令和7年 11月分 給食予定献立表

					1			
	曜	行 事	生	+			主 な 材 料 名	
\Box		食	牛 乳	献立名	++>+ -+	111-1		<u>-</u>
		等	5.0		熱や力になるもの	体をつくるもの	体の調子を整えるもの	調
				ごはん	米			
				いものこ汁	里いも	厚揚げ みそ	にんじん こんにゃく 大根 小松菜 長ねぎ	混合削り節
4	火		Ш	チキンチキンごぼう	片栗粉 油 砂糖	鶏肉	ごぼう	みりん酒
				キャベツともやしのおかかあえ	71条初 旭 時福	かつお節	キャベツ もやし	しょうゆ 混
			【乳】		米	7). 702KI	+ P/12 600	しょうゆ 虎
				ごはん to かはフェブ	木	トラスかかめ	エゎヸ ゠ゎヸ ヰ・ベル	
5	水			わかめスープ		とうふ わかめ	玉ねぎ 長ねぎ キャベツ	中華スープの
•	,,			プルコギ	砂糖 油 ごま油 春雨	豚肉	にんにく 玉ねぎ にんじん にら	酒 しょうゆ
			【乳】	マーラーカオ 【小麦 乳】	小麦粉 砂糖 油	牛乳		しょうゆ ベ
				ごはん	*			
6	木			かき玉汁 【卵】	片栗粉 じゃがいも	豆腐 鶏卵 なると	玉ねぎ にんじん しめじ	混合削り節
0	/ \		Ш	いかの南蛮ソース	油 片栗粉 ごま油 ごま 砂糖	いか	長ねぎ にんにく 生姜	酒 こしょう
			【乳】	ビーフンソテー	油 ビーフン ごま油	豚肉	にんじん キャベツ 小松菜	中華スープの素
				ごはん	*			
				鶏肉とじゃがいものうま煮	油 砂糖 じゃがいも	鶏肉・厚揚げ	玉ねぎ にんじん しらたき さやいんげん	和国だし、み
7	金			鯖のカレー風味焼き	7LL 19 17L C (6 /3 V · C)	生		カレー粉塩
						州巴	ナめし 小松芸 にたじた	
			【乳】	もやしと小松菜のからしあえ	N	*** \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	もやし 小松菜 にんじん	混合削り節
	月			こぎつねごはん	米 油 砂糖	鶏肉 油揚げ	にんじん えだ豆	混合削り節
10				さつまいも汁	さつまいも	厚揚げ みそ	にんじん 大根 小松菜	混合削り節
10			Ш	ささかまぼこのお茶の葉揚げ 【小麦】	油 小麦粉	ささかまぼこ		粉茶
			【乳】	白菜のごまあえ	砂糖 ごま		白菜 さやいんげん	しょうゆ み
				キャラメル揚げパン 【小麦】	コッペパン キャラメルパウダー 油			
۱, ,	火			ポークビーンズ	油 じゃがいも 砂糖	豚肉 大豆	にんにく 玉ねぎ にんじん トマト	ワイン ケチ
11					2 2 3 3 4 3 4 3 4 4 6			こしょう
				 カラフルサラダ	砂糖油でま油		 にんじん キャベツ 小松菜 とうもろこし	しょうゆ 酢
			【乳】	ごはん	米		IC/00/0 TYN/ MMX C900CU	
	水		_			たくか さつナロゴ		和風だ!
4			同	おでん	砂糖 じゃがいも	ちくわ さつま揚げ	にんじん こんにゃく 大根	和風だし し
12						厚揚げ		
				豚肉のパン粉焼き 【乳 小麦】	バン粉	豚肉 チーズ	にんにく パセリ	酒 塩 こし
			【乳】	親子豆サラダ		大豆	えだ豆 にんじん キャベツ もやし	ドレッシング
				ごはん	米			
	木			マーボー豆腐	油 砂糖 片栗粉 ごま油	豆腐 豚肉 みそ	生姜 にんにく 長ねぎ 干しいたけ	酒 しょうゆ
4.0			Ш				にんじん	中華スープの
13				コーンしゅうまい 【小麦】		コーンしゅうまい		
				春雨のピリ辛サラダ	春雨 砂糖 ごま油 ごま		にんじん キャベツ もやし	しょうゆ コ
			【乳】					オイスターソ
			【子し】	ごはん	米			カイスターフ
							1-10 10 / 10 / 4-11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
. —			Æ	煮ぼうとう 【小麦】	うどん	鶏肉油揚げ	大根 にんじん 白菜 しめじ 長ねぎ	混合削り節
17	月						小松菜	
					砂糖パン粉 片栗粉	豚肉 鶏肉 豆腐	玉ねぎ 大根	塩 こしょう
			【乳】	ひじきの煮物	油 砂糖	さつま揚げ ひじき	にんじん	しょうゆ み
				子どもパン 【小麦】	子どもパン			
			\rightleftharpoons	彩の国ポトフ	じゃがいも	フランクフルト	にんじん 玉ねぎ 大根 キャベツ	コンソメ 塩
18	\J/						ブロッコリー	酒
. •				マカロニグラタン 【乳 小麦】	バター 小麦粉 マカロニ 油	鶏肉 牛乳 チーズ	玉ねぎ	コンソメ 塩
			【乳】	三色サラダ	7.7 3.2.13 17300 78	7.6F3 130 7 7	もやし にんじん 小松菜	ドレッシング
		-	【子し】	かてめし	米 油 砂糖	鶏肉・油揚げ	干しいたけ しらたき ごぼう にんじん	酒 塩 しょ
	水		_	D. C. 00 C	木 油 砂棉	類例 油物リ	かんぴょう	温 塩 しょ
					1, , +%, \+	07.th		\(\text{\tint{\text{\tint{\text{\tin}\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\tex{\tex
19			10	呉汁	じゃがいも	豚肉 大豆	にんじん 大根 こんにゃく 長ねぎ	混合削り節
			ш			はなみずきみそ		
				ほっけの唐揚げ	油 片栗粉	ほっけ		塩
			【乳】	もやしのごま酢あえ	砂糖でき		もやし にんじん 水菜	酢 しょうゆ
				肉汁うどん [地粉うどん 【小麦】	地粉うどん			
		学校給食月間 学校給食月間		肉汁うどん汁	砂糖	豚肉	干しいたけ にんじん ごぼう 玉ねぎ	混合削り節
	木			1 3.1 2 2.371	1		大根 長ねぎ	222,33 2 20
20				ゼリーフライ 【小麦】	油 小麦粉 じゃがいも	おから	へ低 反ねさ にんじん 玉ねぎ 長ねぎ	塩 こしょう
			ш		パン粉	00/0	10,00,0 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	
			F 1701 3	ウィンナーとコーンのソニ	ハシ 初 油	ウインナー	とうもろこし にんじん キャベツ もやし	佐 つしょき
	\longrightarrow		【乳】	ウインナーとコーンのソテー		ションナー	こうもうこし にんしん キャヘツ もやし	塩 こしよう
			\Box	彩の国力レー「ごはん	米	oz.ch		
ا ر	_			彩の国カレールウ 【小麦】	じゃがいも カレールウ 油	豚肉	にんにく 生姜 にんじん 玉ねぎ	トマトピュー
21	金		ΙМ				大根 ブロッコリー	
_ '			ш	マーマレードチキン	マーマレード	鶏肉	にんにく	塩 こしょう
			【乳】	キャベツとえだ豆のサラダ			えだ豆 にんじん キャベツ	ドレッシング
		和		ごはん	*			
		献食		豚汁	油 じゃがいも	豚肉 油揚げ 豆腐 みそ	ごぼう 大根 にんじん こんにゃく 長ねぎ	混合削り節
25	火	飲良立の		魚のレモンソースがけ	片栗粉 油 砂糖	さごし	TISS TO THE PT MINE	塩酒しょ
		五 日					切り工し大根 小松芸 にたいた	
]		切り干し大根の炒め物	油でま油	さつま揚げ	切り干し大根 小松菜 にんじん	酒 しょうゆ
	71/			焼きチーズカレーパン 【乳 小麦】	油 コッペパン 小麦粉	豚肉 大豆 チーズ	玉ねぎ	ケチャップ
								カレー粉
26	水			豆乳のクリームシチュー	油 米粉 じゃがいも	鶏肉 豆乳	玉ねぎ にんじん しめじ とうもろこし	コンソメ 塩
							小松菜	
			【乳】	根菜サラダ			ごぼう にんじん 大根	ドレッシング
			2302		中華めん			
	木	1		みそラーメン汁	油でま	豚肉 みそ	にんじん キャベツ 玉ねぎ もやし	ポークガラ
27			\square				長ねぎ	しょうゆ
27				肉だんごのまち坐萃し	ふ パン炒 ご士油 ナギリ	胶体 頭肉		
					ふ パン粉 ごま油 もち米		玉ねぎ 生姜	しょうゆ 塩
				ツナとポテトのソテー	じゃがいも 油	ツナ	玉ねぎ	コンソメ 塩
	金				米 バター		玉ねぎ にんじん とうもろこし	塩 こしょう
20				コンソメスープ 【小麦】	じゃがいも	フランクフルト	にんじん 玉ねぎ キャベツ ほうれん草	塩 こしょう
∠۲			ш		小麦粉パン粉油	鶏肉		塩 こしょう
,			【乳】	ラフランスゼリー	ラフランスゼリー			
		——	トナリオ			1		<u> </u>
							平 均 栄	

●都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。

●アレルギー表示について

・食品衛生法に基づいて「アレルギー表示義務8品目(鶏卵・乳・小麦・ えび・かに・そば・落花生・くるみ)」について表示しています。



平 均 栄 養 量

学校給食摂取基準

- ・コンタミネーション(原材料としては使用されていなくても、製造過程 で混入する恐れがある場合等)については、記載しておりません。
- ・調味料(しょうゆ、ドレッシング、加工食品に微量に含まれる調味料等) については記載しておりませんので、微量摂取でアレルギー症状が出て しまう方は、栄養教諭にご相談ください。



11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」て入れた埼玉県の郷土料理や、埼玉県にな

埼玉県郷土料理(行田市)

ゼリーフライ

ゼリーフライはお菓子のゼリーとは別物で、おからとじゃがいもに、にんじんや玉ねぎなどの野菜を混ぜて小判型に成形し、油で揚げたものです。 揚げたてをウスターソースにくぐらせて食べるのが一般的です。その名前の由来は、昔のお金の形の小判型をしていることから銭(ぜに)フライ

蒲田市	(平野中学校)
	ノエジーナル

蓮田市	(平野中学校)			
	中学校 平均栄養量			
1n+1/1/2014		たんばく質		
味料その他	キロカロリー	グラム		
しょうゆ 合削り節 みりん	817	30.6		
素 塩 しょうゆ みりん こしょう ニーキングパウダー	834	32.6		
みりん 塩 しょうゆ しょうゆ 酢 赤唐辛子 塩 こしょう しょうゆ	800	33.4		
・りん しょうゆ 酒 みりん しょうゆ 粉辛子	813	31.3		
しょうゆ 酒	825	32.5		
・ャップ コンソメ 塩 リエ	806	30.4		
、ようゆ みりん 、よう	802	33.4		
(ごまクリーミー) トウバンジャン 素 塩 こしょう ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	810	32.1		
レょうゆ みりん 酒 しょうゆ みりん	810	35.5		
・りん 酒 こしょう ロリエ こしょう (ごまクリーミー)	807	32.6		
うゆ みりん 和風だし	829	36.0		
みりん しょうゆ ソース みりん	830	31.5		
・レ ソース しょうゆ ワイン (バンバンジー)	800	31.8		
うゆ レモン果汁 塩 こしょう ソース コンソメ	803	34.0		
ソース コンソメ こしょう	800	37.8		
中華スープの素酒	805	35.9		
コンソメ 酒 コンソメ	829	30.0		
	813	33		
2~14歳	830	34.0		

です。給食では、地元産食材を取り :じみのある献立などが登場します。



ゼリーフライ

