かむかむメニュー 教科書連携メニュー

1147年及11万万 版立列确弦	1			教科書連携アーユー 11月7日 今曜				
11月3日 月曜日	11月4日	火曜日	11月5日	水曜日	11月6日	木曜日	11月7日	金曜日
	ごはん		米パン つくば市産ブルーベリージャム		ごはん		醤油ラーメン	
	牛乳		牛乳		牛乳		発酵乳(ストロベリー	-)
文化の日	ローズポークコロッケ(ソース)		茨城県産プレーンオムレツ		ししゃもの南蛮づけ		焼き餃子	
X1000 H			11.		The service of the se		小松菜と大豆とひじきのあえもの	
9	グリーンサラダ		シーザーサラダ		切り干し大根の煮物		小松来と人豆といしさのあんもの	
8	小松菜と豆腐のみそ汁		ポークシチュー		大根と豆腐のみそ汁		A 5 6	
	食品名		食品名		食品名	はん	食品名	ラーメン
		はん	米パン(つくば市産 米パン		ļ	1 1	ソフト中華麺	年
献立明細表について			大ハン つくば市産ブルーベリージャム	年月	1	牛乳	なると	月月
人工 明和 衣に りいて	ļ	ተ <i>ጓ</i> ኒ 	うくは市産フルーベリージャム	7	1	1	冷凍ホールコーン	1 ''
	ローブポ-	ークコロッケ		上 牛乳	1.1.8 \$10	の南蛮づけ	豚小間肉	
①配合表の欄に「月」がある食品	ローズポークコロッケ	月月		1 1	ししゃも澱粉付き	月月	にんにく	
	大豆白絞油		茨城県産プレ	ーンオムレツ	大豆白絞油		しょうが	
用している材料が詳しく書かれてい	パックソース	年	茨城県産ブレーンオムレツ		たまねぎ		もやし	
	卓上ソース(幼)	年	サラダ油	月月月	砂糖		にんじん	
ますので、ご確認ください。			8 8 8		酢	年	長ねぎ	
		ンサラダ		ーサラダ	しょうゆ		醤油ラーメンスープ	年
2配合表の欄に「年」がある食品	冷凍アスパラ		キャベツ	7.	水		チキンがらスープ	年
年度の始めに配布した「年間使用食	冷凍ブロッコリー		きゅうり		でん粉		しょうゆ	
	「常凍カリノブリー」		にんじん				≫ π± ∞ (¬	
品配合表」に、使用している材料が	冷凍枝豆		冷凍ホールコーン			根の煮物		トロベリー)
詳しく書かれていますので、ご確認く	ごまクリーミードレッシング	年	シーザーサラダドレッシング	年	切干大根	月月	発酵乳ストロベリー	月月
ださい。			1 1	\	にんじん 干ししいたけ		/在 =	き餃子
また、使用する頻度の多い「小麦粉・	1.40 # 1.	= # 0 7, 7 1		シチュー	さつまあげ	月月月	餃子	
でん粉・上白糖・食塩・しょうゆ・み	小 仏来と.	豆腐のみそ汁	豚小間肉		カット油揚げ	年	サラダ油	月月月
そ・ごま油・オリーブ油」に関しては	にんじん カット油揚げ	年	にんにく たまねぎ		サラダ油	月月)) / m	1 "
		年	にんじん		しょうゆ	- "	小松菜と大豆と	ひじきのあえも
「年」を付けませんので、ご確認の際		- +	ぶなしめじ		みりん	年	小松菜	
は年間使用食品配合表をご覧くださ	白みそ		じゃがいも		和風だし	年年	冷凍大豆	月
UN.	かつおだしパック	月月	赤ワイン	在	砂糖		鉄っ子ひじき	月
	だし煮干し	月月	無塩バター	年 月	12.1/2		にんじん	
	7.0,8.10	1 "	サラダ油	月	大根と豆	腐のみそ汁		
③除去食の欄に「除去」とある食品			食塩		冷凍豆腐	年		
該当の食品を除去し、調理したもの			デミグラスソース	年	だいこん			
を専用容器に入れて提供します。			ダイストマト缶	年	長ねぎ			
			エスパニョールソース	年	ひらたけ			
			スープストック	年	白みそ			
4除去食の欄に「提供なし」とある食			ケチャップ	年	かつおだしパック	月		
品					だし煮干し	月		
該当の食品は提供はありません。								

魚の日

11月10日	月曜日	11月11日	火曜日	11月12日	水曜日	11月13日	木曜日	11月14日	金曜日
はん		ごはん							
-乳		牛乳		牛乳				(麦ごはん ポークカレ	·—)
1,74.70 () () () () () () () () () (チキンのフレーク焼き		県民のE	3	牛乳	ď.		
		The second of the St.		WK COL					
ささみとわかめのナムル ブロッコリーサラダ				イタリアンサラダ		o = 0		大根サラダ	
豕 汁	(3)	千切り野菜のスープ		コーンスープ				フルーツ杏仁	
食品名	6.	食品名		食品名				食品名	+ /
	はん		ばん	黒	パン			麦ごごはん	まん エー・
	70		上回					麦	
- 7	-乳		牛乳		十孔			支	
さんまの	thかき	ハンバーガデミ	ー グラスソースかけ	チキンのつ	ー リレーク焼き			4乳	
んまのおかか煮	あがが急	ハンバーグ		鶏むね切り身	7 / //			1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
がよいらいが、流	"	サラダ油	月月月	食塩				大根サ	-ラダ
ささみとわか	めのナムル	たまねぎ	"	白こしょう	年			だいこん	
Fャベツ	1	デミグラスソース	年	ノンエッグマヨネ—ズ	年年	7		きゅうり	
冷凍小松菜		ウスターソース	年	白みそ				冷凍ホールコーン	
こんじん		中濃ソース	年	コーンフレーク	月			にんじん	
ささみ水煮	月	ケチャップ	年	パン粉	月月月月月			ノンオイル柑橘ドレッシング	年
かめごはんの素	月 .	砂糖		サラダ油	月月			<u> </u>	\
		サラダ油	月	1 1				フルー	
豚	†		u u – <i>K</i>		フンサラダ			パイン缶 黄桃缶	月月
家小間肉		プロッコ 冷凍ブロッコリー	リーサラダ	冷凍アスパラガス にんじん				杏仁豆腐	月月
じゃがいも こんにゃく	年	冷凍プロッコリー		キャベツ				口"—立核	"
こんじん	7	冷凍カリフラワー		小松菜				ポーク	カレー
さいこん		冷凍枝豆		イタリアンドレッシング	年			豚小間肉	
長ねぎ		コーンクリーミードレッシング	年					じゃがいも	
令凍豆腐	年			コーン	ノスープ			たまねぎ	
カット油揚げ	年年	- 一	菜のスープ	コーンペースト				にんじん	
白みそ		にんじん		冷凍ホールコーン				にんにく	
たみそ		たまねぎ		たまねぎ	1			給食用カレーフレーク	年
どし煮干し	月	キャベツ		無塩バター	月月			カレ一粉。	年
つおだしパック	月	えのきたけ		ポタージュの素	月月			ケチャップ	年
		コンソメ	年	調理用牛乳				中濃ソース	4 左
		食塩	/ -	脱脂粉乳	月	2		コンソメ サラダ油	年年年年月
		白こしょう	年	白こしょう	年			ソフダ油	"
		しょうゆ		食塩 生クリーム	月				
				エフリーム	7				
× 1									
							В 1		
7									
					2			× ×	

つくば市民の日メニュー

11月17日	月曜日	11月18日	火曜日	11月19日	水曜日	11月20日	木曜日	11月21日	金曜日
ごはん	5.5.4	ごはん		ゆめしほうキャロット	パン	いばらきガパオライス	いばらきガパオライス		
牛乳		牛乳		牛乳 つくば市産る	さつまいもプリン	(麦ごはん、ガパオラ	イスの具)	牛乳	
つくば鶏の福来揚げ		さばの甘辛みそり	卉	1		牛乳		木の葉焼き	
りっちゃんサラダ	31.07.2			ヤーコンのサラダ		カラフルサラダ		小松菜とたくあんの和えもの	
野菜いっぱいみそ汁		わかめと豆腐の	すまし汁	野菜のコンソメスー	プー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	春雨スープ		A D A	
食品名		食品名	3,1,	食品名		食品名	ばん	食品名	こうどん
	はん		ごはん		キャロットパン	ごはん	1110	ソフトめん	
			上 十乳	ゆめしほうキャロットパン	月	麦		つくね	年月
	- 孔		午孔		牛乳	友 /	- 乳 - 乳	豚バラこま	7
つくば頭(┃ D福来揚げ	+1+0			T-76		-+c	にんじん	
つくば鶏むね切身	ノ恒木 扬い	さばの甘辛味噌焼き		昭山樹	きチキン	ガパオ=	テイスの具	ごぼう	
食塩		サラダ油	月月月	鶏の照り焼き	月月	とりひき肉		だいこん	
良塩 白こしょう	年	у , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		ためくかれ グルこ	1 "	ひきわり大豆	月	ぶなしめじ	
洒	年	24/2	『野菜の五目煮	ヤーコ	ンのサラダ	にんにく		カット油揚げ	年
でん粉		にんじん		ヤーコン		しょうが		長ねぎ	
大豆白絞油		れんこん		にんじん		サラダ油	月	しょうゆ	
砂糖		さつまあげ	月	きゅうり		酒	年	みりん	年 年
ふくれみかん陳皮		ぶなしめじ		まぐろ水煮	月	れんこん		酒	年
レモン汁	月	冷凍枝豆		キャベツ		たまねぎ		食塩	
薄口しょうゆ	年	砂糖		/ンオイル柑橘ドレッシング	年	にんじん		かつおだしパック	月月
でん粉		しょうゆ				ガパオライスの素	月	だし煮干し	月月
		みりん	年		ンソメスープ	オイスターソース	年	サラダ油	月
	んサラダ	酒	年	だいこん		しょうゆ			. I
キャベツ		和風だし	年月	たまねぎ		でん粉		- +	-乳
きゅうり		サラダ油	月月	ベーコン	年	砂糖		+0	葉焼き
ロースハム	年	1	= # 0 + + 1 :1	ほうれん草		食塩		木の葉あげ	-1-170 -
冷凍ホールコーン			豆腐のすまし汁	コンソメ	年	1 1= 7	ルサラダ	サラダ油	月月月
にんじん		カットわかめ	月年	食塩		赤ピーマン	1 1	リフタ油	7
糸かつお節 細切り昆布	月	冷凍豆腐 にんじん	#	しょうゆ 白こしょう	年	赤		小松並とたく	あんの和えもの
細切り昆布 和風ドレッシング	月年	長ねぎ		ロこしょう		キャベツ		小松菜	
在はは、トレッシング	+	食塩		つくば市産さ	つまいもプリン	冷凍枝豆		千切りたくあん	月月
野並いっし	ぱいみそ汁	しょうゆ		つくば市産さつまいもブリン	月月	コーンクリーミードレッシング	年	もやし	''
カット油揚げ	年	かつおだしパック	月		1 ''			白いりごま	月
はくさい	T	だし煮干し	月月			春雨	スープ		'
ひらたけ		/	1 "			緑豆春雨	年		
にんじん						にんじん			
長ねぎ						はくさい			
小松菜						なると	月		
白みそ						小松菜		,	
だし煮干し	月					中華スープ	年		
かつおだしパック	月					食塩			
						しょうゆ			
						白こしょう	年		

魚の日

11月24日 月曜	日 11月25	日 火曜日	11月26日	水曜日	11月27日	木曜日	11月28日	金曜	
	ごはん		コッペパン	コッペパン		ごはん		ごはん	
	牛乳		牛乳				牛乳		
L 1 (7.37)		- 11 ACCO.	E 2000		= /(), = 7	肉じゃが			
振替休日			フランクフルト(ケチャップ)		茨城県産いなだのフライ(ソース)		Particular account to		
	海藻とこんにゃ	海藻とこんにゃくサラダ さつまいものみそ汁		小松菜と大豆のサラダ アルファベットスープ		れんこんのサラダ ひらたけと豆腐のすまし汁		ツナとキャベツのあえもの なめこ汁	
	さつまいものみ								
	食品名		食品名		食品名		食品名		
	XIII L	ごはん	7 7 7	ペパン	21	まん		ぶはん	
		4乳		牛乳		牛乳		牛乳	
		 産ごぼうメンチかつ	フラン・		いなだの	ー I のフライ	肉	しゃが	
	茨城県産ごぼうメンチかつ		フランクフルト		茨城県産いなだフライ	月月	じゃがいも		
	大豆白絞油		サラダ油	月月	大豆白絞油		にんじん		
	八五山水川		パックケチャップ	年	パックソース	年	豚小間肉		
1	海藻と	こんにゃくのサラダ	卓上ケチャップ(幼)	年	卓上ソース(幼)	年	たまねぎ		
	海藻サラダ	月月					白滝	年	
	冷凍ブロッコリー		小松菜と大	豆のサラダ	れんこん	んサラダ	冷凍いんげん		
	サラダこんにゃく		冷凍大豆	月	れんこん		サラダ油	月	
	ノンオイルしそドレッシング		キャベツ		きゅうり		しょうゆ		
			にんじん		にんじん		砂糖		
	* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	つまいものみそ汁	小松菜		冷凍ホールコーン	1	みりん	年年年	
	冷凍ほうれん草		サウザンアイランドドレッシング	年	和風クリーミードレッシング	年	酒	年	
	カット油揚げ	年			N		和風だし	年	
	たまねぎ			ットスープ		腐のすまし汁			
	さつまいも		ABCマカロニ	月	冷凍豆腐	年		ベツのあえもの	
	だし煮干し	月	ベーコン	年	ひらたけ		キャベツ		
	かつおだしパック	月	にんじん		にんじん		にんじん		
	白みそ		たまねぎ		長ねぎ		きゅうり	1 - 1	
			じゃがいも		食塩		まぐろ水煮	月	
			食塩		しょうゆ		和風ドレッシング	年	
			白こしょう	年	かつおだしパック	月	1	ー I めこ汁	
			しょうゆ		煮干し	月	なめこ	α) _ /T 	
			チキンがらスープ	年			だいこん		
			コンソメ	年			冷凍豆腐	年	
							長ねぎ		
							だし煮干し	月	
		1					かつおだしパック	月月	
							白みそ	"	
							赤みそ		
							all		
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·								
				*					