11月の学校給食献立予定表

0	惑謝に食べる 11月は	は秋の実りが豊かな	2025		11	月の学れ	交着	给
季節です。自然の恵みと多くの人の働きに感謝して、 食事を楽しみましょう。			I taled a secondary of the form and a first				工ネ ルキ*ー	カル シウム
4	R F C R	.044047.	あか	の食品	みどりの食品	きの食品		小学校
日曜	配膳図	献立名	血や肉や 骨になる		体の調子を整え 病気を防ぐ	はたらく力や 体温となる	_	(3·4年) 中学校
	粟津小 米飯リクエスト献立	大き込みご飯 生乳	** * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		ごぼう たけのこ にんじん しいたけ			T-7-1X
4	かいそうサラダ	かぼちゃひき肉フライ			かばちゃ たまねぎ	砂糖 でん粉 パン粉 小麦粉 油		282
火	かぼちゃ ひきにくフライ スープ	海薬サラダ			キャベツ きゅうり 梅 しそ りん レモン果汁 しいたけ たまねぎ	ご果汁砂糖	798	298
1, 1	たきこみごはん		豚肉	,	しじん とうもろこし たまねぎ	春雨	┦```	-00
		白ご飯 牛乳	牛乳			*		
	牛乳	れんこんのかき揚げ		れんこん	・ たまねぎ にんじん かぼちゃ	小麦粉 でん粉 油	650	382
5	バンバンジーサラダ	バンバンジーサラダ	鶏肉 みそ		もやし きゅうり たまねぎ	油 ごま	000	362
	れんこんの / また		ほたてエキ		しょうが にんにく レモン果汁			
水	かきあげ じる	豚汁	豚肉 豆腐		にんじん 大根	こんにゃく	813	426
	しろごはん		油揚げ 麦みそ 牛乳 脱脂粉乳		ごぼう ねぎ	a. militah Mi		
	牛乳	小型パン 牛乳 パオズ			よっぷい 目かが 1・24	パン 砂糖 油 小麦粉 こんにゃく		
6	レモンあえ	/a/	大豆粉 豚 豚レバー	M	キャベツ 長ねぎ しょうが	砂糖 でん粉	634	381
6		レモンあえ	MV/		キャベツ きゅうり レモン果汁	砂糖		
木	パオズ (ジャージャ)		豚肉 赤み		たまねぎ にんじん しいたけ	小麦粉 ごま油	812	425
1,1,	こがたパン	0 (0 (0)/0	豆腐		たけのこ にんにく しょうが ねぎ		012	120
		白ご飯 牛乳	牛乳			*		
	牛乳	サバカレーギョウザ	サバ 豚肉		キャベツ にんにく しょうが	油砂糖	707	F00
7	TAN \	ナムル			ほうれん草 キャベツ	砂糖 ごま油	707	520
	サバカレー いり				にんじん	ごま		
金	ギョウザ どうふ	炒り豆腐	豆腐 鶏肉		にんじん たまねぎ	こんにゃく 砂糖	839	562
	しろごはん				しいたけ グリンピース	油		
			牛乳			*		
	牛乳	焼きシシャモ	シシャモ				613	450
10	ごしきあえ		かまぼこり		キャベツ きゅうり にんじん	砂糖		
月	やきししゃも けんちん	けんちん汁	鶏肉豆腐		ごぼう にんじん しめじ ねぎ	こんにゃく	769	540
	しろごはん (幼小2中3) じる				しめしねさ	さといも	103	540
	COCIAN	 白ご飯 牛乳	 牛乳			*		
	牛乳	ささみフライ	鶏肉			油パン粉砂糖		
11	ごまあえ	201/1/1	,, ·			でん粉	631	317
	(************************************	ごまあえ			キャベツ にんじん きゅうり	ごま 砂糖		
火		豚肉のピリ辛スープ	豚肉 豆腐		大根 にんじん しょうが	油	797	343
	しろごはん		赤みそ		にんにく しいたけ にら			
		白ご飯 牛乳	牛乳			*		
	牛乳	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ 青の	O b		小麦粉 でん粉 油	615	289
12	しそあえ	しそあえ	makata 1 - :		きゅうり キャベツ しそ	砂糖	4	
مقد	ちくわのいそべあげ カレー	カレー	% 内 大豆		にんじん たまねぎ にんにく	じゃがいも 油	705	205
水	しろごはん (幼小2中3)				しょうが トマト	小麦粉 砂糖	100	305
	COCIAN	コッペパン 牛乳	牛乳 脱脂	松一起		パン 砂糖 油		
	4乳	ハンバーグきのこソース			 たまねぎ えのきたけ しめじ	パン粉砂糖油		
13	だいこんサラダ		ゼラチンル		トマト しょうが にんにく	小麦粉	631	320
10	ハンバーグ ABC	大根サラダ			大根 きゅうり にんじん	砂糖油	1	
木	きのこソース マカロニ				たまねぎ にんにく ピーマン		758	347
	コッペパン	ABCマカロニスープ	ウインナー	乳 鶏肉	にんじん たまねぎ キャベツ	小麦粉	1	L
		白ご飯 牛乳	牛乳			*		
	牛乳	イワシのしょうが煮	イワシ		しょうが	砂糖 でん粉	726	421
14	ツナコーンサラダ	ツナコーンサラダ	マグロ		とうもろこし キャベツ	砂糖油	_ `	1
	いわしの とうやどうふの	高野豆腐の卵とじ	鶏肉 高野	豆腐	にんじん たまねぎ	砂糖		
金	しょうがにたまごとじ		卵		グリンピース		894	473
	しろごはん	<u> </u>						



主食としてのご飯のよさ 🦥

主食にはご飯のほかパンやめんもあります。 主食に多く含まれている炭水化物は体や脳を動か すエネルギー源で、子供たちが成長するためには 欠かせません。主食としてのご飯には次のような よさがあります。





和洋中、どんな料理にも よく合います。



がゆるやかに進みます。 を使わずに作れます。

塩分はゼロ!

粉でなく粒のため、消化 パンやめんと違って、食塩

量の調整がしやすい!



食べる量を自分で考えて柔 軟に調整できます。