## 令和7年 11月 学校給食献立表

	I I	<b>→</b> -				食	品 名			kcal
日(曜)	牛乳	主食 スプーン ダイシモチ ごはん	献 立 名 さわらのみそだれかけ 茎わかめの炒め煮 けんちん汁	おもにエネルギーのもとに おもに		おもに体をつ	くるもとに	おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)		年中 小4
				米 <u>ダイシモチ</u>	) ( <b>Q</b> )	なる食品 さわら		acras	しょうが	中2 462
<b>4</b> (火)				<u>タイジモナ</u> 砂糖 でんぷん こんにゃく	ごま ごま油	みそ てんぷら 豆腐 油揚げ	牛乳 茎わかめ	にんじん <u>葉ねぎ</u>	たけのこ れんこん たまねぎ ごぼう	601 734
5 (水)		揚げパン (善のみ) コッペパン (琴・多)	鶏肉と大豆のトマト煮 ツナサラダ 黒豆きなこクリーム (琴・多のみ)	パン じゃがいも 砂糖	油 黒豆きなこ クリーム	鶏肉 大豆 まぐろ水煮	牛乳	にんじん トマト パセリ こまつな	にんにく たまねぎ きゅうり コーン	502
	牛乳									678 791
				<b>₩</b>		油揚げ			しめじ えのきたけ	480
6 (木)	牛乳	きのこの 炊き込み ごはん	はまちの照り焼きもやしの甘酢あえ豆腐とわかめのすまし汁	さといも でんぷん 砂糖	油ごま	はまち 豆腐 なると	<b>牛乳</b> わかめ	にんじん こまつな 葉ねぎ	干ししいたけ しょうが もやし きゅうり たまねぎ	613 730
									たまねぎ	455
7 (金)	牛乳	小型 黒糖パン	和風スパゲッティ かみかみサラダ りんご	パン 黒糖 スパゲッティ 砂糖	オリーブ油 ごま 油	ベーコン	牛乳 茎わかめ ちりめんじゃこ	にんじん 葉ねぎ	切り干し大根 エリンにで にごぎゅうじ りんごうり	593
										743
10 (月)	牛乳	深川風	焼きししゃも 小松菜のおひたし ミニトマト	米 砂糖 でんぷん		あさり 卵 油揚げ なると かつお節	牛乳 ししゃも	にんじん 葉ねぎ こまつな ミニトマト	たまねぎ もやし キャベツ	448
		卵とじ丼 (委託)								609
		幼のみ		*						745 472
11 (火)	牛乳	ダイシモチ ごはん	厚揚げのしょうがだれかけ 野菜のごまあえ さつまいも入りみそ汁	米 <u>ダイシモチ</u> 砂糖 でんぷん さつまいも	ごま	厚揚げみそ	牛乳	にんじん <u>こまつな</u> 葉ねぎ	しょうが キャベツ きゅうり たまねぎ	628
				こんにゃく					にんにく	766 487
12 (水)	牛乳	根菜 カレー ライス (委託)	元気サラダ さぬきゴールド	米 さといも 砂糖	油	牛肉 豚肉 豚レパー ハム かつお節	牛乳こんぶ	にんじん	たまねぎん だいこう まない だいこう まべい さいり さいり カー・マン・マン・マン・マン・マン・マン・マン・マン・マン・マン・マン・マン・マン・	643
										799
	牛乳	ダイシモチ ごはん	さけの塩焼き 小松菜のすだちあえ 大根のそぼろ煮	米 <u>ダイシモチ</u> 砂糖 でんぷん	油	さけ鶏肉厚揚げ	牛乳	こまつな にんじん 葉ねぎ	もやし キャベツ だいこが しょうが	470
13 (木)										609
										736
14 (金)	牛乳	ミルクパン	魔内のガーリック焼き 春雨サラダ クラムチャウダー みかんクレーブ (小・中) みかんゼリー (幼のみ)	パン はるさめ 砂糖 マカロニ コ-XXタ-チ クリー ゼリー	ごま油油油	鶏肉 ウインナー あさり 豆乳クリーム	牛乳 クリーム	にんじん プロッコリー	にんにく きゅうり キャベツ コーン たまねぎ	480
										692
										862
17 (月)	牛乳	ピピンバ (委託)	トック入りわかめスープ 煮干し	米 砂糖 トック	油 ごま油 ごま	牛肉 コチュジャン 豆腐 ベーコン	牛乳 わかめ 煮干し	チンゲンサイ にんじん <u>葉ねぎ</u>	しょうが にんにく もやし たまねぎ 干ししいたけ	456 600 745
18 (火)	牛乳	麦ごはん	いもたこ 紫白菜と昆布の酢の物 みかん	米 大麦 さといも こんにゃく 砂糖		たこ油揚げ	牛乳 こんぶ	にんじん さやいんげん	だいこん 紫はくさい はくさい きゅうり みかん	476 609
(火)	~									722
19 (水)	4	揚げパン(琴・多)	    豚肉と野菜の豆乳スープ煮	パン 砂糖	油 ト」レッシング	<b>豚肉</b> ウインナー	牛乳	にんじん	キャベツ たまねぎ	506
	牛乳	コッペパン (善のみ)	ごぼうサラダ 黒豆きなこクリーム(善のみ)	じゃがいも マカロニ コ-ソスターチ	ごま 黒豆きなこ クリーム	ロインテー豆乳豆乳クリーム	ひじき	パセリ	ごぼう きゅうり コーン	682 798
			i .	Ì	1	I	1	1	I	ı

	1 1		<u> </u>	食 品 名						
日 (曜)	牛乳	主食	献立名							
		<b>¬</b> → >.		おもにエネルギーのもとに なる食品 (黄)		おもに体をつくるもとに なる食品(赤)		おもに体の調子を整える もとになる食品 (緑)		年中 小4
		スプーン								<del>Ф2</del>
20 (木)	牛乳	秋の香り ごはん	さばの南部焼き 野菜のしそあえ 湯葉入りすまし汁	米 ダイシモチ さつまいも 砂糖 でんぷん	油 ごま	油揚げ さば ゆぼ 豆腐 ると	牛乳	にんじん <u>こまつな</u> しそ 葉ねぎ	ごだまいたけ うがましいが しょうさい はくなし ももまねぎ	489
										623
										771
	牛乳	米粉パン	栗のみそシチュー にんじんサラダ さつまいもチップス	パン 米粉 さといも コーンスターチ 砂糖 さつまいも	<b>くり</b> 油	鶏肉豆乳みそ	牛乳	にんじん <u>葉ねぎ</u>	たまねぎ しめじ キャベツ コーン きゅうり	461
21 (金)										634
										796
	\$\frac{1}{4}	しっぽく うどん	かぼちゃの鹿の子揚げ キャベツと菜花のからしあえ げんこつ飴 (小・中)	うどん さといも パン粉 げんこつ飴	油	豚肉油揚げ	牛乳	にんじん <u>葉ねぎ</u> かぼちゃ 菜花	ごぼう だいこん たまねぎ 干ししいたけ キャベツ コーン	521
25 (火)										680
										799
	中	ダイシモチ ごはん	ちぬ団子入り煮込みおでん 食べて菜のごま酢あえ さぬきキウイっこ	米 <u>ダイシモチ</u> こんにゃく じゃがいも 砂糖	油ごま	牛肉 ちの団子 うず場げ みそ	<b>牛乳</b> こん <i>ぶ</i>	にんじん 食べて菜	だいこん しょうが きやし もやイフルーツ	518
26 (zk)										681
										816
	牛乳	コーンピラフ	オリーブサーモンのハーブ揚げ グリーンサラダ ABCスープ	米 でんぷん 小麦粉 砂糖 じゃがいも マカロニ	油	さけ	牛乳	パジル パセリ こまつな にんじん	コーナル ぎにん べっと かいまん にっとう さいまん にっとう さいまん だい かいまん エリン まん エリン はん かいまん エリン はん かいまん エリン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	470
27 (木)										620
										742
	牛乳	照り焼き チキン サンド	卵とレタスのスープ マヨネーズタイプドレッシング		ド レッシング 油	<b>鶏</b> 肉 卵 ベーコン	牛乳	にんじん	しょうが キャッグリ きゅうス エリンギ たまねぎ	460
28 (金)										591
										740

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。

※幼稚園または小学校、中学校のみの献立についてはそれぞれ(幼)(小)(中)と表記しています。

※市内・町内産の食材には下線を引いています。

