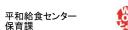
2025年度 11月 給食献立一覧表 献立B

	2025年度 11月 給1	食献立一覧表	献立B	平和給食センター 保育課	LOVE
目間	· 献立名	赤のグループ 主に体をつくるもとになる食品	緑のグループ 主に体の調子を整えるもとになる食品	黄のグループ 主にエネルギーのもとになる食品	エネルギー (kcal)
۱۱.	B HX-22-13	魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類	たんぱく質 (g)
	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	
	すきやき風煮	ぶた肉・焼き豆腐	はくさい・こんにゃく・根深ねぎ	砂糖	530 21. 7
	火 海藻サラダ	ひじき・わかめ	キャベツ・にんじん・きゅうり	ごまドレッシング・砂糖	
	厚焼き卵	かつお・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	
	スライスパン・飲用牛乳	飲用牛乳		スライスパン	
	ミネストローネ	ショルダーベーコン	たまねぎ・トマト・にんじん	じゃがいも・マカロニ・オリーブ油	486
			にんにく・パセリ		
)	水 ビーンズサラダ たらフライ	大豆	キャベツ・にんじん・きゅうり	フレンチドレッシング	18. 4
	たらフライ ◆ウスターソース	大豆・すけとうだら		小麦粉・キャッサバでん粉 えごま油・米ぬか油	
	メープルジャム			メープルジャム	
	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	
, .	肉じゃが	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん	じゃがいも・砂糖	541
, _	^木 たくあんあえ		キャベツ・たくあん漬・きゅうり	ごま・砂糖	21. 3
	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	
	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	
	かぶのクリームスープ	牛乳・ショルダーベーコン	たまねぎ・かぶ・にんじん	ベシャメルソースの素・生クリーム	487 19. 8
7 =		脱脂粉乳・チーズ	キャベツ・スイートコーン・きゅうり	フレンチドレッシング	
	コーンサラダ	とり肉	キャベク・スイートコーク・さゆうり	オリーブ油	
+	グリルチキン ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳	+	プリーフ油	+
			だいこん・こんにゃく・にんじん	C 16/V	
0 ,	豚汁 	ぶた肉・豆みそ・けずりぶし	ごぼう・えのきたけ		534
	一 昆布あえ	こんぶ	キャベツ・もやし・にんじん	砂糖	21. 5
	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 米ぬか油・砂糖・ごま	
Ì	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	
	カレーライス	ぶた肉・チーズ・脱脂粉乳	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・カレールウ(甘口・辛口)	592
1	本	とり肉(蒸)	キャベツ・きゅうり・にんじん	フレンチドレッシング	20. 7
	みかん (生) 型		みかん(生)		
	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	
	八杯汁	豆腐・けずりぶし・こんぶ	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ	さといも・じゃがいもでん粉	
2 ;	和風サラダ ◇和風ドレッシング	まぐろ(油漬)	キャベツ・ほうれんそう・にんじん	砂糖・和風ドレッシング	519 20. 2
	さばのみそ煮生	豆みそ・さば		砂糖	
	なしゼリー		なしゼリー	5 10	
+	三河赤鶏五目ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳・とり肉・油揚げ	ごぼう・しいたけ・にんじん	ごはん・砂糖・大豆油	
	些 计	大豆・米みそ・油揚げ・けずりぶし	だいこん・こんにゃく・根深ねぎ	さといも	534
; ;	木 のり酢あえ 週	まぐろ(油漬)・のり	キャベツ・もやし・レモン果汁	ごま・砂糖	19.8
	わんぱくじゃこ天間	ウインナー・ちりめんじゃこ	たまねぎ・にんじん・葉ねぎ	小麦粉・米ぬか油	
t	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	
	八宝菜	ぶた肉・いか	たまねぎ・はくさい・チンゲンサイ	じゃがいもでん粉	
1 :	金	3.723	もやし・にんじん		571 18. 1
	中華あえ	7	キャベツ・にんじん・きゅうり	はるさめ・砂糖・ごま油 小麦粉・米粉・粉あめ・大豆油	- 10.1
	春巻き	ぶた肉	にんじん・キャベツ・たまねぎ	ショートニング・ラード・米ぬか油	
	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	
7	豚丼	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん・しょうが	砂糖	573
1	おひたし	油揚げ	キャベツ・にんじん・ほうれんそう	砂糖	19. 5
	さつまいもコロッケ	大豆		小麦粉・コーングリッツ・さつまいも 砂糖・なたね油・米ぬか油	
t	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	
	はくさい汁	けずりぶし	はくさい・にんじん・だいこん		400
3	火 生揚げチャンプルー	ぶた肉・生揚げ・鶏卵・かつお節	だぼう・しいたけ たまねぎ・にんじん・キャベツ	ごま・米ぬか油	492 21. 3
	生物にナヤンノルーいわしの梅煮	かた肉・生揚げ・鶏卵・かつお即 いわし	たまねさ・にんしん・キャヘツ	じゃがいもでん粉・砂糖	
	米粉パン・飲用牛乳	飲用牛乳	11年 I C	米粉パン	
	未初ハン・飲用牛乳 焼きそば	欧州千孔 ぶた肉・いか・ちくわ	キャベツ・にんじん	中華めん・米ぬか油	
,	焼きては りんごポンチ	2012 M - 0.10 - 20 (1)	パインアップル・りんご(生)・黄桃	T # α)// Ο - Λαμ/ 油	521 21. 5
		<u>+= 1,0+ 34.4</u>	にんじん・ほうれんそう・たまねぎ	.h. = W/\s	
ļ	野菜入りしゅうまい	大豆・とり肉・ぶた肉	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	
	煮みそ	ぶた肉・生揚げ・はんぺん 豆みそ・けずりぶし・こんぶ	だいこん・こんにゃく・にんじん・ごぼう	砂糖	500
) ;	* 青菜あえ 11.27		キャベツ・はくさい・もやし		508 19. 6
	────────────────────────────────────	1 - u - u	にんじん・菜めし粉	小麦粉・とうもろこしでん粉	
ļ	めひかりフライ	大豆・めひかり		キャッサバでん粉・米ぬか油	
	ごはん・飲用牛乳 たべまるの	飲用牛乳		ごはん	
	かきたま汁	豆腐・鶏卵・かまぼこ とり肉・けずりぶし	みつば	じゃがいもでん粉	
	火 ひじきサラダー	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	551
ľ	◇マヨネーズ風ドレッシング	。、) (川戌/ U U U C	11 -2 - Em 29 - A1 - F1 = -2		22. 0
	<u>ハンバーグのおろしソースかけ</u>	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	





		赤のグループ	緑のグループ	黄のグループ	
日曜日	献立名	主に体をつくるもとになる食品	主に体の調子を整えるもとになる食品	主にエネルギーのもとになる食品	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
- E		魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類	
	りんごパン・飲用牛乳	飲用牛乳		りんごパン	517 19. 8
	ポークビーンズ	大豆・ぶた肉・ベーコン	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・砂糖	
26 가	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	
	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	
	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	488 17. 3
	いものこ汁	けずりぶし	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ	さといも	
27 木	生揚げとキャベツのみそ炒め	生揚げ・ぶた肉・豆みそ	キャベツ・にんじん	砂糖・米ぬか油	
	あじフリッター	あじ・おきあみ・あおさ		小麦粉・とうもろこしでん粉・米粉 砂糖・大豆油・米ぬか油	
	抹茶ふりかけ			抹茶ふりかけ	
	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	484 20. 0
	五目スープ	ぶた肉・かまぼこ	もやし・にんじん・たけのこ 根深ねぎ・スイートコーン	じゃがいもでん粉	
28 金	チンゲンサイのあえもの	まぐろ(油漬)	キャベツ・チンゲンサイ・にんじん	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	
	乾燥小魚	いわし		キャッサバでん粉・砂糖	

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
- ●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
- ●なし・・・なしゼリー
- ●茶・・・抹茶ふりかけ





<今月の季節の食材>









さば

さといも

さつまいも

ほうれんそう

だいこん







みかん



りんご

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。

20日(木) 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)**
- ★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**
- ★めひかりフライ…**めひかり**

煮みそは、愛知県の郷土料理です。





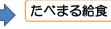
たべまるのおすすめ

今月は、25日(火)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