

## 11 月分献立予定表



こんげつ きゅうしょく かんしゃ こころ も **今月のめあて:給食への感謝の心を持とう**。



11月24日は「和食の日」です。
24日は休日のため、21日に和食のよさを味わえる給食を出します。







## 11月分献立予定表

日にち曜日	献立名	赤の仲間 おもに体を作る もとになる	緑の仲間 おもに体の調子を整える もとになる	黄の仲間 おもにエネルギーの もとになる	その他調味料	I ネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
3 月	◆◆					
<b>4</b> 火	☆ <b>朝食モデル献立☆</b> 麦ごはん 味付けのり 牛乳 厚焼きたまご ごま風味あえ 豚汁	のり ぎゅうにゅう たまご ぶたにく とうふ みそ	こまつな とうもろこし にかしか こはっ これにい	こめ むぎ ごま ごまあぶら じゃがいも	しょうゆ かつお節 昆布 	607 kca 26.0 g 17.0 g 1.9 g
5 水	麦ごはん 豆みそ 牛乳 すき焼き煮	だいす みそ ぎゅうにゅう ぶたにく やきどうふ のり	にんじん しらたき たまねぎ ねぎ はくさい えのきたけ	こめ むぎ あぶら さとう くるまふ さんおんとう	酒 みりん しょうゆ	620 kca 28.9 g 17.7 g 1.9 g
6	のりあえ ごはん 牛乳 ひき肉ポテトコロッケ キャベツのおかかあえ	ぎゅうにゅう ぶたにく かつおぶし	こまつな もやし たまねぎ キャベツ にんじん	こめ こむぎこ パンこ じゃがいも あぶら	塩 こしょう 醤油 酒 かつお節 こんぶ トウバンジャン	590 kca 20.8 g 18.3 g 1.8 g
7 金	南蛮汁 五目ラーメン 牛乳 蒸しぎょうざ キャベツとほうれん草のナムル	とりにく なまあげ だいずペースト みそ ぶたにく えび ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく	ねぎ ごぼう だいこん こんにゃく きくらげ にんじん はくさい ねぎ チンゲンサイ しょうが キャベツ にら ほうれんそう キャベツ	ごまあぶら こむぎこ あぶら かたくりこ さとう ごまあぶら ごま	□ 塩 醤油 酒 鶏ガラ かつお節 昆布 鶏ガラスープ カイスターソース 酢	624 kca 28.9 g 17.7 g 2.3 g
10 月		<b>◆</b> ♦	 <sup>くのか</sup> きゅうじつ <b>繰替え休日</b>	♦		
11 火	♪たべっぺ♪こおりやま給食 麦ごはん 牛乳 いわしの梅煮 根菜サラダ 大根のみそ汁	ぎゅうにゅう いわし ツナ なまあげ みそ だいずペースト	うめ ごぼう れんこん キャベツ にんじん だいこん えのきたけ	こめ むぎ さとう 卵不使用マヨネーズ じゃがいも	醤油 酢 塩 ー味唐辛子 かつお節 昆布	615 kca 25.8 g 19.0 g 1.9 g
12 水	★限のみで汗 ♪たべっペ♪こおりやま給食 ごはん 牛乳 豚肉のバーベキューソース焼き キャベツのおひたし さつまいも汁	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ とりにく みそ	りんごソース しょうが ほうれんそう キャベツ だいこん ごぼう にんじん	こめ さとう ごま さつまいも	醤油 酒 かつお節 こんぶ	593 kca 29.2 g 17.3 g 1.8 g
13 木		だっしふんにゅう ぎゅうにゅう とりにく だいずペースト ハム	プロッコリー カリフラワー たまねぎ にんじん こまつな コーン もやし りんご	こめこ さとう ショートニング マカロニ あぶら	グルテン パン酵母 塩 こしょう ベシャメルルウ コンソメ 酢	568 kca 28.0 g 18.4 g 1.8 g
14 金	りかこ <b> </b>	ぶたにく ぎゅうにゅう あぶらあげ みそ	たまねぎ しらたき ねぎ にんにく しょうが はくさい	こめ むぎ あぶら さとう ごま ねりごまさいも	醤油 酒 コチュジャン かつお節 こんぶ	590 kca 24.2 g 17.3 g 1.8 g
17 月		ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ みそ とりにく	かき ねぎ もやし にんじん にら たまねぎ しょうが にんにく れんこん	こめ あぶら さとう ごまあぶら ラーゆ かたくりこ こむぎこ		598 kca 26.3 g 18.6 g 2.0 g
10	もやしの香味あえ 食パン いちごジャム 牛乳 マカロニのカレー煮 グリーンサラダ	だっしふんにゅう ぎゅうにゅう ぶたにく	こまつな いちご たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース にんにく キャベツ えだまめ パセリ	こむぎこ ショートニング さとう マカロニ じゃがいも あぶら	パン酵母 塩 カレールウ カレー粉 酢 こしょう	632 kca 25.2 g 19.5 g 1.9 g
19 水	みかん ★ <b>食育の日献立☆</b> さつまいもごはん 牛乳 さんまのしょうが煮 うの花炒り	ぎゅうにゅう さんま おから さつまあげ とりにく	みかん しょうが にんじん ねぎ しいたけ ごぼう	こめ さつまいも くろごま さとう さんおんとう あぶら	塩 醤油 みりん かつお節 昆布	642 kca 25.2 g 21.8 g 2.2 g
20 木	曲がりねぎのみそ汁 麦ごはん 牛乳 鶏肉のチリソース 春雨のごま酢あえ	なまあげ みそ ぎゅうにゅう とりにく きんしたまご	こまつな だいこん にんにく しょうが たまねぎ ピーマン ねぎ キャベツ もやし にんじん	こめ むぎ かたくりこ あぶら さんおんとう はるさめ さとう ごまあぶら ラーゆ ごま		606 kca 24.8 g 18.2 g 1.7 g
21 金	中華スープ ごはん 牛乳 鮭のちゃんちゃん焼き ひじきの炒め煮 きのご汁	ベーコン なまあげ ぎゅうにゅう さけ みそ ひじき さつまあげ だいず あぶらあげ みそ	たけのこ チンゲンサイ  にんじん たまねぎ もやし とうもろこし さやいんげん ねぎ なめこ えのきたけ まいたけ	こめ さんおんとう バター くるまふ じゃがも	酒 塩 こしょう 醤油 みりん トマトクチャップ かつお節 昆布	608 kca 26.2 g 18.8 g 2.2 g
24 月		<b>♦</b> ♦	ふりかえ きゅうじつ 振替休日	<b>♦</b>		•
25 火	☆ <b>鳥取市姉妹都市献立☆</b> 麦ごはん 牛乳 スタミナ納豆 もやしとわかめのおひたし いもこん鍋	ぎゅうにゅう とりにく なっとう わかめ	にんにく しょうが ねぎ もやし にんじん ごぼう だいこん こんにゃく	こめ むぎ さんおんとう ごまあぶら ごま さといも さとう	── 酒 醤油 みりん トウバンジャン 薄口醤油 かつお節 昆布	606 kca 27.1 g 18.3 g 1.5 g
26 水	ハヤシライス 牛乳 コーンサラダ ヨーグルト	ぶたにく ぎゅうにゅう チキンみずに ヨーグルト	たまねぎ にんじん マッシュルーム ぶなしめじ にんにく トマト とうもろこし キャベツ	こめ むぎ じゃがいも あぶら さとう	ハヤシルウ トマトケチャップ 中濃スープ 赤ワイン 酢 塩 こしょう	666 kca 27.3 g 18.4 g 2.2 g
27 木	黒丸パン 牛乳 ハンバーグのトマトソースかけ ブロッコリーサラダ 白菜のスープ ぶどうゼリー	だっしふんにゅう ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく ツナ	たまねぎ トマト ブロッコリー とうもろこし はくさい にんじん パセリ ぶどう	こむぎこ ショートニング さとう くろざとう あぶら マカロニ じゃがいも ゼリー	パン酵母 塩 オールスパイス 赤ワイン トマトソース 酢 鶏ガラ こしょう	667 kca 30.5 g 20.5 g 2.0 g
28 金	日報のスープ いこうどりー けんちんうどん 牛乳 ニラとえのきのサラダ 大学いも	とうふ ぶたにく みそ ぎゅうにゅう	こぼう にんじん だいこん こんにゃく ねぎ もやし キャベツ えのきたけ にら	こむぎこ さといも あぶら さとう さつまいも みずあめ くろごま	酒 醤油 かつお節 昆布 酢 こしょう 塩	697 kca 27.0 g 21.1 g 1.9 g

たんぱく質 エネルギー比 脂肪エネルギー比 カルシウム マグネシム レチノール当量 ビータミンB1 ビータミンB2 ビータミンC 月 間 栄 養 価 エネルギー 亜鉛 食物繊維 食塩相当量 鉄 11月の栄養摂取量(中学年) 619kcal 17.2%(26.6g) 27.2% (18.7g)  $366\,\mathrm{mg}$ 94 mg 3.3 mg 3.1 mg 216gRE  $0.69\,\mathrm{mg}$  $0.58\,\mathrm{mg}$ 35 mg 5.9g 1.9g

<sup>☆</sup>食中毒防止のため、野菜・果実は流水で3回以上洗浄しています。サラダ·和え物等に使用する材料は加熱して冷ましてから使用しています。 ☆価格変動等により献立や材料を変更する場合があります。ご了承ください。