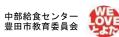
2025年度 11月

学校給食献立一覧表





日曜日	<b></b>	主に体の組織を	そつくる食品群 2 群	主に体の調う	子を整える食品群 4 群	主にエネルギ 5群	<sup>∑</sup> ーになる食品群 │ 6群	エネルギー (kcal)	
<b>"</b> 8	献立名	無・肉・卵 豆・豆製品	キ乳・乳製品 骨ごと食べる魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜果物・きのこ	穀類・いも・砂糖	油脂・種実	(kcal) たんぱく質 (g)	
	麦ごはん・★飲用牛乳		★飲用牛乳		3,1,1,2	麦ごはん		864 28. 2	
	豚丼	ぶた肉		にんじん	たまねぎ・しらたき しょ <b>う</b> が	砂糖			
4 火	おひたし	油揚げ		にんじん ほうれんそう	キャベツ	砂糖			
	さつまいもコロッケ	大豆				   小麦粉・さつまいも   コーングリッツ・砂糖	なたね油・米ぬか油		
	ごはん・★飲用牛乳		★飲用牛乳			ごはん		790 30. 8	
	米粉だんご汁	けずりぶし		にんじん	はくさい・だいこん ごぼう・しいたけ	米粉だんご			
5 水	 ★生揚げチャンプルー	ぶた肉・生揚げ ★鶏卵・かつお節		にんじん	たまねぎ・キャベツ		ごま・米ぬか油		
	いわしの梅煮	いわし			梅干し	じゃがいもでん粉			
	★スライスパン・★飲用牛乳		★飲用牛乳			砂糖   ★スライスパン		798 31. 0	
	ミネストローネ	ショルダーベーコン		トマト・にんじん	たまねぎ・にんにく	じゃがいも・マカロニ	オリーブ油		
6 木		大豆		パセリ	キャベツ・きゅうり		フレンチドレッシング		
	フィッシュサンド	大豆・すけとうだら				小麦粉	えごま油・米ぬか油		
	◇中濃ソース 三河赤鶏五目ごはん・★飲用牛乳	とり肉・油揚げ	★飲用牛乳	にんじん	ごぼう・しいたけ	キャッサバでん粉	大豆油	813 29. 2	
	具汁	大豆・米みそ			だいこん・根深ねぎ	さといも			
7 金		油揚げ・けずりぶし	0.11		こんにゃく キャベツ・もやし		ごま		
		まぐろ(油漬)	01	にんじん 茶んざ	レモン果汁	砂糖			
	わんぱくじゃこ天 ごはん・★飲用牛乳 <u></u>	ウインナー	ちりめんじゃこ ★飲用牛乳	にんじん・葉ねぎ	たまねぎ	小麦粉ごはん	米ぬか油		
	八杯汁	豆腐・けずりぶし	こんぶ	にんじん	 だいこん・ごぼう 根深ねぎ	さといも じゃがいもでん粉		791 29. 7	
10 月	和風サラダ	まぐろ(油漬)		ほうれんそう にんじん	キャベツ	砂糖	和風ドレッシング		
	◇和風ドレッシング さばのみそ煮	豆みそ・さば				砂糖			
	なしゼリー				なしゼリー				
	ごはん・★飲用牛乳		★飲用牛乳			ごはん		833 28. 2	
	★八宝菜	★うずら卵・ぶた肉 いか		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ・はくさい もやし	じゃがいもでん粉			
11 火	中華あえ			にんじん	キャベツ・きゅうり	はるさめ・砂糖	ごま油		
	チヂミ	大豆		にら・にんじん	たまねぎ	とうもろこしでん粉 米粉・じゃがいも じゃがいもでん粉 キャッサバでん粉	ショートニング 米ぬか油		
	ごはん・★飲用牛乳食		★飲用牛乳			ごはん		815 31.3	
	キムチ入りみそ汁	ぶた肉・豆みそ けずりぶし		にんじん	キムチ・だいこん こんにゃく・ごぼう えのきたけ				
12 水	- <b>上</b>		こんぶ	にんじん	キャベツ・もやし	砂糖			
	レバーと大豆のごまがらめ	とり肉・大豆 とりレバー				とうもろこしでん粉 じゃがいもでん粉・砂糖	米ぬか油・ごま		
	ごはん・★飲用牛乳    週		★飲用牛乳			ごはん		804 29. 9	
	肉じゃが間	ぶた肉		にんじん	たまねぎ・しらたき	じゃがいも・砂糖			
13 木	たくあんあえ				キャベツ・きゅうり たくあん漬	砂糖	ごま		
	花型はんぺん	すけとうだら・このしろ		にんじん	キャベツ スイートコーン	じゃがいもでん粉 キャッサバでん粉・砂糖	大豆油・なたね油		
	麦ごはん・★飲用牛乳		★飲用牛乳			麦ごはん			
14 金	★カレーライス	ぶた肉	★チーズ・★脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ	じゃがいも	カレールウ (辛ロ・★甘口)	890 29. 6	
1 7 34	チキンサラダ	とり肉(蒸)		にんじん	キャベツ・きゅうり		フレンチドレッシング		
	みかん (生)				みかん (生)				
	ごはん・★飲用牛乳 ★かきたま汁 たべまるの おすすめ	豆腐・★鶏卵 とり肉・かまぼこ	★飲用牛乳	みつば		ごはん じゃがいもでん粉		815 31. 0	
17 月	ひじきサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	けずりぶし まぐろ (油漬)	ひじき		キャベツ・きゅうり スイートコーン	砂糖	マヨネーズ風ドレッシング		
	ハンバーグのおろしソースかけ	大豆・とり肉・ぶた肉			たまねぎ・だいこん	とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉 砂糖	なたね油・パーム油 ラード・ひまわり油		
$\top$	★りんごパン・★飲用牛乳		★飲用牛乳			★りんごパン			
	ポークビーンズ	大豆・ぶた肉 ベーコン		にんじん	たまねぎ	じゃがいも・砂糖		007	
18 火	コールスローサラダ				キャベツ・きゅうり スイートコーン		コールスロードレッシング	- 837 30. 8	
	さかなナゲット	大豆・いか・あじ たら・たちうお・いわし			たまねぎ	小麦粉・砂糖	大豆油		

	献立名	主に体の組織をつくる食品群		主に体の調子を整える食品群		主にエネルギーになる食品群		4-11-42		
日曜日		1群 2群		3群	4群	5群	6群	── エネルギー (kcal) ── たんぱく質		
-		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 骨ごと食べる魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	穀類・いも・砂糖	油脂・種実	(g)		
	ごはん・★飲用牛乳		★飲用牛乳			ごはん				
	煮みそあいち県民の日献立	ぶた肉・生揚げ・豆みそ はんぺん・けずりぶし	こんぶ	にんじん	だいこん こんにゃく・ごぼう	砂糖		878 30. 3		
19 가	<b>青菜あえ</b> 11.27			にんじん・菜めし粉	キャベツ・はくさい もやし					
	めひかりフライ	大豆・めひかり				小麦粉・キャッサバでん粉 とうもろこしでん粉	米ぬか油			
	おにまんじゅう					おにまんじゅう				
	中華めん・★飲用牛乳		★飲用牛乳			中華めん				
	しょうゆラーメン	ぶた肉・なると		にんじん	もやし・たけのこ 根深ねぎ スイートコーン しょうが・にんにく	じゃがいもでん粉	米ぬか油	773 30. 5		
20 オ	テンゲンサイのあえもの	まぐろ(油漬)		チンゲンサイ にんじん	キャベツ		たまねぎドレッシング			
	揚げぎょうざ	大豆・ぶた肉		にら	キャベツ・しょうが たまねぎ・にんにく	小麦粉 じゃがいもでん粉	ラード・米ぬか油			
	豆乳パンナコッタ(いちご)					豆乳パンナコッタ(いちご)		1		
	★米粉パン・★飲用牛乳		★飲用牛乳			★米粉パン				
	焼きそば	ぶた肉・いか・ちくわ		にんじん	キャベツ・紅しょうが	中華めん	米ぬか油	809 33. 0		
25 火	<b>、</b> りんごポンチ				パインアップル りんご(生)・黄桃					
	野菜入りしゅうまい	大豆・とり肉・ぶた肉		にんじん ほうれんそう	たまねぎ スイートコーン	小麦粉・砂糖	ラード			
	ごはん・★飲用牛乳		★飲用牛乳			ごはん		789 30. 3		
26 가	すきやき風煮	ぶた肉・焼き豆腐			はくさい・根深ねぎ こんにゃく	砂糖				
20 /	海藻サラダ		ひじき・わかめ	にんじん	キャベツ・きゅうり	砂糖	ごまドレッシング			
	★厚焼き卵	かつお・ <b>★</b> 鶏卵 かつおだし				キャッサバでん粉 砂糖	なたね油・パーム油			
	★ツイストパン・★飲用牛乳		★飲用牛乳			★ツイストパン				
27 オ	★かぶのクリームスープ	ショルダーベーコン	★牛乳・★脱脂粉乳 ★チーズ	にんじん	たまねぎ・かぶ		★ベシャメルソースの素 ★生クリーム	817 32. 2		
21/1	コーンサラダ				キャベツ・きゅうり スイートコーン		フレンチドレッシング			
	とり肉のハーブ焼き	とり肉		バジル・パセリ			オリーブ油			
	ごはん・★飲用牛乳		★飲用牛乳			ごはん				
	いものこ汁	けずりぶし		にんじん	だいこん・ごぼう 根深ねぎ	さといも		790 31. 4		
28 金	生揚げとキャベツのみそ炒め	生揚げ・ぶた肉・豆みそ		にんじん	キャベツ	砂糖	米ぬか油			
	さけフライ	大豆・さけ				小麦粉・キャッサバでん粉 とうもろこしでん粉	米ぬか油			
	抹茶ふりかけ					抹茶ふりかけ				

# 11月の目標「栄養のバランスを考えて食べよう」

#### 豊田の農産物

●米「大地の風」 ・・・ごはん、麦ごはん、米粉パン

三河赤鶏五目ごはん ●小麦「きぬあかり」・・・スライスパン、ツイストパン、中華めん

●大豆「フクユタカ」 ・・・水煮大豆、豆腐、油揚げ 生揚げ、焼き豆腐

●はくさい ●しいたけ

- ●はくさい・・・キムチ
- ●なし・・・なしゼリー
- ●茶・・・抹茶ふりかけ







## 日本型食生活週間 10日(月)~14日(金)

主食・主菜・副菜を組み合わせた「日本型食生活」を知る ことができる献立を実施します。

日本型食生活とは、「主食」であるごはんを中心に、魚・ 肉などの「主菜」、野菜・海藻などの「副菜」に加え、 牛乳・乳製品、果物などを組み合わせた、栄養のバランスが優 れた食生活のことです。

## <今月の季節の食材>



さば















さといも さつまいも だいこん かぶ ほうれんそう

#### 19日(水) あいち県民の日献立



愛知県の**郷土料理や愛知県でとれた食材**を使用した献立を実施します。

- **★ごはん…米 (大地の風)**
- ★飲用牛乳…**牛乳**
- **★煮みそ…ぶた肉、生揚げ、にんじん、だいこん、豆みそ**
- ★青菜あえ…はくさい、にんじん

※★は乳または卵を含みます。

- ★めひかりフライ…**めひかり**
- **★おにまんじゅう**



**煮みそ・おにまんじゅう**は、愛知県の郷土料理です。

※食物アレルギーの原因食品の使用については「食物アレルギー原因食品一覧表」で御確認ください。

#### たべまるのおすすめ

今月は、17日(月)のハンバーグのおろしソースかけに使われている【おろしソース】まる。 作り方や写真は、右の二次元コードを読み込むか、たべまるをタップして レシピの検索画面に「たべまる給食」と入れるとすぐに見つかるまる。







▲豊田市クックパッド公式キッチンはこちらから

※天候など、やむを得ない事情により、産地や献立が変更される場合があります。

※牛乳の表記については、2種類になります。毎日つく「飲用牛乳」と調理に使用する「牛乳」です。 飲用牛乳とは200mLパック入りの牛乳です。

※献立名にある◇◆のついたドレッシング・ソースは、学級で配膳する時に使用します。

中部給食センター

●安全・安心・おいしい給食をお届けします●