンズ豆 カレールウ（バーモンド・ディナー）　クミン　コリアンダー ウスターソース トマトケチャップ　調理用ヨーグルト　ココナッツミルク 食塩　白こしょう　りんごピューレ サモサ（1 個・2 個・3 個）　大豆白絞油 ふじりんごゼリー　パインアップル　黄桃　紅茶飲料	
11 水	牛乳 ひじきごはん 高野豆腐とレバーの あんからめ 蒸し野菜 正木の柿	 精白米　もち米　麦　米油　鶏肉　日本酒　乾燥ひじき にんじん　れんこん　枝豆　油揚げ　干し椎茸　上白糖 本みりん　食塩　濃口しょうゆ　和風だし 高野豆腐　片栗粉　レバー立田　大豆白絞油　上白糖 濃口しょうゆ　和風だし　本みりん　日本酒 キャベツ　赤ピーマン　さやいんげん　ホールコーン 香りごまドレッシング・ランチ（クラス別） 柿（学配）	
12 木	麦ごはん　牛乳 わかめスープ 豚キムチ ナムル	 鶏ささみ水煮　干し椎茸　乾燥わかめ　チンゲンサイ たまねぎ　ほんしめじ　中華だし　濃口しょうゆ　食塩 白こしょう　鶏がらスープ 米油　豚肉　日本酒　にんじん　たまねぎ　にら　キャベツ キムチ（はくさい）　濃口しょうゆ　食塩　上白糖　ごま油 だいこん　赤ピーマン　枝豆　ホールコーン 韓国ナムルドレッシング（クラス別）	
13 金	1食用うどん　牛乳 しっぽくうどんの汁 さけの香味焼き 含め煮	 鶏肉　日本酒　かまぼこ　干し椎茸　はくさい　さといも だいこん　ほんしめじ　根深ねぎ　油揚げ　だし粉パック 濃口しょうゆ　淡口しょうゆ　食塩　片栗粉 さけ（30g・40g・50g）　白しょうゆ　濃口しょうゆ　生姜　葉ねぎ 本みりん　日本酒 れんこん　ミニ厚揚げ　こんにゃく　にんじん　さやいんげん 角切り昆布　中双糖　濃口しょうゆ　淡口しょうゆ　和風だし 本みりん	
16 月	米粉食パン　牛乳 チャウダー 肉団子とレバーのケチ ャップソースかけ キャベツのソテー	 米油　鶏肉　あさり　白ワイン　たまねぎ　にんじん じゃがいも　マッシュルーム　洋風だし　食塩　白こしょう 小麦粉　バター　牛乳　脱脂粉乳　パセリ 肉団子　レバー立田　大豆白絞油　米油　たまねぎ 洋風だし　上白糖　濃口しょうゆ　トマトケチャップ ウスターソース ベーコン　キャベツ　赤ピーマン　枝豆　洋風だし　食塩 白こしょう　米油	
17 火	白ごはん　牛乳 じゃがいものみそ汁 ししゃもの磯辺揚げ 切干大根の炒め煮 りんご	 じゃがいも　たまねぎ　だいこん　えのきたけ　キャベツ 乾燥わかめ　赤みそ　豆みそ　だし粉パック　煮干し粉 ししゃもフライ（小2年まで 1 本、小3年から 2 本） 大豆白絞油 切干大根　にんじん　オイルツナ　米油　濃口しょうゆ 和風だし　中双糖　日本酒 りんご（学配）	
18 水	麦ごはん　牛乳 けんちん汁 豚肉の生姜焼き 青菜の大豆和え	 豆腐　ごぼう　だいこん　さといも　にんじん　角切り昆布 葉ねぎ　油揚げ　こんにゃく　淡口しょうゆ　濃口しょうゆ だし粉パック　食塩 豚肉　生姜　日本酒　本みりん　濃口しょうゆ　食塩 こまつな　はくさい　にんじん　ひきわり大豆　和風だし 濃口しょうゆ　本みりん	
19 木	麦ごはん　牛乳 みそ汁 から揚げ きんぴら タルト	 油揚げ　豆腐　だいこん　にんじん　葉ねぎ　乾燥わかめ だし粉パック　豆みそ 鶏肉　（2 個・2 個・3 個）　生姜　濃口しょうゆ　日本酒 片栗粉　大豆白絞油 ごま油　ごぼう　にんじん　さやいんげん　和風だし　上白糖 本みりん　濃口しょうゆ　一味唐辛子　白いりごま ブルーベリータルト（学配）	
20 金	ソフト麺　牛乳 ミートソース オムレツ 和風サラダ	 牛肉　大豆たんぱく　赤ワイン　にんじん　たまねぎ セロリー　グリンピース　トマト水煮　トマトピューレ トマトケチャップ　にんにく　ローリエ　小麦粉　バター　食塩 白こしょう　デミグラスソース　ウスターソース　中双糖 洋風だし　脱脂粉乳　米油 オムレツ ちりめんじゃこ　日本酒　ごま油　乾燥ひじき　濃口しょうゆ にんじん　キャベツ　ほうれんそう　マヨネーズ（卵不使用） 白いりごま	
24 火	白ごはん　牛乳 じんだみそ汁 にじますのカリカリ揚げ トマト肉じゃが 南濃みかん	 ミニ厚揚げ　ごぼう　だいこん　れんこん　葉ねぎ　こまつな　干し椎茸 まいたけ　豆みそ　赤みそ　だし粉パック　大豆ペースト　豆乳 にじます開き　日本酒　濃口しょうゆ　生姜　片栗粉　米粉 大豆白絞油 米油　牛肉　日本酒　じゃがいも　たまねぎ　にんじん　しらたき 枝豆　トマト　中双糖　濃口しょうゆ　本みりん みかん(学配)	
25 水	牛乳 さつまいもごはん かつおの竜田揚げ 柑橘サラダ ヨーグルト	 精白米　もち米　麦　米油　油揚げ　さつまいも　枝豆　和風だし 上白糖　本みりん　食塩　淡口しょうゆ　白しょうゆ かつお　日本酒　生姜　濃口しょうゆ　本みりん　片栗粉 大豆白絞油 キャベツ　にんじん　さやいんげん　ホールコーン かんきつドレッシング・ランチ(クラス別) ヨーグルト(学配)	
26 木	麦ごはん　牛乳 沢煮椀 焼きつくね ひじきの煮物	 豚肉　日本酒　ごぼう　にんじん　だいこん　たけのこ 細切り昆布　干し椎茸　淡口しょうゆ　濃口しょうゆ　食塩 だし粉パック　白こしょう 焼きつくね 乾燥ひじき　油揚げ　日本酒　にんじん　ひきわり大豆　枝豆 三温糖　本みりん　濃口しょうゆ　和風だし　白いりごま　米油	
27 金	小型パン　牛乳 焼きそば ウインナー フルーツ和え	 焼きそば麺　米油　豚肉　日本酒　たまねぎ　キャベツ　にんじん 白生姜　ウスターソース　焼きそばソース　中華だし　食塩 白こしょう　青のり粉　かつお節 ウインナー(20g・20g・30g)　米油 パインアップル　黄桃　カクテルゼリー	
30 月	コッペパン　牛乳 コンソメスープ ハンバーグ 付け合わせ	 ベーコン　じゃがいも　たまねぎ　エリンギ　かぼちゃ ほうれんそう　洋風だし　鶏がらスープ　食塩　白こしょう ハンバーグ（40g・40g・50g） キャベツ　にんじん　ホールコーン 減塩和風ドレッシング・ランチ（クラス別）	

A 献立　⇒　西部幼、小学校、桑原学園、羽島中、特別支援学校

B 献立　⇒　A献立以外の中学校

＊　牛乳は毎日つきます。
＊　パンには、小麦粉、脱脂粉乳、大豆油脂が含まれています。
＊　調味料に、アレルギー食材を含むものもあります。
　（例⇒濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・豆味噌等…大豆が含まれます。）
＊　海藻類は、「エビ」「カニ」等の生息している海域で採取されています。
＊　給食センターでは毎日洗浄していますが卵・乳・小麦・エビなどアレルギー食材を使用した調理機器や揚げ油を使用しています。
＊　加工食品は、**別紙「加工食品等アレルギー食材表」**をご覧ください。

ご不明な点がありましたら、各学校給食センター栄養士までご連絡ください。
（北部学校給食センター　℡392－1854）
（南部学校給食センター　℡398－2345）