



# 令和元年11月分 学校給食献立予定表



感謝して食べましょう

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27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)	
1 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	牛肉とわかめの韓国風スープ	牛肉	わかめ	にんじん	たまねぎ・ねぎ 干ししいたけ・にんにく	でんぷん	油	牛肉 豚肉 鶏肉 小麦 大豆 乳 ごま
	ピビンバ	【豚肉】		にんじん	しょうが・にんにく	砂糖	ごま油	豚肉 ごま 大豆 小麦
	◎ピビンバの野菜			【ほうれんそう】	もやし		ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
5 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	のっぺい汁	鶏肉・油揚げ		にんじん	だいこん・ねぎ 干ししいたけ	さといも・でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
	ひじきのいため煮	マクロフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	砂糖	油	大豆 小麦
	紫いもチップス					紫いもチップス		
6 水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ベジタブルスープ	ウインナー		にんじん・ブロッコリー	たまねぎ・とうもろこし		油	豚肉 大豆 小麦
	ポロニアステーキ	鶏肉・豚肉				でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉
	野菜ふりかけ	かつお節		ひろしまな・きょうな だいこんば・かぼちゃ				
7 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	じゃがいものカレー煮	合びき肉 (牛肉・豚肉)		にんじん・さやいんげん	たまねぎ・しょうが にんにく	じゃがいも・砂糖	油	牛肉 豚肉 大豆 小麦
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
8 金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	◆愛知の八丁みそちゃんぽん	【豚肉】・八丁みそ		にんじん	もやし・キャベツ・たまねぎ ねぎ・とうもろこし にんにく・しょうが	砂糖	ごま油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ごま
	☆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	油 ごま油	豚肉 鶏肉 小麦 大豆 ごま
	◎こまつなの中華和え			こまつな・にんじん			ドレッシング	ごま 大豆 小麦 鶏肉
11 月 セレクト	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	吉野汁	鶏肉・厚揚げ		にんじん	だいこん・ねぎ	さといも・でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
	さんまの銀紙焼き	さんま・みそ				砂糖・米粉		大豆
	*安納芋のプリン					安納芋のプリン		大豆
	*りんごのタルト					りんごのタルト		りんご 大豆
12 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	春雨スープ	【豚肉】・えび 【うすら卵】		にんじん	ねぎ・えのきたけ とうもろこし	春雨	油	豚肉 えび 卵 鶏肉 ごま 大豆 小麦
	☆鶏肉のから揚げ	鶏肉			にんにく・しょうが	でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
13 水	さつまいもご飯					【米】・【さつまいも】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	愛知が香るだんご汁	すり身・【豆腐】	【アカモク】	にんじん	【れんこん】・ねぎ・はくさい えのきたけ・干ししいたけ			大豆 小麦
	☆三河赤鶏のチキンカツ (甘みそ)	【鶏肉】 みそ				パン粉・小麦粉 でんぷん	油	鶏肉 小麦 大豆
	*愛知のみかんゼリー					砂糖	ごま	大豆 ごま
							【愛知のみかんゼリー】	
14 木 チーズ バーガー	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
	ホワイトシチュー	ベーコン・豆乳		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも	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	米粉・砂糖	油	鶏肉 豚肉 大豆 りんご
	ポイルキャベツ				キャベツ			
	スライスチーズ		スライスチーズ					乳

・\* 印のりんごのタルト、かき、りんごの空袋、安納芋のプリン、愛知のみかんゼリーの空容器・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物を使用しています。(天候により、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。

・献立名に( )で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・5日、11日、20日、25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。



8日(金)の「愛知の八丁みそちゃんぽん」は北方小学校の児童が考えた献立です。



13日(水)は、「愛知の旬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、豆腐、アカモク、れんこん、鶏肉、愛知のみかんゼリーを使っています。  
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。



# 令和元年11月分 学校給食献立予定表



感謝して食べましょう

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27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	
15金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	中華飯	【豚肉】・いか えび・【うずら卵】		にんじん	たまねぎ・はくさい たけのこ・干しいたけ	てんぷん・砂糖	油 ごま油	豚肉 いか えび 卵 鶏肉 ごま 大豆 小麦
	☆春巻	豚肉		にんじん・にら	キャベツ・もやし・エリンギ	てんぷん・砂糖 小麦粉	油 ごま油	豚肉 大豆 小麦 ごま
	◎パンパンジー	ささみフレーク			きゅうり		ドレッシング	鶏肉 大豆 ゼラチン ごま 小麦
18月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚汁	【豚肉】・【豆腐】 油揚げ・赤みそ		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ		油	豚肉 大豆
	さばの塩焼き	さば					油	さば
	◎きゅうりの梅かつお和え	かつお節			きゅうり・梅		砂糖	りんご 大豆 小麦
19火	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 大豆 小麦
	☆とびうおバーグフライ たくあん	たらすり身・とびうお		にんじん	たまねぎ たくあん	砂糖・てんぷん パン粉	油	小麦 大豆 小麦 大豆
20水	わかめご飯		わかめ			【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・えのきたけ ごぼう・ねぎ	さつまいも	油 ごま油	鶏肉 ごま 大豆
	キャベツ入りつくね (お好みソース)	鶏肉・豚肉・かつお節			【キャベツ】・しょうが	てんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉 もも りんご 大豆 小麦 鶏肉 豚肉
	*かき				かき			
21木	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	中華スープ 焼肉丼	鶏肉 牛肉		にんじん にんじん・ピーマン	もやし・はくさい ねぎ・干しいたけ たまねぎ・エリンギ・にんにく		油 油	鶏肉 豚肉 ごま 大豆 小麦 牛肉 大豆 小麦 りんご ごま
22金	白玉うどん					白玉うどん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	五目あんかけうどん ☆さつまいもコロッケ	鶏肉・かまぼこ		にんじん	はくさい・えのきたけ ねぎ・干しいたけ	てんぷん さつまいも・砂糖 パン粉・小麦粉	油 油	鶏肉 小麦 大豆 小麦 大豆
25月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	スタミナ汁	【豚肉】・油揚げ 【豆腐】・ミックスみそ		にんじん	たまねぎ・だいこん ねぎ・にんにく		ごま・油	豚肉 大豆 ごま
	さけのきのこあんかけ *りんご	さけ			まいだけ・エリンギ しめじたけ りんご	てんぷん・砂糖	油	さけ 大豆 小麦 りんご
26火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	シャキシャキれんこんキーマカレー フルーツクリームヨーグルト	合ひき肉 (牛肉・【豚肉】) 【大豆】 ヨーグルト 生クリーム		にんじん	【れんこん】・たまねぎ にんにく みかん・もも パイナップル・ナタデココ		カレールー 油 砂糖	牛肉 豚肉 小麦 大豆 りんご パナナ 乳 もも
27水	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	鶏肉 大豆 小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	湯葉のすまし汁 肉団子・2個	湯葉・【豆腐】 鶏肉		にんじん	はくさい・えのきたけ 干しいたけ・ねぎ たまねぎ		油 油 ごま油	大豆 小麦 鶏肉 小麦 大豆 ごま
28木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	茶わん蒸しスープ	鶏肉・【卵】 かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきたけ・干しいたけ	てんぷん	油	鶏肉 卵 小麦 大豆
	☆いかスティック・2個	いか			しょうが	てんぷん	油	いか 大豆
	ツナサラダ (マヨネーズ風調味料) 手巻きご飯 手巻きのり	マグロフレーク マヨネーズ風調味料			キャベツ・きゅうり			大豆 大豆
29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
	パンネのナポリタン	【豚肉】・ウィンナー		にんじん	たまねぎ・マッシュルーム グリーンピース・にんにく	パンネ	油	小麦 豚肉 りんご 大豆
	☆コーンフライ				とうもろこし	小麦粉・パン粉・砂糖	油	小麦 大豆
	◎ブロッコリーのドレッシング和え コーヒーパウダー			ブロッコリー			ドレッシング	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉

\* 印のりんごのタルト、かき、りんごの空袋、安納芋のプリン、愛知のみかんゼリーの空容器・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物を使用しています。(天候により、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。
- ・献立名に( )で記載されている調味料は、小袋タイプです。
- ・5日、11日、20日、25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。