



11月 こんだて表 2025年 11月 こんだて表



黄色の食口 熱われ	N± L1-+	· Z	サ お ふ	合口	血が肉に	· #>(.) /+ :	たつノ	Z	% ⊒ <i>£</i>	るの食口		休の部	ユ たしし	のラマ		
黄色の食品 熱や力 月	りもとにな		赤色の	艮帕	品 血や肉になり、体をつく 水				る 緑色の食品 木				体の調子をととのえる金			
·		火 小 606 kcal			d> 000 L L			/h 720 kaal								
★ 今月の食材 ★	4	中	747 kca	1 5	中		kcal	6	中	785 kd	cal	7	中	836	kcal	
・じゃがいも・もち米⇒ 美 ※		C 210 2 C/U			酢めし			・スライスパン				・ごはん				
・さつまいも	- 牛乳				• 牛乳			• 牛乳				• 牛乳				
⇒美深高等養護学校農業		学学			ハも団子	洋		• ほ·	うれんそ	そうスー	プ	-44	そおでん			
・北あかりコロッケ⇒ ア ワ	ル			• 5	五首煮			・タ	ンドリー	ーチキン	'	• 五間	自厚焼	き節		
・モッツアレラチーズ ⇒北ぎゅ								• フノ	レーツのク	クリーム粒	え	٠ ى	じきの	ナラタ	ř 	
・もち粉⇒長谷川農	黄素	黄 うどん・さつまいも・さとう・あぶら・ご ま			黄 ごはん・さとう・しらたき・あぶら・でん ぷん・じゃがいも			黄 パン・さとう				黄 ごはん・さとう				
·豆腐⇒ 名寄丘の上学	園 赤 牛	乳・とりにく・な	ると・あぶらあげ	赤糸	赤 牛乳・とりにく・ひじき・さつまあげ・あ ぶらあげ・みそ			赤 牛乳・とりにく・ヨーグルト・ベーコン・ク				赤 牛乳・ちくわ・さつまあげ・みそ・ひじ 赤 き・ささみ・ハム・たまご				
·お米 ⇒風連町有機農業生産	1合 緑 な	緑 ながねぎ・・しいたけ・ごぼう・にんじん			/- / 1° / . プばる. か/ ぴょる. l いた			禄 ほうれんそう・にんじん・コーン・みか ん缶・ようなし缶・パイン缶・りんご缶			みか ご缶	緑 だいこん・にんじん・きゃべつ・きゅう り・たけのこ				
	al 11	小	669 kca		小	643	kcal	13	小	597 kd	cal	14	小	606	kcal	
中 752 k ・ごはん	al	中 - 10 4 /	766 kca	1	"	どん	kcal	<i>†-</i>	<u>中</u> モ ⁻ フィ		cal		<u>中</u> すん	690	kcal	
- Cはん - 牛乳		* とりめん • 牛乳			スタミナ丼牛乳			・炊き込みごはん ・牛乳				• ごはん • 牛乳				
- 千五 - 三平汁	4	⇒ t-														
E	IS				・ みそ洋 (豆腐、わかめ)				・みそ汁(きゃべつ、生揚げ)				・ポトフ・キュディがニカン			
•	・ さばのみぞれ煮 ・ ごぼうサラダ								・いわし生姜煮・ルガラの機を和っ				・まるごとグラタン			
・ こはつリフタ 黄 ごはん・じゃがいも・マヨネーズ 黄 ひやむぎ・あぶら・パンこ・ゼリー・じゃ がいも			**	黄 ごはん・ごま・ごまあぶら・さとう				小松菜の磯香和え _{黄 ごはん・あぶら・ごま}			■ もやしとハムのサラダ 黄 ごはん・あぶら・じゃがいも・マカロニ					
赤 牛乳・たら・ちくわ・さば		赤牛乳・とりにく・なると			赤 牛乳・ぶたにく・とうふ・わかめ・みそ			赤 牛乳・なまあげ・みそ・とりにく・いわし・のり				赤 牛乳・ウインナー・ハム・チーズ・ベーコン				
緑 にんじん・だいこん・ねぎ・きゃべつ・ご 緑 ねぎ・にんじん・ほうれんそう・しい はう			· 緑 マ	緑 にら・もやし・にんじん・たまねぎ・メン マ・しょうが				緑 しめじ・ごぼう・にんじん・きゃべつ・も やし・こまつな・しょうが				緑 コーン・にんじん・たまねぎ・きゃべつ・ もやし・きゅうり				
1 1 / 1 :	al 18	小中	650 kca 759 kca	1 19	小中		kcal kcal	20	小 中		cal cal	21	小 中	719 814	kcal kcal	
- ごはん		・ 記野菜ラ			シーフー			• <u>=</u>	· à	イスパン		• ご		014	Noai	
・マスカットジョア		上乳		. 2	丰乳			- 牛				• 4 5				
┃ ゜ みそ汁(いも、苤ねき)	ブロッコ	リーの	• -	フルーツのヨ	ヨーグルト	あえ	■ 甲予	菜スープ	プ		• お [®]	。 るい物 (§	***・ 野菜つ <i>ã</i>	みれ)	
- 肉団子		ごまネーズあえ			2.2 2.3 2 2.0 1 00/2			・ 鮭のムニエル				鶏肉のもち粉揚げ				
■ 鶏肉と大根の煮物		_ 5								ー・・ ィサラダ	,		じきと	だいず	にもの	
黄 ら・さとう		黄 ラーメン・あぶら・マヨネーズ・ごま			黄 ごはん・じゃがいも・バター・さとう・カ レールゥ			黄 パン・さとう・こくとう・こむぎこ・あぶら・ 黄 スパゲティ・マヨネーズ・バター				黄 ごはん・しらたき・さとう・あぶら・もちこ				
赤 ジョア・みそ・とりにく・肉団子	赤 4	赤 牛乳・ぶたにく・なると			赤 牛乳・えび・いか・ほたて・ヨーグルト			赤 牛乳・ハム・さけ				赤 牛乳・とりにく・だいず・さつまあげ・ひ じき・とりひきにく				
緑 たまねぎ・だいこん・にんじん・さやい		メンマ・ねき・もやし・にんじん・たまね 緑 ぎ・はくさい・プロッコリー・ホウレンソウ・キャヘ			は にんじん・たまねぎ・みかん缶・パイン			緑 きゅうり・みかん缶・にんじん・ねぎ・は くさい・コーン				が じき・とりひきにく ねぎ・しいたけ・にんじん・ごぼう・さや いんげん				
※27日の五目おこわには	25	.l.	658 kca		ds		kcal	27	・コーン		cal	28	_{ナん} 小	685		
※27日の五日おこわには JA北はるかもち米生産系	あい	- 4	761 kca	1		¥4.	kcal	≓ŧ	中		cal		中 + /	771	kcal	
763.41 MAIL 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		フレーう F型	CN		ビビンバ! + 型	丼			<u>目おこ∤</u>	<u>つ※</u>		・ご				
美深部会 様から寄贈いただ		■ 牛乳			牛乳			- 牛乳				- 牛乳				
いた「もち菜」を使用します。		・野菜とコーンの和え物			- わかめスープ -			・お吸い物(はんぺん)				・ さつま汁				
	_							・ さば焼き魚 ・ 野菜のごまみそ和え				・ ほっけ竜田揚げ ・ 白菜のなめ茸あえ				
	-)				
たん白質 27.1g 30					.゚はん・さとう・ご 	まあぶら		黄 ごは/	ん・さとう・マ∃ 	ヨネーズ・もちご	め	黄 ごは/	ん・でんぷん 	さつまい	Б	
脂質 19.5g 21	8g 赤 ^ぎ ム	ゆっにゅう・ぶた	とにく・さつまあげ・	^ 赤 #	-乳・ぶたにく・ネ	りかめ		赤牛乳	・はんぺん・さ	ば・みそ			・ぶたにく・と			
食塩相当量 2.8g 3	4g 緑っ	いたけ・たまね ・もやし・きゅう	ぎ・にんじん・きゃ り・コーン	べ 緑 ね	こんじん・もやしっ aぎ・コーン	・こまつな・は・	くさい・	緑 ねぎ	しいたけ・にゃべつ・もやし	んじん・ほうれん し	んそ	緑 にんし	こん・たまねる い・ほうれん	ぎ・だいこん そう・なめ	いねぎ・ たけ	

21日は長谷川農園さんで作られた「もち粉」 を使用します。また27日のおこわにも「もち来」 を使用させていただきます。

おいしい美深産のもち粉メニュー をたくさん食べてくださいね!



農業科では様々な野菜を育てています。先月は 「長ねぎ」を提供していただきました。4日の大学芋 」。ッラセッラゥ ┃は、農業科の皆さんが作った「さつまいも」を使用し ます。

