



[配布用 献立表]

2023年11月

新宿区立西早稲田中学校

実施日	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質	
1	水	黒砂糖パン サーモンキッシュ ごまさうだ 昆たぐさんABCスプ	さけ、卵、ベーコン、豚肩肉、レンズまめ 旬の食材	牛乳、生クリーム、チーズ 黒砂糖パン、さとう、マカロニ	油、ごま ほうれんそう、にんじん、パセリ 旬の食材	744 kcal 36.2 g	
文化の日献立							
2	木	菊花ずし 菊花蒸し・真珠蒸し 木耳の卵スープ 菊花みかん	豚ひき肉、絞り豆腐、豚かた肉、卵	牛乳、だし昆布、のり	精白米、さとう、もち米、でんぶん 旬の食材	737 kcal 28.3 g	
6	月	シーフードスパゲッティ にんじんツナサラダ キャラメルポテト	ベーコン、いか、えび、あさり、ツナ	牛乳、粉チーズ	スパゲッティ、さつまいも、グラニュー糖 旬の食材	887 kcal 37.4 g	
7	火	油麴井(宮城県) 野菜のからし和え じゃがいも味噌汁 洋なし	けずり節、焼き竹輪、卵、油揚げ、みそ	牛乳	精白米、米粒麦、油麴、さとう、じゃがいも	にんじん、さやえんどう、こまつな、ほうれんそう 旬の食材	775 kcal 28.3 g
8	水	きのこピザトースト ペンネのバジルソテー 鶏と豆のスープ	ベーコン、鶏肉、大豆	牛乳、チーズ	食パン、マカロニ、じゃがいも	バター、油 トマト缶、ピーマン、にんじん、こまつな 旬の食材	735 kcal 32.7 g
9	木	よこすか海軍カレー(神奈川県) はりはり漬け(神奈川県) 切干大根の漬物 石垣団子(神奈川県) さつまいも蒸し団子	鶏肉、するめいか	牛乳、サラダ昆布	精白米、米粒麦、小麦粉、じゃがいも、さとう、さつまいも 旬の食材	油、牛脂 にんじん、トマト缶、こまつな、とうがらし 旬の食材	900 kcal 28.4 g
神奈川献立							
10	金	麦ごはん ぶりと大根の煮物 きのこのみそすいとん かつおふりかけ	ぶり、けずり節、みそ	牛乳、ちりめんじゃこ	精白米、米粒麦、さとう、小麦粉、白玉粉	ごま油、ごま にんじん、冷凍かぼちゃ、こまつな 旬の食材	807 kcal 33.8 g
13	月	麦ごはん 酢豚 もやしとわかめのスープ	豚肉、大豆	牛乳、わかめ	精白米、米粒麦、さとう、でんぶん、じゃがいも	油、揚げ油、ごま油 にんじん、ピーマン、こまつな 旬の食材	876 kcal 29.5 g
14	火	奈良茶飯 かしわの権座(奈良県) 鶏肉の煮もの 飛鳥汁(奈良県) よもぎ白玉団子	いり大豆、鶏肉、生揚げ、油揚げ、みそ、あずき	牛乳、調理用牛乳	精白米、米粒麦、こんにゃく、三温糖、じゃがいも、白玉粉、さとう	にんじん、みずな、こまつな、冷凍よもぎ 旬の食材	844 kcal 34.1 g
奈良献立							
15	水	五目あんかけそば うずら卵煮 豆腐入り中華スープ	豚肉、うずら卵、レンズまめ、豆腐	牛乳	むし中華めん、さとう、じゃがいも	油、ごま油 にんじん、ほうれんそう、こまつな 旬の食材	731 kcal 31.1 g
16	木	麦ごはん 魚のねぎみそ焼 ひじきの五目煮 のっぺい汁	あじ、みそ、大豆、さつま揚げ、けずり節、油揚げ、豆腐	牛乳、ひじき、だし昆布	精白米、米粒麦、さとう、つきこんにゃく、さといも、じゃがいも、でんぶん 旬の食材	油 にんじん、こまつな 旬の食材	731 kcal 35.0 g
17	金	チリ豆ドッグ 秋のポトフ りんご	フランクフルト、豚ひき肉、大豆、レンズまめ、鶏肉	牛乳	コッペパン、じゃがいも、さつまいも 旬の食材	油 にんじん、かぶ(葉) 旬の食材	730 kcal 32.8 g
20	月	家常豆腐丼 春雨サラダ 豆花(トーフ)	豚肉、みそ、生揚げ、豆乳	牛乳、粉寒天、生クリーム	精白米、米粒麦、さとう、でんぶん、はるさめ、メープルシロップ	油、ごま油、ごま にんじん、こまつな 旬の食材	830 kcal 28.3 g
21	火	かき揚げうどん 大豆入り根菜のそぼろ煮	けずり節、鶏肉、豚ひき肉、大豆、生揚げ	牛乳、だし昆布、わかめ	冷凍うどん、さとう、小麦粉、さといも、じゃがいも、でんぶん 旬の食材	揚げ油、油 こまつな、にんじん 旬の食材	829 kcal 31.8 g
新米の日献立							
22	水	新米ごはん 豚肉の生姜焼・ポイルキャベツ かぶの味噌汁 りんご	豚肉、けずり節、油揚げ、みそ	牛乳	精白米、でんぶん、さとう	油 にんじん、かぶ(葉)、こまつな 旬の食材	755 kcal 27.7 g
和食の日献立							
24	金	雑穀ごはん ししゃものチャンちゃん焼き(北海道) 生揚げと野菜の煮物	あずき、みそ、けずり節、焼き竹輪、生揚げ	牛乳、ししゃも	精白米、米粒麦、きび、黒米、さとう、こんにゃく、じゃがいも、でんぶん	バター、油 にんじん 旬の食材	762 kcal 32.8 g
27	月	麦ごはん 焼きさばのレモンおろし酢 みそドレッシングサラダ 豆腐入りかきたま汁	さば、大豆、みそ、けずり節、豆腐、卵 旬の食材	牛乳、わかめ	精白米、米粒麦、さとう、でんぶん	白ごま、油、ねりごま にんじん、こまつな 旬の食材	785 kcal 35.3 g
28	火	ブルコギ丼 ナムル りんごゼリー	豚肉	牛乳、粉寒天	精白米、米粒麦、さとう、でんぶん	油、ごま油 にんじん、にら、ほうれんそう 旬の食材	824 kcal 27.0 g
29	水	おからコロッケパター 白菜のクリーム煮 りんご	豚ひき肉、おから、卵、鶏肉、いんげんまめ	牛乳、粉チーズ、調理用牛乳、生クリーム	丸パン、じゃがいも、ポテトフレーク、小麦粉、パン粉	油、揚げ油 にんじん、かぶ(葉) 旬の食材	775 kcal 28.9 g
30	木	高野豆腐のそぼろ混ぜごはん ひじき入り千草焼き 青のりこふき芋 なめこの味噌汁	鶏ひき肉、高野豆腐、鶏ひき肉、卵、けずり節、油揚げ、みそ、豆腐	牛乳、ひじき、あおのり	精白米、米粒麦、さとう、じゃがいも	油 にんじん、さやいんげん、こまつな 旬の食材	733 kcal 35.2 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。
旬の食材：さんま・鮭・鯖・きびなご・さつま芋・里芋・青梗菜・栗・菊・きのこ
大根・人参・長葱・白菜・かぶ・ごぼう・柿・りんご・みかんなど
長野県伊那市より米、長葱、しめじ、小松菜、えのき、なめこ
ほうれん草、りんごジュースが納品されることがあります。

給食費の引き落とし日は、11月6日(月)です。
前日までに、ゆうちょ銀行口座へ入金をお願いします！



