



# 令和2年 11月分 中学校給食献立予定表



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		アレルギー義務表示 卵 乳 小麦 大豆 かに 落花生
		1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂 種実	
16月	ご飯					米		
	牛乳		牛乳					乳
	豆乳なべ	鶏肉・焼き豆腐 豆乳・みそ		にんじん	しらたき・はくさい・しめじ ねぎ			
	あじフリッター・3個	あじ	あおさ おきあみ			小麦粉・でん粉 砂糖・米粉	油	小麦
	花野菜のごま和え			ブロッコリー	カリフラワー	砂糖	ごま	
17火	五穀ご飯					米・大麦・発芽玄米 黒米・もちきび・赤米		
	牛乳		牛乳					乳
	沢煮わん	豚肉			こんにゃく・だいこん・ごぼう たけのこ・干しいたけ・ねぎ			
	あんかけハンバーグ	鶏肉・豚肉		ピーマン 赤パプリカ	たまねぎ・えのきたけ	でん粉・砂糖 じゃがいも	ラード・油	
	シャキシャキサラダ	ツナ		みずな	れんこん・きゅうり		ドレッシング	
18水	ご飯					米		
	牛乳		牛乳					乳
	スーミータン	ハム・卵		チンゲンサイ	とうもろこし・たまねぎ	でん粉		卵
19木	肉団子の黒酢がらめ	肉団子		かぼちゃ・にんじん さやいんげん	たけのこ・たまねぎ	砂糖・でん粉	油	
	名古屋コーチンの かきまわし <small>愛知の旬を食べる 学校給食の日</small>	名古屋コーチン 油揚げ		にんじん	こんにゃく・干しいたけ・ごぼう	米・砂糖	油	
	牛乳		牛乳					乳
	愛知のめぐみ汁	豚肉・とうふ		みつば	だいこん・えのきたけ・れんこん			
いわしの八丁みそ煮	いわし・八丁みそ			ねぎ	砂糖			
20金	中華めん					中華めん		小麦
	塩ラーメン(汁)	豚肉・なると		にんじん チンゲンサイ	キャベツ・たけのこ・たまねぎ もやし・ねぎ・にんにく			
	牛乳		牛乳					乳
	鶏肉のから揚げ・2個	鶏肉			しょうが・にんにく	でん粉	油	
	ヨーグルト		ヨーグルト					乳
24火	ご飯					米		
	牛乳		牛乳					乳
	とうふのすまし汁	鶏肉・とうふ		みつば	だいこん・はくさい・えのきたけ 干しいたけ			
	さばの塩焼き	さば					油	
	吹き寄せ煮	かまぼこ		にんじん さやいんげん	ごぼう・れんこん・こんにゃく	砂糖		
25水	ご飯					米		
	牛乳		牛乳					乳
	わかめスープ	ベーコン	わかめ	チンゲンサイ	はくさい・もやし・干しいたけ ねぎ・とうもろこし・しょうが			
	生揚げと豚肉のみそいため	豚肉・生揚げ・みそ		にんじん ピーマン	たけのこ・エリンギ・たまねぎ にんにく	砂糖・でん粉		
26木	黒ロールパン					黒ロールパン		小麦・乳
	牛乳		牛乳					乳
	さつまいもの豆乳ポタージュ	鶏肉・豆乳		にんじん・パセリ	たまねぎ	さつまいも 米粉のホワイトルウ		
	さけとお豆のトマト煮	さけ・だいす		ピーマン・トマト	黄パプリカ	でん粉・砂糖・ひよこ豆 赤いんげん豆・青えんどう豆	油	
27金	ご飯					米		
	牛乳		牛乳					乳
	なめこ汁	生揚げ・みそ		こまつな	なめこ・えのきたけ・だいこん			
	ミンチカツ	豚肉・鶏肉			たまねぎ	パン粉・でん粉 砂糖	油	小麦
	ごぼうサラダ	ハム		にんじん	ごぼう・きゅうり・とうもろこし		ドレッシング	
30月	白玉うどん					白玉うどん		小麦
	卵とじうどん(汁)	卵・かまぼこ・鶏肉		にんじん ほうれんそう	はくさい・干しいたけ・ねぎ	でん粉		卵
	牛乳		牛乳					乳
	さつまいもと大豆と じゃこの甘辛	だいす	ちりめんじゃこ			でん粉・さつまいも 砂糖	油	
	みかん				みかん			

◆お知らせ◆

- ① 一宮市の給食では「そば・落花生」は、使用されていません。
- ② 5日、10日、11日、17日、19日、24日、25日のおかずの原料には「乳・卵・小麦・えび・かに」は含んでいません。ただし、調味料に含まれる場合があります。詳しくは、栄養教諭・学校栄養職員にお問い合わせください。
- ③ アレルギー表示について・・・しょうゆ等の調味料に、微量に含まれるアレルギーについては明記していません。  
※ 12日(木)の1食用ソースは、1～6群に分類していません。  
※ 都合により、献立が変更になる場合があります。  
※ 国の指導により、配膳過程での感染防止のため、品数の少ない献立としています。

11月19日は、「愛知の旬を食べる学校給食の日」



「名古屋コーチンのかきまわし」は、愛知のブランド鶏「名古屋コーチン」を使った郷土料理です。「愛知のめぐみ汁」は、愛知県産の大豆を使って作った「とうふ」や、愛知県で収穫された「れんこん、みつば、だいこん」が入っています。「いわしの八丁みそ煮」は、愛知県を代表する食文化の一つである「豆みそ(八丁みそ)」を使っています。この日の給食は、愛知県の食材を多く取り入れており、献立表では、太字になっています。学校給食では、年間を通して愛知県の米と牛乳を使っています。