

11月献立表

令和7年度 菊川市立菊川学校給食センター ※51、カエキス・金月子が特色の記載は、これのません

		T							加物等の	D記載は	はしておりません。
8	こんだて	きいろのしょくひん ねつやちからになるもの		あかいろのしょくひん 体をつくるもの		みどりいろのしょくひん 体のちょうしをととのえるもの	その他の <b>開味料</b>	「栄養福」 エネルギー (kcal) たんぱく質(g) 配質(g) 電分(g)		)	お知らせ
		炭水化物	脂質	たんぱく質	無機質	ピタミン	56UA-A-1	幼	小	中	
	こくとうパン	小麦粉 砂糖 黒糖	ショートニング		脱脂粉乳		イースト 塩	377 21.5 13.5 1.8		706 37.8 20.0 3.7	
	ぎゅうにゅう				牛乳				569		
4 (火)	おちゃチキン		油	鶏肉		にんにく 茶	ワイン 醤油 塩 こしょう		31.5 17.1		
	ほうれんそうときのこのソテー		油	まぐろ		ほうれん草 とうもろこし しめじ にんじん	コンソメ 塩 こしょう		3.0		
I	ミネストローネ	じゃがいも 砂糖		大豆 ベーコン		トマト 玉ねぎ にんじん セロリ にんにく パセリ	鶏が ラスープ コンソメ ワイン 塩 こしょう				
	ごはん	*						415 16.3 14.7 1.3			
	ぎゅうにゅう				牛乳				569 20.9 17.0 1.9	750 26.3 20.1 2.5	
5 (水)	イカメンチ	パン粉 小麦粉 砂糖	油	イカ 大豆		キャベツ にんじん しょうが にんにく	醤油 塩				
	きりぼしだいこんのはりはりあえ	砂糖	ごま油 ごま			切干大根 きゅうり にんじん	醤油 酢 塩				
	いもにじる	里いも		鶏肉 油あげ		白菜 にんじん しめじ えのきたけ 根深ねぎ	醤油 酒 塩				
	ちゅうかめん	小麦						443 19.4 14.2 2.2			
	ぎゅうにゅう				牛乳				583 25.1 17.7 2.8	755	堀之内小 リクエスト献立
6 (木)	ぎょうざ	小麦粉 でん粉 砂糖	油	豚肉 鶏肉		キャベツ 玉ねぎ にら しょうが	醤油 塩			31.6 21.5 3.6	ジェストMA ぎょうざ 幼1個 小2個 中3個
	ごぼうサラダ	砂糖	ごま			ごぼう きゅうり にんじん	ごまドレッシング 醤油 みりん				
	しおラーメンスープ	でん粉		豚肉 なると	わかめ	もやし チンゲン菜 たけのこ にんじん ん 根深ねぎ	塩ラーメンスープ 鶏ガラスーブ 酒				
	むぎごはん	米 麦				根深ねさ	782 777 123		660 20.6 20.9 2.0	875 25.4 26.8 2.6	
	ぎゅうにゅう				牛乳			507 16.8 19.0 1.7			
7	コーンフライ	パン粉 小麦粉 砂糖 でん粉	油 ショートニング	大豆		とうもろこし	塩				
(金)	やさいとこんにゃくのサラダ	砂糖	ごま ごま油			キャベツ きゅうり こんにゃく	醤油 酢 塩				
•	あきやさいカレー	さつまいも	油	豚肉	脱脂粉乳 チーズ	玉ねぎ にんじん トマト れんこん しめじ りんご にんにく	が-Iが3種(小麦・乳・ 大豆) ソース ワイン 鶏がラスープ塩				
•	ごはん	*						405 18.7 15.0 1.5			
	ぎゅうにゅう				牛乳						
10	ホイコーロー	砂糖 でん粉	油	豚肉		キャベツ ピーマン しょうが	テンメンジ・ャン 醤油 酒 トウパ・ンジ・ャン		558 24.1 17.8 1.9	716 29.3 20.9 2.5	
(月)	かいそうサラダ	砂糖	ごま油		わかめ 茎わかめ 昆布 とさかのり ふのり	大根 きゅうり	醤油 酢 塩 こしょう				
	ちゅうかふうコーンスープ	でん粉		豆腐 卵 ベーコン	12(0)(0)	玉ねぎ とうもろこし チンゲン菜 にんじん 干ししいたけ	鶏ガラスープ 醤油中華スープ塩				
	コッペパン	小麦粉 砂糖	ショートニング		脱脂粉乳		イースト 塩	478 19.6 19.7 2.5			
	ぎゅうにゅう				牛乳					700 25.8 23.9 4.0	
1 1 (火)	オムレツのきのこトマトソースがけ	砂糖	油	50		しめじ マッシュルーム えのきたけ	ケチャップ ソース ワイン 塩 酢				
-	れんこんサラダ	砂糖	ごま			れんこん キャベツ きゅうり にんじん	ごまドレッシング 醤油 みりん				
•	にくだんごとやさいのスープ	パン粉 でん粉		鶏肉 豚肉		玉ねぎ 白菜 チンゲン菜 にんじん	コンソメ ス-プストック ワイン 塩 こしょう				
	わかめごはん	米 砂糖			わかめ		塩				
	ぎゅうにゅう				牛乳			475 16.3 18.9 2.0	625 20.3 21.0 2.6		加茂小 リクエスト献立
4.0	さつまいもコロッケ	さつまいも パン粉 小麦粉 でん粉	油	大豆			塩			809 24.6 25.1 3.4	
13 (木)	きゅうりのひたひた	砂糖	ごま油	かつお節		きゅうり	醤油 酢 唐辛子				
	おがさまんてんみそしる	じゃがいも		豆腐 豚肉 みそ 油あげ		大根 小松菜 にんじん しめじ こんにゃく					
	くりのムース	栗砂糖		ゼラチン	乳製品	Croice					
	ごはん	*						397 20.2 13.3 1.9	26.7	33.9	七五三 お祝い献立 鶏肉の唐揚げ 幼小1個 中2個
	ぎゅうにゅう				牛乳						
1 4 (金)	とりにくのからあげ	でん粉	油	鶏肉		しょうが にんにく	醤油 酒 塩 こしょう				
	くきわかめのきんぴら	砂糖	ごま ごま油	さつまあげ (大豆)	茎わかめ	ごぼう こんにゃく にんじん きやいんげん	醤油 みりん 酒 唐辛子				
	おいわいすましじる	でん粉 山いも	30. 00/0	豆腐 すけそうだら		さやいんげん 大根 ほうれん草 にんじん えのきた	醤油 酒 塩				
	000 1170 19 0 0 00	砂糖		立両 タリてンだり		け	四個 個 塩				

В	こんだて	きいろのしょくひん ねつやちからになるもの		あかいろのしょくひん 体をつくるもの		みどりいろのしょくひん 体のちょうしをととのえるもの	※だしやエキス その他の 関味料		(東番音) 「栄養音) ネルギー(ko) たんぱく質(c) 音質(g) 塩分(g)		<b>就</b> はしておりません。 お知らせ	
		炭水化物	脂質	たんぱく質	無機質	ピタミン	調味料	幼	小	中		
	むぎごはん	米 麦										
	ぎゅうにゅう				牛乳			424 20.2 15.2 1.7	585	756		
17 (月)	ぶたにくのしょうがやき	砂糖 でん粉	油	豚肉		玉ねぎ しょうが	醤油 酒		26.0 17.6	32.2 21.0		
	やさいのいそかあえ	砂糖			თり	キャベツ もやし チンゲン菜	醤油		2.2	2.7		
	さつまじる	さつまいも		豆腐 鶏肉みそ 油あげ		にんじん ごぼう こんにゃく 葉ねぎ						
	おちゃパン	小麦粉 砂糖	ショートニング		脱脂粉乳	茶	イースト 塩	503 21.6 19.4 1.8			ふるさと 給食週間②	
	ぎゅうにゅう				牛乳				634 26.0 23.3 2.4	822 32.9 29.4 3.3		
18 (火)	トマトいりメンチカツ	小麦粉 パン粉 でん粉 砂糖	油	豚肉 大豆		トマト 玉ねぎ	クチヤップ塩 こしょう					
()()	コールスローサラダ	砂糖	油			キャベツ きゅうり とうもろこし レモン	/ンエッグマヨネーズ 塩 こしょう					
•	あきやさいのポトフ	さつまいも		鶏肉		玉ねぎ 大根 にんじん しめじ グリンピース	鶏が ラスープ・コンソメ 塩 こしょう					
-	ごはん	*				777C X	M C089					
	ぎゅうにゅう				牛乳			425 21.2 15.3 1.9	583 26.9 17.6 2.2	755 33.1 21.5 2.8	ふるさと 給食週間③	
19 (水)	かつおのおちゃフライ	パン粉 小麦粉	油	かつお		茶	塩 こしょう					
(214)	ツナとひじきのうまに	砂糖	油	まぐろ	ひじき	にんじん さやいんげん	醤油 みりん 酒					
	だいこんのみそしる			豆腐 みそ 油あげ		大根 小松菜 にんじん しめじ						
	うどん	小麦粉					塩					
	ぎゅうにゅう				牛乳			446 18.4 15.1 1.3	551 22.4 17.4 1.9	668 26.5 20.3 2.1	ふるさと 給食週間④	
20 (木)	さつまいもとだいずのあげに	さつまいも でん粉 砂糖	油	大豆			醤油					
(714)	だいこんのあさづけ	0.013	ごま		塩昆布	大根 きゅうり	塩					
	きのこうどんのつゆ			鶏肉 油揚げかまぼこ		白菜 ほうれん草 にんじん しめじ えのきたけ 根深ねぎ 干ししいたけ	醤油 みりん 塩					
	ごはん	*		10 011010		Jest Circles Manied Front Circles		415 17.7 17.1 1.3	572 22.5 20.2 1.5	756 28.9 26.0 2.1	ふるさと 給食週間の 和食の日	
	ぎゅうにゅう				牛乳							
21 (金)	さばのみそに	砂糖		さば みそ		しょうが						
	じゃがいものそぼろに	じゃがいも 砂糖	油	豚肉		枝豆 しょうが	醤油 みりん 酒					
	すましじる			豆腐 なると	わかめ	大根 チンゲン菜 にんじん 根深ねぎ えのきたけ	醤油 塩					
	コッペパン	小麦粉 砂糖	ショートニング		脱脂粉乳		イースト 塩	485 24.7 18.4 2.0	635 31.5 22.3 2.7	799 39.2 27.2 3.7		
	ぎゅうにゅう				牛乳							
25 (火)	とりにくとレバーのケチャップあ え	でん粉 砂糖	油	鶏肉 鶏レバー			ケチャップ ソース ワイン					
	コーンサラダ	砂糖	油			キャベツ 小松菜 とうもろこし	酢 塩 こしょう					
<u>T</u>	エリンギのチャウダー		油 バター	ベーコン	脱脂粉乳 チーズ クリーム	玉ねぎ にんじん エリンギ グリンピース	ボタージュの素(小麦・乳) 鶏ガラスーブ 塩 こしょう					
	むぎごはん	米 麦							599 24.9 18.4 1.9	760 30.3 21.4 2.5		
	ぎゅうにゅう				牛乳			434 19.4 15.6 1.6				
26 (水)	あつやきたまご	砂糖 でん粉	油	50			酢 みりん 醤油 塩					
	きゅうりとコーンのすのもの	砂糖			わかめ	きゅうり とうもろこし	酢 醤油 塩					
	すきやき	砂糖	油	豆腐 豚肉 なると		白菜 こんにゃく 根深ねぎ にんじん えのきたけ	醤油 酒 みりん					
	ごはん	*							566 21.8 21.3 1.6	754 28.1 27.7 2.1		
c =	ぎゅうにゅう				牛乳			412 17.2 18.0 1.4				
27 (木)	さばみりんじょうゆやき			さば			みりん 醤油 酒					
	はくさいのあまずあえ	砂糖				白菜 きゅうり にんじん	酢 塩					
	なめこのみそしる			豆腐 みそ 油あげ	わかめ	大根 玉ねぎ にんじん なめこ えのきたけ 根深ねぎ						
28	ごはん	*						454 18.8 16.6 1.7	617 23.9 19.7 2.3	822 30.5 25.0 2.9	ししゃも フライ 幼1尾 小中2尾	
	ぎゅうにゅう				牛乳							
	ししゃもフライ	パン粉 小麦粉	油		ししゃも		塩 こしょう					
	やさいのあかじそあえ		ごま			キャベツ きゅうり	赤じそ粉 塩					
	にくじゃが	じゃがいも 砂糖	油	豚肉		玉ねぎ にんじん こんにゃく さやいんげん 干ししいたけ	醤油 酒 みりん					

※材料の都合等により献立を変更することがあります。 ※栄養価は均能量年中、小学校3・4年生、中学生の数値です。 ※加工品の右線の())には特定原材料・特定原材料に挙するもの28品目を配載しています。(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・ピーナッツ・くるみ・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・パナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン)