令和7年11月21日~30日 《献立表と主な材料》

サラダ油は<mark>米</mark>、揚げ油は<mark>大豆</mark>が原料です。 ★印はアレルギー対応食品です。

В	献立名	赤の仲間 血や肉になる		黄の仲間 熱や力の元になる		緑の仲間 体の調子を整える	
Ľ	III/						
21 金	こまツナごはん	★まぐろ缶詰 鶏ひき肉(岩手) 大豆(国産)	饮用牛乳	精白米(山形) 粒麦(福井) 三温糖	ごま油 白ごま マヨネーズ (卵無)	こまつな(江戸川) にんじん(千葉)	玉葱 (北海道) れんこん (茨城) ねぎ (青森)
	飲用牛乳	白みそ おから おかか		生パン粉 (アメリカ・カナダ) でん粉	サラダ油(大豆)		しょうが(高知) キャベツ(千葉) もやし(栃木)
	小松菜つくね	(鹿児島・静岡) ★豚こま(茨城) 木綿豆腐(北海道)		さといも(埼玉) 板こんにゃく (群馬)			だいこん(神奈川)
	小松菜のおかかマヨ和え						
	具だくさん汁						
25 火	赤飯	★ぶり(国産) ★なると	飲用牛乳	もち米(千葉) 三温糖 でん粉	黒ごま 白ごま	にんじん(千葉) こまつな(江戸川)	しょうが(高知) キャベツ(千葉) きゅうり(千葉)
	牛乳飲用	冷凍茎わかめ (三陸)		さとう			干し椎茸(茨城・島根・北海道) だだいこん(神奈川) たけのこ(国産)
	ふりの照り焼き						ねぎ(青森) ★みかん(愛媛)
	キャベツのお浸し						
	祝いすまし汁 果物(菊花みかん)						
27 木	フィッシュバーガー	★まだら(北海道) ★ベーコン ひよこ豆(アメリカ)	飲用牛乳	ショートニングパン でん粉 小麦粉	マーガリン 揚げ油 (大豆) サラダ油(米)	こまつな(江戸川) にんじん(千葉) トマト缶詰(イタリア)	キャベツ(千葉) きゅうり(千葉) ホールコーン(北海道)
	飲用牛乳			生パン粉 (アメリカ・カナダ) 乾パン粉 さとう	アーモンド (アメリカ)		にんにく(青森) セロリ(千葉) 玉葱(北海道) マッシュルーム(山形)
	アーモンドサラダ			じゃがいも (北海道)			マッシュルーム(山形)
	ミネストローネ						
28 金	五目うどん	鶏こま(千葉) 生揚げ(宮城) 鶏ひき肉(岩手)	飲用牛乳	冷凍うどん (北海道) 三温糖	サラダ油(米) ごま油 白ごま	にんじん(千葉) こまつな(江戸川)	えのきたけ(長野) ねぎ(青森) 玉葱(北海道)
	飲用牛乳	おから 冷凍茎わかめ (三陸)		じゃがいも (北海道) 米粉			キャベツ (千葉) もやし (栃木) ホールコーン (冷)
	じゃが餅揚げ	1		でん粉			★みかん (愛媛)
	もやしと茎わかめのごま酢和え						
	みかん1/2						

江戸川区立小岩第一中学校