令和3年11月 献立使用材料予定表

横浜市立上菅田特別支援学校

	2 神奈川県にも産地	て知る <b>磯香あえ</b> キャベツ こまつな きざみのり かきたま汁 <sub>鶏卵 豆腐</sub> ねぎ	<b>水部</b> 3 文化	<b>番日</b> の日	4	ついて知る	金曜 5 豆の種類に ロールパン		
中華スープ <sub>鶏肉 はくさ</sub> い もやし ゲンサイ にんじん ごま油	につい はいがごはん はいが米 鶏肉とだいずの煮物 だいず(水魚) 鶏肉 凍り豆腐 にんじん さといも こんにゃく	て知る <b>磯香あえ</b> キャベツ こまつな きざみのり かきたま汁 <sub>鶏卵 豆腐</sub> ねぎ		<b>0</b> 目	麦ごはん	さといものそぼろ煮	豆の種類に		
中華スープ <sub>鶏肉 はくさ</sub> い もやし ゲンサイ にんじん ごま油	につい はいがごはん はいが米 鶏肉とだいずの煮物 だいず(水魚) 鶏肉 凍り豆腐 にんじん さといも こんにゃく	て知る <b>磯香あえ</b> キャベツ こまつな きざみのり かきたま汁 <sub>鶏卵 豆腐</sub> ねぎ	文化	<b>ОВ</b>	麦ごはん	さといものそぼろ煮			
鶏肉 はくさい もやし ゲンサイ にんじん ごま油	はいが米 <b>鶏肉とだいずの煮物</b> たいず (水煮) 鶏肉 凍り豆腐 にんじん さといも こんにゃく	キャベツ こまつな きざみのり <b>かきたま汁</b> 鶏卵 豆腐 ねぎ					ロールパン	ビーンズサラダ	
				a a	ハンバーグきのこソース <sub>鶏肉 豚肉 だいす</sub>	豚肉 さといも にんじん しょうが 砂糖 でんぶん <b>沢煮椀</b> 豚肉 ごぼう にんじん だいこん	たらの クリームシチュー たら 鶏肉 じゃがいも たまねぎ	いんげん豆 コーン (缶) にんじん たまねぎ 砂糖 米油	
牛乳	しょうが 砂糖				えのきたけ しめじ ねぎ	みずな しょうが でんぷん	にんじん ほうれんそう 米油 小麦粉		
		牛乳	4.0		砂糖 でんぷん	牛乳	小麦粉 バター 牛乳 豆乳 脱脂粉乳	牛乳	
	9		10		11 外国料理				
いて知る	ラフランスについて知る		つくだ煮について知る		姉妹都市リヨン市(フランス)の料理を知る る		栗について知る		
ら <b>とたまごのスープ</b> 鶏卵 たまねぎ にら るさめ ごま油 でんぶん		かぶとブロッコリーのサラダ ブロッコリー かぶ 米油 砂糖 ラフランスゼリー ラフランス(缶)	はいがごはん はいが来 牛肉と切り干し だいこんの煮物	のりのつくだ煮 きざみのり 砂糖 石狩汁 鮭 じゃがいも だいこん	ソフトフランス りんごジャム 豚肉のソテー	ポテトリヨネーズ ベーコン じゃがいも たまねぎ にんにく パセリ オリーブ油 オニオングラタン風スープ たまねぎ にんじん にんにく こまつな タバン、オリーブ地 やギーブ	栗ごはん <sup>精白米 栗</sup> 鮭の塩焼き <sup>鮭</sup>	だいずの磯煮 だいず 準り豆腐 にんじん 油揚げ ひじき ごま 米油 砂糖 みそ汁 豆腐 だいこん たまねぎ こまつな みそ	
牛乳	トマト (缶)	牛乳	たまねぎ こまつな 米油 砂糖	牛乳	13 7 J			牛乳	
	16		17		18		19	食育の日	
<b>ී</b>			はま菜ちゃんについて知る③		はま菜ちゃんについて知る④		主食・主菜・副菜について知る		
沢煮椀 肉 えのきたけ にんじん い みずな しょうが でんぶん	麦ごはん 精白米 米粒麦	ふりかけ 50めんじゃこ 砂糖 削り節 ごま はま菜ちゃんたっぷり	ごはん 精白米	大学いも きつまいも 砂糖 ごま	ごはん 精白米	わかめスープ 豆腐 もやし ねぎ えのきたけ わかめ ごま油	五穀ごはん 精白米 もちきび もちあわ ひえ 押麦 黒米	ゆずだいこん だいこん ゆす(果汁) 砂糖 みそ汁	
も(缶) ももジュース 砂糖 寒天	しょうが炒め 豚肉 たまねぎ キャベツ にんじん	豚肉 油揚げ さつまいも キャベツ だいこん にんじん たまねぎ にら 豆乳 みそ	凍り豆腐   豚肉   にんじん   ねぎ 砂糖   米油	うどん 豚肉 油揚げ だいこん ごぼう にんじん はくさい こまつな みそ	豚肉 だいこん こまつな にんじん たまねぎ ピーマン 生揚げ	<b>牛</b> 到.	しょうがあんかけ <sup>銀だら</sup> しょうが 砂糖	かて / 油揚げ はくさい たまねぎ こまつな みそ <b>牛乳</b>	
1 30		1 30	24	1 30		130		1 30	
22 ほうれんそうについて知る		勤労感謝の日		もみじ焼きについて知る		旬の食品(きのこ)を味わう		旬の食品(だいこん)の加工品について知 る	
<b>)ずとじゃこの炒り煮</b> す(水煮) でんぷん 米油 りめんじゃこ ごま 砂糖 <b>すまし汁</b> 豆腐 ほうれんそう えのきたけ <b>牛乳</b>	Z.r.		はいがごはん はいが米 もみじ焼き 鮭 マヨネーズ (ノンエッグ) にんじん	煮びたし はくさい にんじん 油揚げ のっぺい汁 鶏肉 さといも だいこん こまつな ねぎ こんにゃく でんぶん 牛乳	ロールパン きのこクリーム スパグティ スパグティ 駐 たまねぎ ほうれんそう しめじ エリンギ えのきだけ にんにく 米油	かぶのスープ かぶ じゃがいも バセリ ウィンナー 牛乳	はいがごはん はいが米 チキンカレー 鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんじん トマト(節) しょうが にんにく 米油	<b>ごま酢あえ</b> 切り干しだいこん にんじん ごま 砂糖	
		☆献立について			<b>☆☆₽○</b> け±#±↓				
じきのつくだ煮 ひじき 砂糖 ごま油 すまし汁 豆腐 だいこん ねぎ えのきたけ		きを知る ミックスフルーツ te (m) パイン(m) みかん(m) 砂糖 ミネストローネ ベーコン じゅがいも たまねぎ キャベツ トマト(m) にんじん いんげん豆	はま菜ちゃん料理 ※はま菜ちゃん料 「横浜市で採れ 募集しているコ 〇旬の食材を多く即	ピコンクール入賞作品 料理コンクールとは、 1る野菜をつかった賞 1ンクールです。 なり入れました。 こいも、しめじ、えのご	横浜市環境創造局3 単校給食で食べてみた きたけ など)	E催の	「キャベツ・ <i>ね</i> にんじん	り ねぎ・ ん・だいこん」	
	とたまごのスープ  脚をまねぎにら さめ ごま油 でんぶん  牛乳  (水煮椀 えのきたけ にんじん みずな としょうが でんぶん  もの寒 ももうシュース 中乳  いて知る すとじゃ でんぶん 米油 めんしまこし  大売のきたけ  牛乳  (水煮)できたり  でんぶん ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	たまごのスープ 脚 たまねぎ にら さめ ごま油 でんぶん  キリコンカーン 豚肉 だいす たまねぎ にんじん にんにく 米油 小麦粉 トマト (缶)  16  はな菜ちゃんについる  大八煮椀 えのきたけ にんじん みずな しょうが でんぶん もの寒天よせ (低) ももジュース 砂糖 寒天 牛乳  バて知る  ずとしゃこの炒り煮 (水煮) でんぶん 米油 かんじゃこ ごま 砂糖 すまし汁 豆腐 ほうれんそう えのきたけ 牛乳  いろいろな食品を組んの大切で、ボビラパン  がれい こんで 砂糖 ごま油  すまし汁 豆腐 だいこん ねぎ えのきたけ カれいの香草焼き えのきたけ カれいの香草焼き えのきたけ バシル	たたまごのスープ	たたまごのスープ	## こまれば にら さから で	大学のでは、	大大田	おおいか   おおいか	