## 令和7年11月分 献立表 《※都合により献立を変更する場合があります》

	献 立 名	主な材料とその働き(		大字:「旬」の食材) 各料理の調味料やだし等		等については記載されていません		兴美压	
日哪	【 】業者配送デザート	【赤】体をつくる		【緑】体の調子を整える		【黄】エネルギーになる		栄養価	
曜	★スペシャルメニュー	1群 魚·肉·大豆	2群 牛乳·乳製品	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜	5群 米・パン・めん	6群 油脂·種実	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
4	はん ぎゅうにゅう <b>ご飯 牛乳</b>	大豆製品	小魚・海藻 ぎゅうにゅう	<b>林女</b> 己打朱	果物・きのこ	いも・砂糖 <b>こめ</b>	加加 往天		
火	てや	LIU-7 St. 1-7			+ +1-+* 1-11-1 1 : 248		= 1*	ŀ	23.3
	照り焼きハンバーグ	とりにく ぶたにく		トユト	たまねぎ にんにく しょうが	さとう でんぷん	ラード	632	
	ごまひじきあえ		ひじき		キャベツ きゅうり とうもろこし		ごま	782	28.7
	さといも <b>里芋のみそ汁</b>	とうふ あぶらあげ みそ	わかめ	はねぎ	はくさい えのきたけ	さいも			
	こざかな ちゅうがっこう アーモンド小魚(中学校)		いわし			さとう	アーモンド		
5	はん ぎゅうにゅう <b>ご飯 牛乳</b>		ぎゅうにゅう			<b>ತ</b>			
水	<sub>はるま</sub> 春巻き	ぶたにく		にんじん	たまねぎ キャベツ <b>しいたけ</b> しょうが	はるさめ こむぎこ こめこ さとう でんぷん	あぶら ラード	713	19.3 21.5
	はるさめ ちゅうか 春雨の中華あえ				もやし きゅうり	はるさめ さとう	ごまあぶら	804	
	ちゅうかふう たまご 中華風コーン卵スープ	チキンハム たまご	•	にんじん	たまねぎ とうもろこし <b>しいた什 ねぎ</b>	でんぷん		1	
6		あらた	がっこうきゅうしょく	ひあり	be あじ がっこうきゅうしょく 秋を味わう学校給食ー	£157			
木		変知を莨		)日 一愛知の	秋を味わっ字校給食一 	The state of the s	I		I
.,.	はん ぎゅうにゅう <b>亡飯 牛乳</b> にしお にく		ぎゅうにゅう			28			
	西尾の肉みそ	ぶたにく だいば みそ		にんじん	いたけ	さとう	ごまあぶら	000	
	さつまいものサラダ	チキンハム		ブロッコリー あかパプリカ	キャベツ	さつおもも	ごまクリーミー ドレッシング	686 806	27.0 31.2
	れんこんとしらすつみれのすまし汁	すけそうだら とうふ	しらす あおさ	<b>にんじん</b> こまつな	れんこん しょうが	さとう でんぷん	あぶら		
	★【西尾市産梨ゼリー】				なし	さとう			
7	ソフトめん 牛乳		ぎゅうにゅう			ソフトめん			
金	ピーンズソース	ぶたにく <b>だいば</b>		にんじん	たまねぎ えだまめ マッシュルーム	さとう ハヤシルウ		600	00.0
			•		とうもろこし	じゃがいも	バター	682 876	26.6 33.7
	コーンバターポテト	•			મહુ 👛		-		
10	<b>りんご</b> .はん ぎゅうにゅう		40. SI S						
月月	はん ぎゅうにゅう <b>ご飯 牛乳</b> やさいい しょう こ ちゅう こ		ぎゅうにゅう	にんじん		こむぎこ パンこ さとう		ŀ	
<i>"</i>	野菜入りしゅうまい(小2個、中3個)	とりにく ぶたにく		ほうれんそう	とうもろこし たまねぎ しょうが	でんぷん	ラード	669 812	24.7 29.3
	だいこん ちゅうか <b>大根の中華サラダ</b>	ツナ			<b>だいこん</b> きゅうり		バンバンジー ドレッシング		23.0
	とうふ ちゅうかふう に <b>豆腐の中華風煮</b>	ぶたにく とうふ		にんじん はねぎ	たまねぎ たけのこ はくさい <b>さくらげ</b> しょうが	さとう でんぷん	ごまあぶら		
11	はん ぎゅうにゅう <b>ご飯 牛乳</b>		ぎゅうにゅう			<b>ತ</b>		668 818	
火	こ も たまうで ちゅうで (小2尾、中3尾)		LLAB		レモン	さとう パンこ こむぎこ でんぷん	あぶら		23.8 29.4
	ひじきと豆のサラダ	हा। <b>द</b>	ひじき		キャベツ きゅうり	<b>ひよこまめ</b> あおえんどう あかいんげんまめ	ごまクリーミー ドレッシング		
	ぁきゃさい じる <b>秋野菜のすまし汁</b>	とうふ かまぼこ		はねぎ	だいこん えのきたけ れんこん				
12	はん ぎゅうにゅう <b>ご飯 牛乳</b>		ぎゅうにゅう			<b>ತ</b>			22.2 27.4
水	ピピンパ	ぶたにく			にんにく きりぼしだいこん	さとう			
	さんしょく やさい 三色野菜のナムル			にんじん	もやし にんにく	さとう	ごま ごまあぶら	607	
		とりにく なると		<b>ほうれんそう</b> にんじん こまつな	たけのこ はくさい	ワンタンのかわ		768	
	<b>ワンタンスープ</b> - ちゅうがっこう		ヨーグルト	M19010 - 20 - 20	757792 10 4001	32 32 338 43	×		
10	【ヨーグルト】(中学校)					7.8			
13	はん ぎゅうにゅう <b>ご飯 牛乳</b>		ぎゅうにゅう		- 10-11	38	P A	ļ	
1	* <b>一色うなぎの混ぜご飯の具</b>	<b>うなぎ</b> ちくわ		にんじん	えだまめ たけのこ	さとう パンこ こむぎこ	В	645 794	25.5 30.5
	れんこんサンドフライ	とりにく			れんこん たまねぎ しいたけ	バンこ こむさこ でんぷん	あぶら	,,,,	30.0
	けんちん汁	とうふ あぶらあげ		にんじん はねぎ	だいこん ごぼう こんにゃく	उटा क	ごまあぶら		
14	グロロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう			パン			
金	にくだんご <b>肉団子のケチャップ煮</b>	LU-/		Lar	たまわぎ	B- 7/21 +12	# 27.5		
	しょう こ ちゅう こ <b>(小1個、中2個)</b>	とりにく		トムト	たまねぎ	パンこ でんぷん さとう	あぶら	640 816	25.6 32.2
	ツナレモンサラダ	ツナ	•	こまつな	キャベツ きゅうり とうもろこし レモン	さとう	オリーブオイル	1	
	はくさい に	ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ あなしめじ はくさい	<b>じゃがいち</b> ホワイトルウ		1	
17	白菜のクリーム煮 むぎ はん ぎゅうにゅう 麦ご飯 牛乳		ぎゅうにゅう			ベシャメルソース おおむぎ <b>こめ</b>			
月	<b>.</b>	>*+_1-/	C 17 /1-17 /		たまねぎ マッシュルーム			1	
•	きのこのハヤシシチュー	ぶたにく		たんじん トマト	あなしめじ エリンギ えだまめ	じゃがいも ハヤシルウ		698 851	24.2 29.3
	焼きナゲット(小名個、中名個)	とりにく				パンこ こむぎこ	ラード あぶら		29.3
	イタリアンサラダ	ツナ		あかパプリカ	キャベツ きゅうり とうもろこし		イタリアン ドレッシング		

## 令和7年11月分 献立表

	献 立 名	主な材料とその働き (太字:「旬」の食材) 各料理の調味料やだし等については記載されていません						兴美压	
日	【 】業者配送デザート ★スペシャルメニュー	【赤】体をつくる		【緑】体	<b>本の調子を整える</b>	【黄】エネルギ	一になる	栄養価	
曜		1群 2群		3群 4群		5群 6群		エネルギー たんぱく	
		魚·肉·大豆 大豆製品	牛乳·乳製品 小魚·海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油脂·種実	(kcal)	(g)
18	はん ぎゅうにゅう 二飯 牛乳		ぎゅうにゅう			<b>ತ</b>			
火	とりにく あまからに <b>鶏肉とレバーの甘辛煮</b>	とりにく とりレバー				さとう でんぷん	あぶら	668	
	たくあんあえ				キャベツ たくあん		ごま	786	
	いしかりじる 石狩汁	とうふ <b>さけ</b> みそ		にんじん はねぎ	だいこん はくさい	じゃがいも	バター		
19	げんまい はん ぎゅうにゅう 玄米ご飯 牛乳		ぎゅうにゅう			げんまい <b>こめ</b>			
水	たくわの二色揚げ		7						
	(小カレー1本、あおさ1本	ちくわ 🎮	あおさ			てんぷらこ こめこ	あぶら	675	26.
	ちゅう 中カレー1本、あおさ2本)							828	32.3
	<sup>しまっな</sup> 小松菜とささみの塩昆布あえ	とりにく	こんぷ	こまつな	れんこん とうもろこし		ごまあぶら		
	大根のそぼろ煮	ぶたにく なまあげ はんぺん		にんじん	<b>だいこん</b> たまねぎ こんにゃく えだまめ しょうが	さとう でんぷん			
	ぎゅうにゅう きしめん 牛乳		ぎゅうにゅう			きしめん			
木	きつねきしめんの汁	とりにく あぶらあげ かまぼこ		にんじん こまつな はねぎ	えのきたけ	でんぷん		688	21.
	いそ <b>ツナ磯あえ</b>	ツナ	ひじき		れんこん とうもろこし キャベツ	さとう	ノンエッグ マヨネーズ	810	25
	だいがくいも <b>大学芋</b>					<b>さつまい</b> さとう	あぶら ごま		
21	はん ぎゅうにゅう <b>ご飯 牛乳</b>		ぎゅうにゅう			<b>ತ</b> ಹ			
金	<sup>はっちょう</sup> さばの八丁みそ煮	<b>さば</b> みそ				さとう		661	
	き ぼ だいこん わふう 切り干し大根の和風サラダ	ポークハム		ほうれんどう	キャベツ きりぼしだいこん		わふうドレッシング	783	
	ふ ょ に 吹き寄せ煮	とりにく かまぼこ		eaua	だいこん れんこん こんにゃく あなしめじ	<b>さといき</b> さとう	あぶら		
26	はん ぎゅうにゅう 二飯 牛乳		ぎゅうにゅう			<b>ತ</b> ಹ			23.4 27.3
水	<sup>はん</sup> ぐ ひじきご飯の具	とりにく かまぼこ	ひじき	Eaua	こんにゃく えだまめ	さとう		679	
	さつまいもコロッケ					<b>さつまいち</b> パンこ こむぎこ さとう	あぶら	810	
	ぶたじる <b>豚汁</b>	ぶたにく なまあげ み	₹	はねぎ	だいこん ごぼう こんにゃく				
27	はん ぎゅうにゅう 二飯 牛乳		ぎゅうにゅう			<b>ය</b> න			31.2 36.4
木	ぎんがみや たらのみそマヨ銀紙焼き	たら みそ				さとう でんぷん	ドレッシング	669	
	ほうれん草ともやしののりあえ		ભા	にんじん ほうれんそう	もやし	さとう		787	
	<sub>なまあ</sub> 生揚げのうま煮	とりにく なまあげ はんぺん		にんじん	<b>だいこん</b> たまねぎ こんにゃく えだまめ しょうが	さとう	8		
28	ッイストロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう			パン	- F		26.0
金	ポークビーンズ	ぶたにく だいば		たんじん トマト	たまねぎ	じゃが1吃 さとう		656	
	チーズサラダ	···•	チーズ	こまつな	キャベツ とうもろこし		フレンチドレッシング	809	31.
	みかん				みかん	)			
		I	I	1		基準値 上段	1	650	21~

## 11月44日(よ) 作及(ノ口)



日されています。この「和食」とは、料理のことだけでは ころかがき、さだ。 りしゃく ひしゃく あり 国民会議が定める 「和食の日」です。和食を味わい、その かりが、かん 魅力を感じ、これからの日本の食文化について考える機 が 会にしていただければと思います。





11月24日は「和食の日」 です。それにともない、20 日に和食の基本である「だ し」のうま味を感じられる 「きつねきしめん」を提供 します。