



2020年11月予定献立表

<19回>

2020年11月

港区立高陵中学校

	献立名	牛乳	春の仲間 血や肉になる	夏の仲間 熱や力の元になる	秋の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質
2 月	シーフードカレーライス ハーブチキンサラダ ◎味【○特別栽培農産物】	○	えび いか 鶏肉 牛乳	精白米 油 じゃが芋 薄力粉 オリーブ油 上白糖	にんにく ショウガ 人参 玉ねぎ トマト缶 キャベツ 小松菜 柿	水 白ワイン カレー粉 醤油 鶏がら ローリエ 塩 味噌油 黒こしょう ドマトケチャップ 中濃ソース ウスターソース ガラムマサラ クミン コリアンダー バジル タイム 醤油	806 28.7 Kcal
4 水	いわしの蒲焼き丼 野菜の巻和え かき玉子	○	いわし のり 豆腐 鶏卵 牛乳	精白米 でん粉 油 三温糖	ショウガ 人参 白菜 小松菜 えのき	水 料理酒 だし汁 みりん 醤油 だし削り節 塩	804 31.0 Kcal
5 木	チーズトースト ツナサラダ ☆トマトシチュー ◆チョコパナナ 【★3-1 リクエスト給食】 【★2-2 リクエスト給食】	○	チーズ ツナ 鶏肉 白いんげん豆 牛乳	食パン 油 上白糖 ジャガイモ 三温糖 バター 米粉 チョコレート	バセリ キャベツ 人参 きゅうり とうもろこし 玉ねぎ にんにく セロリ 小松菜 トマト缶 バナナ	豚 塩 白こしょう 水 鶏がら ローリエ 赤ワイン ドマトケチャップ 中濃ソース チリパウダー 黒こしょう だし汁	806 32.4 Kcal
6 金	■朝入りキムチチャーハン ★カミカミ大豆とごぼうの甘辛揚げ △小松菜ワンタンスープ 【★4-6】の日 ◆3-1 リクエスト給食 △2-2 リクエスト給食	○	豚肉 鶏卵 大豆 牛乳	精白米 油 ごぼう でん粉 白ごま 三温糖 ワンタンの皮	玉ねぎ キムチ ごぼう にんにく ショウガ 小松菜 人参 えのき もやし 長ねぎ	水 塩 醤油 みりん 鶏がら 料理酒 黒こしょう	748 24.4 Kcal
9 月	マーボー春雨丼 野菜チップス ◆卵スープ 【★2-3・3-2 リクエスト給食】	○	豚肉 鶏肉 鶏卵 牛乳	精白米 油 綠豆芽 ごま油 じゃが芋 さつまいも むらさき芋 でん粉	にんにく ショウガ 玉ねぎ 人参 きくらげ えのき かぼちゃ わんこん ごぼう えのき 長ねぎ	水 トマトパンジャン テンメンジャン オイスターソース だし汁 料理酒 醤油 みりん 塩 鶏がら 黒こしょう	891 27.1 Kcal
10 火	ミルクパン ◆ラズニア ペイザンヌースプ ◎りんご 【★1-1 リクエスト給食 ○特別栽培農産物】	○	豚肉 レンズ豆 牛乳 生クリーム チーズ 鶏肉 牛乳	ミルクパン ラズニア バター 薄力粉 パン粉	にんにく セロリ 玉ねぎ 人参 トマト缶 キャベツ 小松菜 バセリ りんご	赤ワイン 塩 こしょう トマトケチャップ 中濃ソース バジル だし汁 白こしょう 水 鶏がら 醤油	873 31.7 Kcal
11 水	ごはん カレー大豆 ★ハタハタの唐揚げ 五目金平 ★きりたんぽ汁 【★秋田県】	○	大豆 はたはた さつまいも 鶏肉 油揚げ 牛乳	精白米 でん粉 油 ごま油 こんにゃく 白ごま 三温糖 きりたんぽ	人参 口ぼう れんこん どうがら ほんじめい 長ねぎ 白菜 セリ	水 塩 黑こしょう カレー粉 料理酒 醤油 鶏がら	753 25.5 Kcal
12 木	ごはん ★ホーグーラッシュ グリーンサラダ ◎洋梨 【★オーストリア ○特別栽培農産物】	○	豚肉 牛乳	精白米 油 ラー油 ジャガイモ 上白糖	にんにく セロリ 玉ねぎ マッシュルーム 小松菜 キャベツ きゅうり 洋梨	水 鶏がら 赤ワイン トマトピューレ バリカ デミグラスソース 塩 醤 りんご酢 白こしょう	727 26.9 Kcal
13 金	さつまいもごはん 紅のチーズ病き 野菜の香味醤油あえ 鶏ごぼう味噌汁	○	さけ チーズ 鶏肉 油揚げ 豆腐 みそ 牛乳	精白米 さつまいも 黒ごま 白ごま ごま油	キャベツ もやし 小松菜 長ねぎ にんにく ごぼう 人参	水 料理酒 塩 だし昆布 みりん 醤油 だし削り節	753 35.7 Kcal
16 月	■きつねうどん じゃがいものピリ辛煮 豆腐ドーナツ 【★3-2 リクエスト給食】	○	鶏肉 かまぼこ わかめ 油揚げ 豚肉 豆腐 きな粉 牛乳	うどん 三温糖 油 こんにゃく じゃが芋 でん粉 上白糖 薄力粉 粉糖 グラニユース	玉ねぎ 長ねぎ 小松菜 人参	だし汁 塩 醤油 料理酒 みりん テンメンジャン トマトパンジャン ベーキングパウダー	766 27.3 Kcal
17 火	ごはん ハンバーグ 野菜とコーンのソテー 野菜スープ	○	豚肉 豆腐 高野豆腐 鶏肉 牛乳	精白米 三温糖 でん粉 油 有塩バター ジャガイモ	しょうが 玉ねぎ にんにく 人参 エリンギ チンゲンサイ ホールコーン セロリ キャベツ 小松菜	塩 カレー粉 トマトケチャップ ウスターソース 醤 黑こしょう 水 鶏がら ローリエ 白こしょう	764 29.2 Kcal
18 水	ごはん 小松菜のふりかけ 蒲焼きのそぼろあんかけ じゃことキャベツの華風煮え 沢煮漬	○	糸削り節 豆腐 豚肉 豚肉 みそ ジャコ 牛乳	精白米 ごま油 白ごま 三温糖 油 上白糖 でん粉	小松菜 人参 長ねぎ 干しいしのたけ だけのこ しょうが 玉ねぎ キャベツ にんにく ごぼう 大根 えのき サヤエンドウ	水 みりん 醤油 だし汁 塩 料理酒 米酢 醤 だし削り節 黒こしょう	778 30.4 Kcal
19 木	ワインチーズドッグ れんこんチップスサラダ ボテトポタージュ	○	ワイン チーズ 大豆 牛乳 生クリーム	コッペパン 油 白ごま 上白糖 じゃが芋 バター	キャベツ れんこん 小松菜 人参 とうもろこし にんにく 玉ねぎ バセリ	塩 カレー粉 トマトケチャップ ウスターソース 醤 黑こしょう 水 鶏がら ローリエ 白こしょう	766 29.0 Kcal
20 金	わかめごはん ★静岡風おでん しらす和え ★ごま抹茶プリン 【★静岡県】 【★3-2 リクエスト給食 ○3-1・3-2 リクエスト給食】	○	わかめごはんの素 昆布 黒はんべん ちくわ 揚げボール がんもどき うずしお かつお節 青のり しらす アガー 牛乳 生クリーム	精白米 白ごま こんにゃく 三温糖 ごま油 甘納豆	大根 キャベツ 人参 小松菜 にんにく	水 だし削り節 料理酒 みりん 塩 醤油 抹茶	799 27.0 Kcal
24 火	ごはん ★大豆とひじきのそぼろりかけ ★白身魚の佃煮病き ★小松菜のおかか和え ★里芋入り豚汁 【★山梨の日～秋ごはん】やさし〜	○	豚肉 大豆 シルバー 糸削り節 豚肉 豆腐 みそ 牛乳 ひじき	精白米 油 白ごま 三温糖 でん粉 こんにゃく 里芋 ごま油	しょうが ごぼう 人参 ゆず 小松菜 もやし えのき 大根 長ねぎ	水 料理酒 みりん 醤油 だし汁 だし削り節	746 33.5 Kcal
25 水	ごはん 肉まん 野菜の巻和え 【★3-2 リクエスト給食】	○	豚肉 わかめ なると みそ 牛乳	中華種 ごま油 白ごま 薄力粉 上白糖 油	にんにく ショウガ 長ねぎ もやし だけのこ 干しいしのたけ 人参 キャベツ 小松菜	水 鶏がら みりん 醤油 デミグラスソース 黑こしょう ベーキングパウダー バンズ母 塩 料理酒	811 31.0 Kcal
26 木	南りマヨチントースト カリカリじゃこサラダ クラムチャウダー ◎りんご 【○特別栽培農産物】	○	鶏肉 チーズ のり ジャコ あさり いんげん豆 牛乳 豆乳 生クリーム	食パン 油 三温糖 でん粉 マヨネーズ(卵なし) ごま油 バター 薄力粉	にんにく ショウガ 玉ねぎ とうもろこし キャベツ 人参 セロリ バセリ りんご	料理酒 みりん 醤油 水 脂 黑こしょう 醤油 黄ビーマン 白ワイン 塩 白こしょう	843 39.6 Kcal
27 金	★▼雞飯 ★ねぎ 小松菜のすりごま和え ★白玉皿子の黒巻きな粉かけ 【★鹿児島県】 【★3-1 リクエスト給食】	○	鶏肉 鶏卵 のり 豆腐 きな粉 牛乳	精白米 上白糖 さつまいも 薄力粉 米粉 三温糖 白玉粉 黒砂糖	干しいしのたけ サヤエンドウ しょうが 人参 玉ねぎ 小松菜 もやし	水 料理酒 みりん 醤油 塩 鶏がら 食塩	810 27.1 Kcal
30 月	★▼海南雞飯 ハイナンジーファン・ シンガポール風チキンライス) ★シンガポールヌードル (カレーパンのエビ入りピーフン炒め) 中華風コンソメ 【★シナポール】	○	鶏肉 鶏卵 えび 鶏卵 牛乳	精白米 油 上白糖 ごま油 ピーフン でん粉	しょうが にんにく 長ねぎ 人参 にら 黄ビーマン 赤ビーマン 玉ねぎ とうもろこし クリームコーン 小松菜	だし汁 料理酒 醤油 脂 黑こしょう 塩 カレー粉 水 鶏がら 白こしょう	866 34.0 Kcal

※食材の割合により、献立を変更することがあります。