



令和元年 11月分 中学校給食献立予定表



一宮市教育委員会学校給食課
一宮市立〇〇〇〇中学校

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 かに そば 落花生
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		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	
18月	ご飯					米		
	牛乳		牛乳					乳
	ちゃんこ汁	鶏肉・とうふ		みずな	はくさい・かぶ・ねぎ・しょうが	しらたき		
	さばの香味だれ	さば				でん粉・砂糖	油・ごま ごま油	
	即席漬			にんじん	もやし・きゅうり・たくあん			
19火	ご飯					米		
	牛乳		牛乳					乳
	アカモクつみれ団子汁	アカモクつみれ団子 油揚げ		にんじん	はくさい・ねぎ	さといも		
	ハンバーグの八丁みそがけ	鶏肉・豚肉・八丁みそ			たまねぎ	でん粉・砂糖 じゃがいも	ラード・油	
20水	だいこんシリシリ	鶏肉・卵		青じそ	切り干しだいこん	砂糖	油	卵
	スライスパン・2枚					スライスパン		小麦・乳
	牛乳		牛乳					乳
	豆乳ポタージュ	ベーコン・豆乳		パセリ	はくさい・エリンギ・たまねぎ	じゃがいも 米粉ホワイトルウ		
	照り焼きチキンカツ	鶏肉				パン粉・小麦粉 砂糖・でん粉	油	小麦
21木	にんじんサラダ	ツナ		にんじん	キャベツ・レモン	砂糖	オリーブ油	
	ご飯					米		
	牛乳		牛乳					乳
	さつま汁	鶏肉・油揚げ・みそ	わかめ		だいこん・ごぼう・えのきたけ・ねぎ	さつまいも・こんにゃく		
	ちくわのお好み揚げ・3個	ちくわ	青のり・干しえび		しょうが	小麦粉	油	小麦・えび
22金	鉄骨和え		ちりめんじゃこ	こまつな	もやし	砂糖		
	チキンライス（麦ご飯）	鶏肉		トマト	たまねぎ・とうもろこし グリーンピース	米・大麦	油	
	牛乳		牛乳					乳
	ポトフ	ウインナー		ブロッコリー・にんじん	だいこん	じゃがいも		
25月	豆まめサラダ	ハム・だいず			えだまめ・きゅうり	ひよこまめ	ノンエッグマヨネーズ	
	ご飯					米		
	牛乳		牛乳					乳
	チンゲンサイのスープ	ベーコン・とうふ		チンゲンサイ	もやし・干しいたけ・たけのこ			
	焼肉のポテト添え（焼肉） （ポテト）	牛肉		ピーマン	しょうが・たまねぎ・エリンギ・りんご		油	
26火						じゃがいも	油	
	ご飯					米		
	牛乳		牛乳					乳
	みそおでん	豚肉・高野とうふ はんぺん・みそ		にんじん さやいんげん	だいこん	こんにゃく・砂糖 さといも		
	厚焼き卵	卵				砂糖・でん粉	油	卵
27水	ゆかり和え			チンゲンサイ 赤じそ粉	はくさい・もやし			
	ご飯					米		
	コン根カレーライス	鶏肉		にんじん	だいこん・れんこん・たまねぎ ごぼう・グリーンピース・しょうが にんにく	さつまいも カレールウ	油	小麦
	牛乳		牛乳					乳
	フルーツクリームヨーグルト		ヨーグルト 生クリーム		パイン・もも・ナタデココ	砂糖		乳
28木	福神漬				福神漬			
	ソフトめん					ソフトめん		小麦
	タンタンメン（汁）	豚肉・豆乳・みそ		にら・チンゲンサイ	もやし・ねぎ		ごま	
	牛乳		牛乳					乳
	揚げぎょうざ・3個	豚肉		にら	キャベツ・たまねぎ・にんにく	パン粉・でん粉 砂糖・小麦粉	ラード・油	小麦
29金	中華和え	ツナ		こまつな	キャベツ	砂糖		
	ご飯					米		
	牛乳		牛乳					乳
	沢煮わん	豚肉・油揚げ		にんじん	だいこん・ごぼう・たけのこ 干しいたけ・ねぎ			
	かれのいマスタードソースがけ	かれのい				パン粉・小麦粉 砂糖・でん粉	油	小麦
こがね和え			ほうれんそう	キャベツ・とうもろこし	砂糖			

◆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 7日、13日、15日、18日、22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ゲンについては明記していません。
- ※ 1日（金）の卓上ソースは、1～6群に分類していません。



★愛知の旬を食べる学校給食の日★



19日（火）は、愛知県の食材をたくさん使った献立です。汁には、愛知県産の「アカモク」や「れんこん」を練りこんだつみれ団子や、愛知県産の大豆から作った油揚げ、愛知県産のはくさい、ねぎが入っています。ハンバーグには、八丁みそで作ったソースをかけました。だいこんシリシリは、一宮市産の切り干しだいこんと生産量第1位の青じそが使われています。

この日は、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。また、学校給食では、年間を通して愛知県産の牛乳と米を使い、11月中旬には新米になります。地元愛知の食材に感謝し、味わっていただきましょう。