



令和2年11月分 学校給食献立予定表

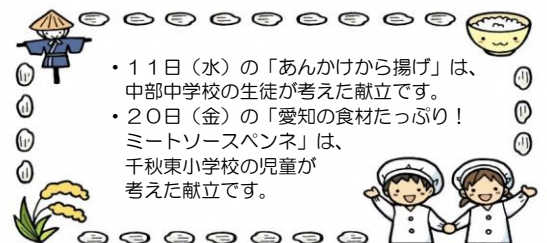


働く人に感謝して食べよう

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) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 (カルシウム) 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 (カロテン) 緑黄色野菜	4群 (ビタミン) その他の野菜 果物	5群 (炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群 (脂質) 油脂 種実	
2月	麦ご飯					【米】・大麦		
	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
4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
	*シャインマスカット				シャインマスカット			
5木	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・だいこん・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
6金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	鶏肉とだいこんの中華煮	鶏肉・厚揚げ		にんじん	だいこん・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	とうもろこし・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
9月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	秋の味覚汁	鶏肉・ミックスみそ		にんじん	しめじ・たけのこ・えのきたけ ごぼう・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
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	ホワイトルウ 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
	かぶのかきたま汁	【卵】・かまぼこ		にんじん	かぶ・えのきたけ・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
12木	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 えのきたけ・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
13金	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
16月	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

・*印のシャインマスカット、さつまいもと栗のタルトの空袋、西尾抹茶プリン、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。
- ・6日、12日、13日、16日、24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。





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) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群(カルシウム) 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群(カロテン) 緑黄色野菜	4群(ビタミン) その他の野菜 果物	5群(炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群(脂質) 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 セラチン 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	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ずり	【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					【西尾抹茶プリン】		乳 セラチン
19木	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	カレールー 油	豚肉 大豆 小麦 りんご パナナ
	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
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
◎フロッコリーのドレッシング和え			フロッコリー			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
	呉汁	【豚肉】・大豆・【豆腐】 ミックスみそ		にんじん	だいこん・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
25水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	サンパール	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	マヨネーズ風味調味 油	豚肉 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 セラチン	
26木	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
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
	鶏団子汁	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 セラチン りんご ごま 卵

- ・*印のシャインマスカット、さつまいもと栗のタルトの空袋、西尾抹茶プリン、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。
- ・6日、12日、13日、16日、24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が、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。



18日(水)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な。