



令和2年11月分 学校給食献立予定表

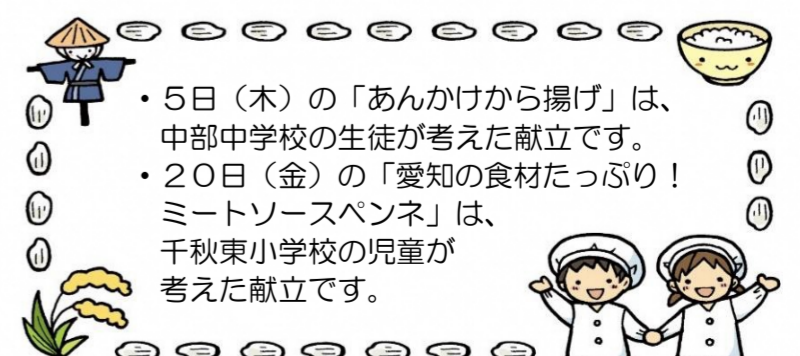


働く人に感謝して食べよう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる28品目)
		1群(たんぱく質)	2群(カルシウム)	3群(カロテン)	4群(ビタミン)	5群(炭水化物)	6群(脂質)	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
2月	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	牛肉とわかめの中華スープ	【牛肉】	わかめ	にんじん	たまねぎ・干しいたけ・ねぎ にんにく	でんぷん	チーユ 油	牛肉 豚肉 鶏肉 大豆 小麦
	チャーハンの具	ベーコン・卵		にんじん	エリンギ・ねぎ		ねぎ油 ごま油	豚肉 卵 りんご 大豆 ごま
4水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	鶏肉とだいごんの中華煮	鶏肉・厚揚げ		にんじん	だいごん・たけのこ・ねぎ こんにゃく・干しいたけ	砂糖	チーユ ねぎ油	鶏肉 大豆 小麦
	お魚ステーキの中華ソース	たらすり身・鶏肉	寒天	にんじん	どうもろこし・えだまめ しょうが・ねぎ	でんぷん・砂糖	油	大豆 さば 鶏肉 小麦
5木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	かぶのかきたま汁	【卵】・かまぼこ		にんじん	かぶ・えのきだけ・ねぎ 干しいたけ	でんぷん		卵 小麦 大豆
	◆☆あんかけから揚げ	鶏肉			にんにく・しょうが	でんぷん・砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
6金	三河赤鶏五目ご飯	【鶏肉】・油揚げ		にんじん	ごぼう・しいたけ	【米】	油	小麦 大豆 鶏肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	すいとん汁	油揚げ		にんじん	はくさい・だいごん・ねぎ	すいとん		小麦 大豆
	☆かぼちゃとお豆のカツ	金時豆・黒豆・いんげん豆 大豆		かぼちゃ		砂糖・パン粉 小麦粉	油	大豆 小麦
	*ヨーグルト風デザート		ヨーグルト風デザート					乳 ゼラチン
9月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	どんがら汁	たら・【豆腐】・白みそ		にんじん	たまねぎ・はくさい えのきだけ・しょうが			大豆 さば
	いも煮	【牛肉】		にんじん	こんにゃく・ねぎ	さといも・砂糖	油	牛肉 大豆 小麦
10火	サンドイッチパンズパン					サンドイッチパンズパン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	さつまいものポタージュ	ベーコン・豆乳		にんじん・パセリ	たまねぎ	さつまいも	ホワートルウ 油	豚肉 大豆
	ハンバーグのケチャップソース	鶏肉・豚肉			たまねぎ	じゃがいも・砂糖 でんぷん	油	鶏肉 大豆 豚肉 りんご
	ポイルキャベツ				キャベツ			
11水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	エッグスープ	【豚肉】・【卵】		にんじん・パセリ	たまねぎ	でんぷん	油	豚肉 卵 牛肉 小麦 大豆
	☆ジャーマンポテト	ベーコン		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも	油	豚肉 大豆
12木	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	愛知県産牛とじゃがいものうま煮	【牛肉】		にんじん・さやいんげん	こんにゃく・たまねぎ	じゃがいも・砂糖	油	牛肉 大豆 小麦
	あじのゆずみそだれ	あじ・ミックスみそ			ゆず	砂糖	油	大豆 小麦
	*さつまいもと栗のタルト					さつまいもと栗のタルト		大豆
13金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ポークカレー	【豚肉】・【大豆】		にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	カレールウ 油	豚肉 大豆 小麦 りんご バナナ
	りんごゼリー和え				パイン・ナタデココ	りんごゼリー		りんご
16月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	呉汁	【豚肉】・大豆・【豆腐】 ミックスみそ		にんじん	だいごん・ねぎ・しょうが	さといも	油	豚肉 大豆
	豆腐のソフト焼き大豆そぼろあん	【豆腐】・魚肉すり身 【豚肉】・大豆ミート		【こまつな】・かぼちゃ		でんぷん・砂糖 米粉のパン粉	油	大豆 豚肉 小麦
*シャインマスカット				シャインマスカット				

・* 印のさつまいもと栗のタルト、シャインマスカットの空袋、ヨーグルト風デザートの空容器、スプーンは業者が回収します。

- ◆は応募献立です。 ・サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候などにより、産地が変わることがあります。)
- ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。 ・☆印はセンターで揚げて調理してあります。
- ・4日、9日、12日、16日、26日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かきを
含むことがあります。食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。





令和2年11月分 学校給食献立予定表



働く人に感謝して食べよう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる28品目)
		1群(たんぱく質)	2群(カルシウム)	3群(カロテン)	4群(ビタミン)	5群(炭水化物)	6群(脂質)	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
17 火	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	鶏ガラ塩ラーメン	【豚肉】・【焼き豚】 なると		にんじん	もやし・ねぎ・キャベツ メンマ		油	豚肉 小麦 大豆 さば ゼラチン 鶏肉
	☆揚げギョーザ・4個	豚肉・鶏肉			キャベツ・たまねぎ・にんにく しょうが	でんぷん・砂糖 小麦粉	ごま油・油	豚肉 鶏肉 大豆 小麦 ごま
	◎切干しだいこんのナムル				切干しだいこん・きゅうり		ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
18 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	サンバル	合いびき肉(牛肉・【豚肉】) レンズ豆		にんじん・トマト パセリ	たまねぎ・レモン	じゃがいも	油	牛肉 豚肉
	☆豚肉のインド風から揚げ	【豚肉】			にんにく	でんぷん	マヨネーズ風調味料 油	豚肉 大豆 小麦
19 木	さつまいもご飯					【米】・【さつまいも】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	名古屋コーチンのひきすり	【鶏肉】・焼き豆腐 かまぼこ		にんじん	こんにゃく・【はくさい】 えのきたけ・【ねぎ】	角心・砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
	☆めひかりフライ・3個	【めひかり】				【パン粉】 【小麦粉】	油	小麦
	*西尾抹茶プリン	 骨に注意してね					【西尾抹茶プリン】	乳 ゼラチン
20 金	クロスロールパン					クロスロールパン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	◆愛知の食材たっぷり!ミートソースペンネ	合いびき肉(牛肉・【豚肉】)		にんじん	たまねぎ・【れんこん】 【なす】	パンネ	油	牛肉 豚肉 小麦 大豆 りんご
	ポロニアステーキ	鶏肉・豚肉				でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉
	◎ブロッコリーのドレッシング和え			ブロッコリー			ドレッシング	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉
24 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	みそ汁	【豆腐】・油揚げ・赤みそ		にんじん	だいこん・えのきたけ・ねぎ			大豆
	☆牛肉コロッケ	牛肉			たまねぎ	じゃがいも・砂糖 パン粉・小麦粉 でんぷん	マーガリン 油	牛肉 大豆 小麦
25 水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	鶏団子汁	 骨に注意してね 鶏団子		にんじん	はくさい・ねぎ・えのきたけ しらたき			鶏肉 豚肉 大豆 小麦
	さんまの塩焼き	さんま						
	◎ひじきときゅうりのささみ和え	ささみフレーク	ひじき		きゅうり	砂糖	ドレッシング	大豆 小麦 鶏肉 ゼラチン りんご ごま 卵
26 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	海鮮仕立てのすまし汁	たこ団子・いか ほたてフレーク		にんじん	しらたき・はくさい・ねぎ しょうが			いか 大豆 小麦
てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦	
27 金	白玉うどん					【白玉うどん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	カレー南蛮うどん	鶏肉・かまぼこ		にんじん	たまねぎ・ねぎ・干ししいたけ	でんぷん	カレールー 油	鶏肉 小麦 大豆
	☆キャベツ入りミンチカツ	豚肉・牛肉			キャベツ・たまねぎ	パン粉・砂糖・小麦粉 米粉	油	豚肉 牛肉 小麦
30 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	秋の味覚汁	 骨に注意してね 鶏肉・ミックスみそ		にんじん	しめじたけ・えのきたけ こほう・ねぎ	さつまいも	ごま油・油	鶏肉 ごま 大豆
	☆かれいフライ	かれい				パン粉・小麦粉	油	小麦

・*印のさつまいもと栗のタルト、シャインマスカットの空袋、ヨーグルト風デザート、西尾抹茶プリンの空容器・スプーンは業者が回収します。

- ◆は応募献立です。 ・サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- ・【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候などにより、産地が変わることがあります。)
- ・◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。 ・☆印はセンターで揚げて調理してあります。
- ・4日、9日、12日、16日、26日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがあります。食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。

好評献立のレシピを公開しています。



19日(木)は、「愛知を食べる学校給食の日」です。この日の給食には、愛知県で栽培・収穫された、米、さつまいも、牛乳、名古屋コーチン、はくさい、ねぎ、めひかり、パン粉、小麦粉、抹茶を使っています。私たちの住んでいる地域でできた食べ物です。味わって食べてくださいね。

