## 彩の国ふるさと 学校給食月間

## 学校給食献立予定表《小学校及び義務教育学校(前期課程)》

#### 令和7年11月

### 日高市学校給食センター

マ	<b>₩</b>	7年11月						日尚巾字仪	.不口	及じ	<del></del>
日	曜	主食	おかず		体を作るもとに なる食品	エネルギーの もとになる食品		調子を整えることなる食品	エネ ルキ* - kcal	たん 白質 g	備 考
3	金	₹ <b>D</b>	-7-1 D -7-1 D -7-1	, S	7 67 67	文化の日					7-13-13-15-15-15-15-15-15-15-15-15-15-15-15-15-
4	火	中華めん	ジャージャンめん おにまん	牛乳	牛乳 豚肉 鶏肉みそ	中華めん 砂糖 ごま油 でんぷん おにまん		0 % / 10 10 10 1	661	24.5	
5	水	ごはん	さつまいものみそ汁 ハンバーグのおろしかけ ほうれん草のごま和え	牛乳	牛乳 鶏肉 豆腐 みそ ハンバーグ	ごはん さつまいも 油 砂糖 ごま油 ごま	にんじん だいこん ほうれんそ		606	24.4	「まごわやさしい」献立
6	木		コーンポタージュ 白身魚フライ ジャーマンポテト パックソース	牛乳	牛乳 ベーコン 脱脂粉乳 ウインナー 白身魚フライ	デニッシュペストリー バター 油 じゃがいも		たまねぎ コーン	588	21.3	★デニッシュとは、「デンマーク の」を意味し、オーストリアの ウィーンからデンマークに伝えら れました。
7	金	ごはん	ポークカレー オムレツ	牛乳	牛乳 豚肉 脱脂粉乳 オムレツ	ごはん バター じゃがいも 油	にんにくし	にんじん たまねぎ	643	22.9	
10	月	ごはん	厚揚げマーボー 春巻き(1ぽん)	牛乳	牛乳 豚肉 生あげ 春巻き	ごはん 油 砂糖 でんぷん		しょうが にんじん しいたけ 長ねぎ	696	24.1	
11	火	子どもパン	☆ほうれん草のシチュー 豚肉のトマトソースかけ	牛乳	牛乳 鶏肉 豚肉	子どもパン バター 小麦粉 じゃがいも 生クリーム 油 砂糖		たまねぎ コーン・う にんにく トマト	551	28.4	
12	水	ごはん	すいとん 肉団子甘酢あん(2こ)	牛乳	牛乳 鶏肉 油あげ 肉団子甘酢あん	ごはん すいとん	にんじん : はくさい -	だいこん しいたけ 長ねぎ	592	22.8	★すいとんは、戦時中の食糧難 の時代に米の代用食として食 べられていました。
13	木	ごはん	ワンタンスープ ★さばのガーリック焼き ヨーグルト	牛乳	牛乳 鶏肉 かまぼこ さばのガーリック焼き ヨーグルト わかめ	ごはん ワンタンの皮 油	にんじん たまねぎ		605	27.2	★骨に注意して食べましょう
14	金		~~~~	~~	~~~~	埼玉県民の日	~	~~~~~	~~	~~	~~
17	月	ソフトめん	ボローニャ風スパゲティー ハンバーグピカタ	牛乳	牛乳 豚肉 ハンバーグピカタ	ソフトめん バター 小麦粉		たまねぎ にんじん ?ッシュルーム トマト	643	29.4	★ピカタとは、肉や魚に小麦粉と卵を絡めませ焼いたイタリアフィレンツェ発祥の料理です。
18	火	ごはん	豚汁 ★いわしのかぼすみそ煮 大豆とひじきの炒め煮	牛乳	牛乳 豚肉 油あげ 豆腐 みそ いわしのかぼすみそ煮 ひじき 鶏肉 大豆	ごはん じゃがいも 油 砂糖		んじん だいこん やいんげん	622	29.0	「まごわやさしい」献立 ★秩父産「ゴールデンかぼす」 と県産大豆を使用した「彩花み そ」が使われています
19	水	ごはん	ラビオリスープ 豚肉のスタミナ炒め	牛乳	牛乳 豚肉 わかめ	ごはん ラビオリ ごま油 砂糖 ごま		たまねぎ もやし う 長ねぎ しょうが こら	575	27.1	
20	木	わかめごはん	五目野菜の辛煮 ツナマヨちくわの磯辺揚げ (2こ)	牛乳	牛乳 豚肉 ツナマヨちくわ の磯辺揚げ	わかめごはん 油砂糖	だいこん : ピーマン	ごぼう	565	17.0	「まごわやさしい」献立
21	金	ごはん	小江戸カレー 白花豆コロッケ	牛乳	牛乳 豚肉 脱脂粉乳 白花豆コロッケ	ごはん バター 油 さつまいも	にんにく し ほうれんそ	にんじん たまねぎ う	672	21.5	★白花豆(しろはなまめ)には、 食物繊維や鉄分が豊富に含まれています。ホクホクとした食感 と甘みが特徴です。
24	月	9	\$ <b>~</b> \$~\$~\$	7 €	<b>♪ ← ♣ 勤労!</b>	感謝の日の振替	休日(	~ <b>#</b> ~ <b>#</b> ~		<b>~</b> €	なりなりま
25	火	6	D08 🔷 @08 🔷 00	2 🧆	<b>⊘</b> 08◆	振替休日		<b>@08 @</b> 08	2		os 🧇 🕞 os 🧇
26	水	ごはん	わかめとコーンのスープ 鶏肉の油淋ソースかけ	牛乳	牛乳 鶏肉 わかめ	ごはん ごま ごま油 でんぷん 油 砂糖		しいたけ コーン 長ねぎ しょうが	580	28.0	
27	木	ごはん	きのこけんちん汁 みそそぼろごはんの具	牛乳	牛乳 豚肉 油あげ 大豆ミート みそ	ごはん バター 砂糖	しめじ えの	だいこん こんにゃく のき 長ねぎ えだまめ トマト	584	25.9	「まごわやさしい」献立 (きのこ)
28	金	コッペパン	ポークビーンズ ハッシュポテト	ミルク	コーヒーミルク 豚肉 ウインナー 大豆	コッペパン 油 じゃがいも 砂糖 ハッシュポテト		こんじん たまねぎ ーム トマト	585	20.8	
※た こ∤	けの	こには、まれに白い 元々たけのこに含	を変更することがあります。 いものが付着していることがあり まれている成分 (チロシン) であ こは、調理用の牛乳が含まれてい	り、問			7	҈均栄養価	611	24.6	「はし」と「スプーン」を 毎日持ってきましょう! 使ったあとは家に持ち帰り.
	9	今月は	「まごわやさしい	<u> </u>	献立が登場!						きれいに洗いましょう。
		まして	わやき	II月24日は、和食の日 → 「まごわやさしい」とは、和食で使われる食材の頭文字を覚えやすいよう語呂合わせにしたものです。これらはどれも体							
		めま	かさか						今月の地場産 ※		
		for Contract of Co	めいな	た 14	によく毎日食べてほしい食材です。						
(	Ŏ <sup>(</sup>		V O	け (き の	今月は、和食の献立の中にこの「まごわ やさしい」の食材が使用されています。 探しながらぜひ美味しく食べてください。 ※日高市産、埼玉県産						
					<u>.                                    </u>						

# 長ねぎ にんじん だいこん 長ねぎ にんじん ※日高市産、埼玉県産

#### 彩の国ふるさと 学校給食月間

## 学校給食献立予定表《中学校及び義務教育学校(後期課程)》

令和7年11月

#### 日高市学校給食センター

₹	M. M	午11月					日尚中字权	統	艮セ	ンター	
日	曜	主食	おかず		体を作るもとに なる食品	エネルギーの もとになる食品	体の調子を整える もとになる食品	ェネ ルキ* - kcal	たん 白質 g	備考	
3	金	ÉD.	1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.	7-77	Ø 17-17	文化の日	\$ 7.7\$	D 1311 D 1311			
4	火	中華めん	ジャージャンめん おにまん	牛乳	牛乳 豚肉 鶏肉みそ	中華めん 砂糖 ごま油 でんぷん おにまん	にんじん たまねぎ しいたけ たけのこ しょうが にんにく もやし 長ねぎ		28.6		
5	水	ごはん	さつまいものみそ汁 ハンバーグのおろしかけ ほうれん草のごま和え	牛乳	牛乳 鶏肉 豆腐みそ ハンバーグ	ごはん さつまいも 油 砂糖 ごま油 ごま	にんじん えのき 長ねぎ だいこん にんじん ほうれんそう もやし	739	29.3	(2)	
ó	木	★デニッシュ ペストリー	コーンポタージュ 白身魚フライ ジャーマンポテト パックソース	牛乳	牛乳 ベーコン脱脂粉乳 ウインナー白身魚フライ	デニッシュペストリー バター 油 じゃがいも	にんじん たまねぎ コーン パセリ	741	24.6	★デニッシュとは、「デンマー? の」を意味し、オーストリアの ウィーンからデンマークに伝え れました。	
7	金	ごはん	ポークカレー オムレツ	牛乳	牛乳 豚肉 脱脂粉乳 オムレツ	ごはん バター じゃがいも 油	にんにく にんじん たまねぎ	759	26.2		
0	月	ごはん	厚揚げマーボー 春巻き(2本)	牛乳	牛乳 豚肉 生あげ 春巻き	ごはん 油 砂糖 でんぷん	にんにく しょうが にんじん たけのこ しいたけ 長ねぎ	918	29.5		
I	火	子どもパン	☆ほうれん草のシチュー 豚肉のトマトソースかけ	牛乳	牛乳 鶏肉 豚肉	子どもパン バター 小麦粉 じゃがいも 生クリーム 油 砂糖	にんじん たまねぎ コーン ほうれんそう にんにく トマト	726	34.9		
12	水	ごはん	すいとん 肉団子甘酢あん(2個)	牛乳	牛乳 鶏肉 油あげ 肉団子甘酢あん	ごはん すいとん	にんじん だいこん しいたけ はくさい 長ねぎ	693	25.9	★すいとんは、戦時中の食糧! の時代に米の代用食として食べられていました。	
3	木	ごはん	ワンタンスープ ★さばのガーリック焼き ヨーグルト	牛乳	牛乳 鶏肉 かまぼこ さばのガーリック焼き ヨーグルト わかめ		にんじん たけのこ しいたけ たまねぎ 長ねぎ		31.5	★骨に注意して食べましょう	
4	金		~~~~~~~ 埼玉県民の日 ~~~~~~~								
7	月	ソフトめん	ボローニャ風スパゲティー ハンバーグピカタ	牛乳	牛乳 豚肉 ハンバーグピカタ	ソフトめん バター 小麦粉	にんにく たまねぎ にんじん セロリー マッシュルーム トマト	785	35.9	★ピカタとは、肉や魚に小麦料 と卵を絡めませ焼いたイタリフ フィレンツェ発祥の料理です。	
8	火	ごはん	豚汁 ★いわしのかぼすみそ煮 大豆とひじきの炒め煮	牛乳	牛乳 豚肉 油あげ 豆腐 みそ いわしのかぼすみそ煮 ひじき 鶏肉 大豆	ごはん じゃがいも 油 砂糖	ごぼう にんじん だいこん 長ねぎ さやいんげん	717	32.2	「まごわやさしい」献立 ★秩父産「ゴールデンかぼす と県産大豆を使用した「彩花 そ」が使われています	
9	水	ごはん	ラビオリスープ 豚肉のスタミナ炒め	牛乳	牛乳 豚肉 わかめ	ごはん ラビオリ ごま油 砂糖 ごま	にんじん たまねぎ もやし ほうれんそう 長ねぎ しょうが にんにく にら	691	31.7		
20	木	わかめごはん	五目野菜の辛煮 ツナマヨちくわの磯辺揚げ (3個)	牛乳	牛乳 豚肉 ツナマヨちくわ の磯辺揚げ	わかめごはん 油砂糖	たけのこ れんこん にんじん だいこん こんにゃく しいたけ ピーマン ごぼう	708	20.0	「まごわやさしい」献立	
21	金	ごはん	小江戸カレー 白花豆コロッケ	牛乳	牛乳 豚肉 脱脂粉乳 白花豆コロッケ	ごはん バター 油 さつまいも	にんにく にんじん たまねぎ ほうれんそう	832	26.2	★白花豆(しろはなまめ)には 食物繊維や鉄分が豊富に含 れています。ホクホクとした食! と甘みが特徴です。	
24	月	Q4	*~*~*~*	71	♦   	感謝の日の振智	休日 ♀⇔♀⇔♀	?₩	· (~	# <b>~</b> # <b>~</b> #	
25	火	<b>@</b> 02◆	♦ 200 ♦		∞◆ 弁当	の日または振替	休日 🕝 🕪 🥎 🕝	∢عو	<b>&gt; 6</b>	<b>♦20 ♦20</b>	
26	水	ごはん	わかめとコーンのスープ 鶏肉の油淋ソースかけ	牛乳	牛乳 鶏肉 わかめ	ごはん ごま ごま油 でんぷん 油 砂糖	にんじん しいたけ コーン にんにく 長ねぎ しょうが	691	32.4		
27	木	ごはん	きのこけんちん汁みそそぼろごはんの具	牛乳	牛乳 豚肉 油あげ 大豆ミート みそ		にんじん だいこん こんにゃく しめじ えのき 長ねぎ たまねぎ えだまめ トマト		30.4	「まごわやさしい」献立 (きの)	
28		コッペパン		ミルクー		コッペパン 油 じゃがいも 砂糖 ハッシュポテト	にんにく にんじん たまねぎ マッシュルーム トマト	701	24.7		
くた これ	けのには、	こには、まれに白! 元々たけのこに含	を変更することがあります。 いものが付着していることがあり まれている成分 (チロシン) であ には、調理用の牛乳が含まれてい	り、問			平均栄養価	746	29.0	「はし」と「スプーン」を 毎日持ってきましょう! 使ったあとは家に持ち帰	
		今月は	「まごわやさしい	j [	献立が登場!					きれいに洗いましょう	



#### | | 月24日は、和食の日冷

「まごわやさしい」とは、和食で使われ る食材の頭文字を覚えやすいよう語呂合 わせにしたものです。これらはどれも体 によく毎日食べてほしい食材です。 今月は、和食の献立の中にこの「まごわ やさしい」の食材が使用されています。 探しながらぜひ美味しく食べてください。

