

11月の給食月目標

よくかんでたべよう!



2025年11月 4日(火)	2025年11月 5日(水)	2025年11月6日(木)	2025年11月7日(金)	2025年11月10日(月)	
献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	
ぎゅうにゅう 【 牛乳 】	ぎゅうにゅう 【 牛乳 】	ぎゅうにゅう 【 牛乳 】	ぎゅうにゅう 【 牛乳 】	ぎゅうにゅう 【 牛乳 】	
牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	Ī
【ごはん】	【トマトスパグティ】	【堂学ごはん】	【ごはん】	【ごはん(健康米)】	
精白米	カットスパゲティ	金賞健康米	精白米	金賞健康米	日本小郷工程は日本半之
(211/276/325kcal)	ショルダーベーコン	冷凍さといも	(211/276/325kcal)	(211/276/325kcal)	月かりがみずじょこくいつ
「 【 肉 じゃが】	豚モモ肉	干し椎茸	(鮮のしょう ゆだれがけ)	が、たった 【 鯵の竜田あげ 】	P.1. (1/1)
	マッシュルーム水煮	にんじん			
和牛モモ肉 メークイン	玉葱 にんじん	うすくちしょうゆ 本みりん	銀さけ 食塩	とろあじ 清酒	
こんじん	赤ピーマン	ー 本のりん 清酒	清酒	食塩	4.46 十.18 、
玉葱	セロリー	上白糖	しょうが	かたくり粉	≪熊本県≫
しらたき	にんにく	食塩	こいくちしょうゆ	菜種白絞油	1
菜種サラダ油	カットトマト水煮	菜種サラダ油	上白糖	1切(188kcal)	「タイピーエン」
清酒	オリーブ油	(189/247/291kcal)	本みりん	たっぴーぇ~ 【タイピーエン】	_
こいくちしょうゆ	トマトケチャップ	とり は に - そ - す 【鶏のハニーソース】	清酒		**
中ざら糖	ウスターソース		かたくり粉	豚モモ肉	漢字で書くと
本みりん 水	上白糖 食塩	鶏モモ肉食塩	水 (小6まで小126kcal/中1から大169kcal)	にんじん 玉葱	太平燕です。
、 (144/194/228kcal)		<u> </u>		はくさい	熊本県発祥の
	とりがらスープ	しょうが	【こふきいも】	たけのこ水煮	
こまっなそでニ 【小松菜ソテー】	ワイン風調味料	ワイン風調味料	メークイン	干し椎茸	中華料理で、
こまつな	(228/298/350kcal)	こいくちしょうゆ	食塩	しょうが	肉や野菜をたっぷり
玉葱	- cx 5 - ず こほうそう 【 粉チーズ (個包装) 】	はちみつ	(小6まで18kcal/中1から24kcal)	緑豆ブレンド春雨	入れた春雨スープで
にんじん		マスタード(あらびき)	ちんげんさい 【チンゲン菜のみそ汁】	豚骨スープ白湯	
ショルダーベーコン	パルメザンチーズ(個包装)	ワイン風調味料		うすくちしょうゆ	す。
オリーブ油	1個(13kcal)		うすあげ	清酒	ゆで卵をのせること
食塩 白こしょう	れたすすーぷ 【レタススープ】	水 (小3まで1個107kcal/小4から2個/213kcal)	チンゲン菜 玉葱	本みりん 白こしょう	が多いそうですが、
こいくちしょうゆ	鶏モモ肉		だいこん	食塩	
上白糖	レタス	。 【厚揚げのみそ汁】	にんじん	菜種サラダ油	給食ではゆで卵は入
(26/31/37kcal)		編厚揚げ	かつお宗田節(だし用)	ごま油	れていません。
	にんじん	はくさい	こんぶ(だし用)	水	
	玉葱	にんじん	麦みそ	(105/138/162kcal)	
	とりがらスープ	だいこん	水	【味付けのり】	
	食塩	青ねぎ	(44/58/69kcal)		
	白こしょう 本みりん	かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用)	^{あじっ} 【味付けのり】	味付けのり 1個(9kcal)	
	- 本みりん うすくちしょうゆ	麦みそ	味付けのり	∏@(9KCal)	-
	かたくり粉	水	1個(9kcal)		
	水	(53/69/81kcal)	TIE (CROCK)		
	(41/54/63kcal)	(00) 00) 011100111			
	《 リー 〜 ぴ ー ţ ど ー なっ 【グリーンピースドーナツ】				
	絹ごしとうふ				
	ボットケーキミックス				
	プリンピースE.コーレ				
	グリンピースピューレ 粉糖				
	粉糖 菜種白絞油				
(518/638/727kcal)	粉糖	(486/666/722kcal)	(545/624/731kcal)	(650/748/821kcal)	



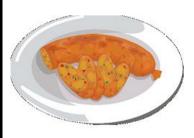
※エネルギーの表示は小学部1-3/小学部4-6/中・高等部となっております。
※都合により食材を変更することがあります。

2025年11月11日(火)	2025年11月12日(水)	2025年11月13日(木)	
献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	
ぎゅうにゅう 【牛乳】	^{ぎゅうにゅう} 【牛乳】	ぎゅうにゅう 【牛乳】	\frac{\frac{2}{3}}{3}
牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	7
【ごはん】	【ごはん(健康米)】	[ニッペパン]	
精白米	金賞健康米	コッペパン	İ
(211/276/325kcal)	(211/276/325kcal)	(小3まで小184kcal小4から大276kcal)	<
とり 【 鶏の香味焼き 】	【マーボー ^{どん} 【マーボー丼のあん】	【カリーデルスト】	5
鶏モモ肉	冷凍豆腐(便利とうふ)	酵母入りウィンナー	`
にんにく	豚ひき肉	トマトケチャップ	ĺ
しょうが	しょうが	トマトピューレ	İ
玉葱	にんにく	カレー粉	İ
清酒	干し椎茸	上白糖	İ
食塩 白こしょう	<u></u> 玉葱 にら	水 (小3まで1本102kcal小4から2本/203kcal)	İ
(小3まで1個97kcal/小4から2個194kcal)	まめプラスミート		İ
		(星型ポテト)	i -
^{ごもくまめ} 【五目豆】	清酒	北海道星型ポテト	İ
蒸し大豆	上白糖	菜種白絞油	İ
にんじん	トウバンジャン	(77/79/93kcal)	İ
うすあげ	テンメンジャン		1
つきこんにゃく	とりがらスープ	【レンズ豆のスープ】	Ι.
芽ひじき	こいくちしょうゆ	レンズまめ(乾)	İ
ごま油	本みりん	鶏モモ肉	١
清酒	かたくり粉	にんじん	'
本みりん	ごま油	玉葱	1
上白糖	水 (4.4.4.(4.0.4.(0.0.5))	セロリー	١.
こいくちしょうゆ	(144/194/225kcal)	しょうが	١ '
かつお昆布だし (小6まで30g41kcal/中1から40g54kcal)	れたすちゅうかすーぷ 【レタス中華スープ】	とりがらスープ 食塩	١ :
	鶏モモ肉	 白こしょう	L
、 【麩のすまし汁】	レタス	本みりん	1
おつゆ麩	にんじん	ワイン風調味料	١ .
絹ごしとうふ	玉葱	菜種サラダ油	İ
にんじん	ぶなしめじ	水	1
だいこん	しょうが	(73/96/113kcal)	:
乾燥わかめ	菜種サラダ油		1
かつお宗田節(だし用)	とりがらスープ		İ
こんぶ(だし用)	本みりん		İ
食塩	うすくちしょうゆ		İ
うすくちしょうゆ	白こしょう		İ
本みりん			İ
かたくり粉 水			5
(41/54/63kcal)	水		f.
	(43/56/66kcal)		V
【 さつまいもチ゚ッ゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚	(+0, 00, concal)		1
サツマイモチップ			ĺ
1個(22kcal)			İ
(549/724/795kcal)	(535/663/753kcal)	(573/791/822kcal)	



<u>「カリーブルスト」</u>

ド定フ焼ケカシ付フパタのフでソットでカンけランはアープをなせよった。 ジャープをなせがいわられるというではないがなければいがある。

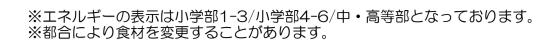


2025年11月14日(金)	2025年11月18日(火)
献立名/食品名	献立名/食品名
ぎゅうにゅう 【牛乳】	ぎゅうにゅう 【牛乳】
牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)
【ごはん(健康米)】	【ごはん(健康米)】
金賞健康米	金賞健康米
(211/276/325kcal)	(211/276/326kcal)
[チーズ入りバンバーグ]	【鶏のから揚げ】
豚ひき肉	鶏モモ肉
<u>牛ひき肉</u> 玉葱	食塩
 にんじん	清酒 こいくちしょうゆ
豆乳クリーム	しょうが
パン粉	かたくり粉
まめプラスミート	上新粉
食塩	菜種白絞油
白こしょう	(小3まで2個165kcal/小4から3個248kcal)
ナツメグパウダー シュレッドチーズ	【のっぺい光】
濃厚ソース	にんじん
トマトケチャップ	だいこん
デミグラスソース	こまつな
上白糖	冷凍さといも
ワイン風調味料 水	つきこんにゃく 干し椎茸
<u>小</u> (小3まで小128kcal/小4から大256kcal)	かつお宗田節(だし用)
1 7	こんぶ(だし用)
【かぶのみそ洋】	食塩
かぶ	うすくちしょうゆ
かぶ(葉)	本みりん
にんじん	かたくり粉
ぶなしめじ	水 (2.4 (4.5 (5.2)
編厚揚げ かのお中国なくだし思い	(34/45/53kcal)
かつお宗田節(だし用)	【ひじきふりかけ】
麦みそ	芽ひじき *豆の菩
水 (53/69/81kcal)	大豆の華 ごま(いり)
	上白糖
【大豆ふりかけ】	こいくちしょうゆ
大豆の華	本みりん
上干ちりめん	かつお昆布だし
ごま(いり)	(27kcal)
菜種サラダ油	
清酒	
塩こんぶ	
本みりん	
上白糖 こいくちしょうゆ	
(35kcal)	
(564/773/834kcal)	(574/733/790kcal)
(UUT/ I I U/ UUTNUAI)	(UIT/IUU/IUUNUAI)



※エネルギーの表示は小学部1-3/小学部4-6/中・高等部となっております。
※都合により食材を変更することがあります。

				2025年11月26日(水)	2025年11月27日(木)
献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名
ぎゅうにゅう 【牛乳】	ぎゅうにゅう 【牛乳】	ぎゅうにゅう 【牛乳】	(牛乳)	^{ぎゅうにゅう} 【牛乳】	(牛乳) 【牛乳】
牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)
【ごはん】	【うずまきパ ^ン 】	【ごはん(健康米)】	【ごはん(健康米)】	[ごはん]	^{そ - す} 【ソースやきそば】
精白米	バターうずまきパン	金賞健康米	金賞健康米	精白米	焼きそば用中華めん
(211/276/327kcal)	(小3まで小193/小4から大289kcal)	(211/276/325kcal)	(189/247/291kcal)	(211/276/327kcal)	豚モモ肉
『豚肉のみそマヨ炒め】	(ミートビーンズ)	、	【ごぼうまぜごはんの臭】	【さばの生姜煮】	まめプラスミート キャベツ
豚モモ肉	蒸し大豆	鶏モモ肉	牛ひき肉	まさば	にんじん
玉葱	豚ひき肉	しょうが ワイン風調味料	まめプラスミート ごぼう	しょうが	玉葱
にんじん キャベツ	しょうが にんにく		こほう 青ピーマン	白ねぎ 中ざら糖	もやし にら
エリンギ	メークイン		にんじん	清酒	菜種サラダ油
しょうが	にんじん	玉葱	清酒	こいくちしょうゆ	白こしょう
菜種サラダ油	玉葱	にんじん	上白糖	こんぶ(だし用)	清酒
食塩	マッシュルーム水煮		食塩	水	濃厚ソース
白こしょう	まめプラスミート	食塩	白こしょう	1切(174kcal)	ウスターソース
清酒	白いんげん豆ピューレ	白こしょう	菜種サラダ油 (52/00/70) (70/)	【じゃがいもの赤だし】	(260/341/402kcal
上白糖 本みりん	菜種サラダ油 トマトピューレ	米粉カレールゥ ウスターソース	(53/66/79kcal)	メークイン	ぶし こほうそう 【かつお節(個包装)】
エッグケアマヨネーズ	トマトケチャップ	とりがらスープ	【みそちゃんこ風煮】	こうもう にんじん	かつお加工品(かつお節)
米みそ	豆乳クリーム	白いんげん豆ピューレ		玉葱	1個(5kca)
かたくり粉	とりがらスープ	りんごピューレ	鉄腕ミートボール	だいこん	
水	ワイン風調味料	水	はくさい	うすあげ	【鶏と野菜のスープ】
(109/152/175kcal)	白こしょう	(101/144/166kcal)	だいこん	乾燥わかめ	鶏モモ肉
【ほうれん草のスープ】	食塩	ゃさい そ て - 【 野菜ソテー 】	白ねぎ	かつお宗田節(だし用)	にんじん
スイートコーン水煮	上白糖 水	酵母入りウィンナー	にんじん えのきたけ	こんぶ(だし用) 麦みそ	だいこん こまつな
ほうれんそう	(136/178/209kcal)	こまつな	にんにく	八丁みそ	ぶなしめじ
絹ごしとうふ		にんじん	しょうが		しょうが
玉葱	【マカロニサラダ】	エリンギ	かつお宗田節(だし用)	(56/73/86kcal)	
こんぶ(だし用)	シェルマカロニ	オリーブ油	こんぶ(だし用)	。 【味付けのり】	本みりん
かつお宗田節(だし用)	大豆の華	食塩	うすくちしょうゆ		うすくちしょうゆ
うすくちしょうゆ	にんじん	白こしょう	本みりん 米みそ	味付けのり	<u>白こしょう</u> 食塩
	スイートコーン水煮 キャベツ	こいくちしょうゆ 上白糖	<u> </u>	1 個(9kcal)	 たくり粉
かたくり粉	エッグケアマヨネーズ	(29/37/44kcal)	(92/120/141kcal)		<u> </u>
水	レモン果汁		(02) 120) 14 moaii		(58/76/89kca
(39/51/60kcal)	上白糖	【りんごヨーグルト】			ŧ.
。 【味付けのり】	菜種サラダ油	りんごヨーグルト			【麩のラスク】
	食塩	1個(48kcal)			焼き麩(おつゆ麩)
味付けのり 1 個(9kcal)	白こしょう ワイン風調味料				グラニュー糖 有塩バター
Tie (9KCai)	· フィン風調味料 (77/93/109kcal)				1年 19年 19年 19年 19日 19日 19日 19日 19日 19日 19日 19日 19日 19日
	(11/95/109KCall)				(O3) 90) TOOKCA
(EOE/GOE/700) 1\	(EAO/607/74AI:1\)	(E1E/C21/700):1\	(474/570/64011	(E97/660/7041:-:1\	(FOO/640/700):- 1
(505/625/706kcal)	(543/697/744kcal)	(515/631/709kcal)	(4/1/5/U/648Kcal)	(587/669/731kcal)	(529/649/739kcal)





2025年11月28日(金)

2025年11月28日(金)
献立名/食品名
^{ぎゅうにゅう} 【牛乳】
牛乳 1本 (137kcal)
こくとう ぱ ん 【 黒糖パン 】
黒糖パン
(小3まで小205kcal小4から大308kcal)
【さつま芋の米粉シチュー】
鶏モモ肉
さつまいも にんじん
玉葱
こまつな
菜種サラダ油
白いんげん豆ピューレ
上新粉
無調整豆乳 とりがらスープ
こりからスープ 白こしょう
白みそ
食塩
水
(123/161/189kcal)
ものである。 だい できょう だい できょう だい でんしゅう しゅう だい しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう
切干大根
キャベツ
にんじん
大豆の華 エッグケアマヨネーズ
りんご酢
うすくちしょうゆ
上白糖
白こしょう
水
(37/44/52kcal) ぷりん(とうにゅう
【プリン(豆乳)】
とろけるプリン(豆乳) 1個(77kcal)
(579/727/763kcal)
(010/121/100hoai/

