令和	令和7年					
実施	日			材料名		栄養 価
日	曜	献立名	血や筋肉のもとになるもの	熱や力のもとになるもの	体の調子をよくするもの	エネルギー たんぱく質
4		^{ぎゅうにゅう} 牛乳 マーボー焼きそば にらたまスープ かき	牛乳 鶏ひき肉 豚肝臓 大豆 みそ 豆腐 卵	油 中華めん さとう でんぷん	にんにく しょうが 長ねぎ にんじん な す にら たまねぎ かき	589 kcal 30.5 g
5	水	ぱん ひじき煮 けんこう ないこう 大根のそぼろけ	牛乳 さんま 芽ひじき 大豆 油揚げ 鶏ひき肉	精白米 米粒麦 でんぷん さと う 油 こんにゃく	しょうが 万能ねぎ ごぼう しいたけ に んじん だいこん もやし こまつな	591 kcal 21.7 g
6	木	『ホッシ」にルック 牛乳 カレーピラフ さつまいもチップスサラダ トマトスープ	牛乳 鶏むね肉 いか ベーコン	精白米 米粒麦 油 さつまいも さとう シェルマカロニ	にんじん たまねぎ マッシュルーム グリンピース こまつな キャベツ もやし セロリ にんにく トマト	596 kcal 21.4 g
7	金	ਵਿਸ਼ਤੀ: เครื่อ 中乳 きのこごはん ふろふき大根 総な ほうじ絮ゼリー	牛乳 鶏むね肉 油揚げ 豚肉 みそ 粉寒天	精白米 米粒麦 油 さとう ごま こんにゃく じゃがいも	にんじん しいたけ しめじ まいたけ だいこん ごぼう たまねぎ 長ねぎ	589 kcal 22.8 g
8	±		牛乳 ほっけ 大豆 みそ わ かめ	精白米 米粒麦 小麦粉 パン粉油 こんにゃく さとう	ごぼう にんじん れんこん しいたけ はくさい だいこん 長ねぎ	638 kcal 27.5 g
11	火		牛乳 豆乳 えび いか チーズ ベーコン	食パン 油 パター 小麦粉 マ カロニ パン粉	いちごジャム たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく はくさい こまつな	580 kcal 26.7 g
12	水	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 ごまみそ豆乳うどん もやしサラダ サツマイモスティック	牛乳 鶏ひき肉 みそ 豆乳	うどん 油 ごま ごま油 さと う さつまいも	にんにく しょうが にんじん たまねぎ 長ねぎ もやし こまつな	634 kcal 24.9 g
13	111	ぎゅうにゅう 牛乳 もみじごはん ぐるま やさい にもの 車ふと野菜の煮物 みそドレサラダ	牛乳 鶏むね肉 みそ	精白米 米粒麦 ごま油 油 こんにゃく じゃがいも さとう 焼きふ	にんじん ごぼう グリンピース だいこん キャベツ こまつな	591 kcal 21.7 g
14	金	ぎゅうにゅう 牛乳 チンジャオロース丼 5ゅうかはをお サー華春雨スープ かき	牛乳 豚肉 みそ 鶏むね肉 豆腐	精白米 米粒麦 油 さとう でんぷん ごま油 はるさめ	にんにく しょうが にんじん たけのこ たまねぎ ピーマン こまつな かき	588 kcal 23.0 g
17	月	ぎゅうにゅう 牛乳 鶏肉ときのこのカレーライス こまった 小松葉とキャベツのサラダみかん	牛乳 鶏むね肉 レンズまめ	精白米 米粒麦 油 小麦粉 じゃがいも さとう	にんにく たまねぎ しめじ エリンギ キャベツ こまつな きゅうり にんじん みかん	646 kcal 23.3 g
18	火	_{ぎゅうにゅう} てんどん やきい 牛乳 いか天井 野菜のおろしあえ かぼちゃけ	牛乳 いか 豚肉 みそ	精白米 米粒麦 さつまいも 小 麦粉 米粉 でんぷん さとう 油	にんじん もやし こまつな えのき だい こん かぼちゃ 長ねぎ	666 kcal 27.6 g
19	水	gphjにphi はん 牛乳 ご飯 めかじきの照り焼き はるされた 春雨炒め いもこ汁	牛乳 めかじき 豚ひき肉 豚肉	精白米 油 はるさめ さとう ごま油 さといも	しょうが にんにく にんじん たまねぎ えのき もやし ごぼう だいこん 長ねぎ	591 kcal 26.8 g
20	ハ	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 きなこ揚げパン ポトフ コーンサラダ		コッペパン さとう 油 じゃが いも	たまねぎ セロリ にんじん キャベツ グ リンピース もやし コーン	597 kcal 23.0 g
21	377	ジョアマスカット お祝いしょうゆラーメン 手作りしゅうまい 紅白ゼリー 120周年記念献立	豚肉 なると 豚ひき肉 ひじき 粉寒天 牛乳	中華めん ごま油 油 さとう でんぷん しゅうまいの皮	しょうが にんにく にんじん もやし キャベッ こまつな たまねぎ クランベ リージュース	574 kcal 24.9 g

フィッシュ&チップス コッカリーキー

ほけんしょ(いゆいんかい 保健食育委員会のみんなでアンケートを作成し、1年生から6年生、先生たちにもお祝いメニューのアンケートをとりました。 せっか いわ けってい その結果、お祝いしょうゆラーメンに決定しました。

^{きゅうしょく なか} 給食の中にうさぎがかくれています。探してみましょう♪

						3
25	火	群・ジェック エミック サイス サイス サイス リエ子焼き からう だんごる 和風サラダ いも団子汁 和食の日	牛乳 豆腐 卵 鶏むね肉	精白米 もち米 黒米 米粒麦きび 黒ごま 油 さとう 三温糖 じゃがいも でんぷん	切干大根 しいたけ にんじん たまねぎ キャベツ もやし えのき ごぼう だいこ ん 長ねぎ	619 kcal 24.3 g
26	1 7K	ទីPJICPウ 牛乳 スパゲティミートソース キャベツのレモン和え 焼きりんご	牛乳 鶏ひき肉 大豆 粉チ-ズ	- スパゲッティ オリーブ油 油 さとう バター	にんにく セロリ にんじん たまねぎ トマト パセリ だいこん キャベツ レモンりんご	595 kcal 24. 3 g
27	木	ぎゅうにゅう ばん ぎゅ 牛乳 ご飯 鮭のもみじ焼き お浸し じゃがいもの味噌汁	牛乳 さけ みそ 豆腐 油 げ わかめ	易 精白米 エッグフリーマヨネーズ じゃがいも	たまねぎ にんじん キャベツ もやし こまつな	590 kcal 27.7 g
28	소		牛乳 豚ひき肉 豚肝臓 大! チーズ たら 鶏むね肉	豆 食パン 油 米粉 じゃがいも	たまねぎ にんじん にんにく キャベツ 長ねぎ	573 kcal 29.0 g

◎学校行事や食材費等の都合により、献立の変更並びに回数が少なくなることがあります。

お楽をはじめ、大豆や菫いも、ぶどうなど、さまざまな作物が収穫時期を迎えてい ます。日本各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には「新嘗祭」という伝 とうてき、きゅうちゅうぎょうじ 統的な宮中行事が行われます。この日は「勤労感謝の日」として国民の祝日になっ ていますが、食べることは、たくさんの人の勤労に支えられていることを忘れずに、 ひびしょくじたいせつ日々の食事を大切にいただきましょう。



		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
	11月分 一日あたりの平均	603	25.1
	3・4学年 1人1回当たりの学校給食摂取基準	650	26.0







28