

令和8年11月分 学校給食献立表(小学校)



日付	2日(月)				4日(水)				5日(木)				6日(金)				9日(月)				10日(火)				11日(水)				12日(木)				13日(金)				16日(月)				17日(火)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
献立名	○牛丼 (ごはん) ○牛乳 ○さつまいものみそ汁				○ごはん ○牛乳 ○凍り豆腐の甘酢あん ○ながいもののっぺい汁 ○のりかつおふりかけ				○ごはん ○牛乳 ○さばのソース煮 ★白菜の煮びたし ○すまし汁				○パン ○牛乳 ○鶏肉のマーマレード煮 ★そえ野菜 ○スープ煮 ○ヨーグルト				○吹き寄せごはん ○牛乳 ○いわしのあげ煮 ○白菜のみそ汁				○麦ごはん ○牛乳 ○麻婆豆腐 ★はりはり煮 ○ベビーフィッシュ				○パン ○牛乳 ○さつまいものポタージュ<除> ★ひじきとごぼうのサラダ (ごまドレッシング付)				○ごはん ○牛乳 ○筑前煮(いか入り) ○厚あげのみそ汁 ○のりの佃煮				○パン ○牛乳 ○かきあげ ○白玉スープ ○いちごジャム				○ピラフ ○牛乳 ○ミネストローネ ★ハムサラダ (フレンチドレッシング付)				○パン ○牛乳 ★鮭のチーズ焼き ○はるさめスープ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
	(はし)				(はし)				(はし)				(スプーン)				(はし)				(スプーン)				(スプーン)				(はし)				(はし)				(スプーン)				(はし)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
材料および使用量 (3・4年生量)(g)	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	75 85 95	■	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	75 85 95	■	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	75 85 95	■	鶏肉(もも15g) こい口しょうゆ マーマレード 水	60 3.5 9 0~5	●	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	55 64 73	■	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	60 70 80	■	豚肉 たまねぎ にんじん サラダ油 さつまいも	15 30 10 0.3 20	●	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	75 85 95	■	ささがきごぼう ひじき じゃがいも たまねぎ にんじん	5 0.5 20 10 7	▲	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	60 70 80	■	鮭(素焼き40g) レモン果汁 こい口しょうゆ にんじん たまねぎ 塩	1切 1 1 5 15	●	▲																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
	水	米の	1.4倍		水	米の	1.4倍		水	米の	1.4倍		水	0~5		もち米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	5 6 7	■	米	1・2年生 3・4年生 5・6年生	20% 1.45倍	■	(冷)さつまいもペースト	20	■	水	米の	1.4倍		鶏肉(もも10g) 洗いごぼう にんじん れんこん こんにゃく サラダ油 一口いか天 (冷)さやいんげん さとう	25 10 20 20 15 0.3 20 7 2	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲

※献立名の前に★のある献立は、ガススチームコンベクションオーブンをを使って調理します。
※献立の材料は、天候などにより、やむを得ず変更することがありますので、ご了承ください。
※米粉パンが、11日(水)・17日(火)のうち1回あります。
<栄養三色>
■…黄色(主にエネルギーのもとになる食品)、●…赤色(主に体をつくるもとになる食品)、▲…緑色(主に体の調子を整えるもとになる食品)

★食物アレルギー対応については、献立表の食品名、加工食品の物資配合表でご確認ください。
鶏卵・うずら卵・牛乳の除去食を実施しています。献立表には、除去できる献立名の後に<除>、食品名に< >が記入されています。

今月の除去食	<鶏卵>を除去	なし
	<うずら卵>を除去	18日(水)厚あげの野菜あん
	<牛乳>を除去	11日(水)さつまいものポタージュ・20日(金)クリームスパゲッティ

日付	18日(水)				19日(木)				20日(金)				24日(火)				25日(水)				26日(木)				27日(金)				30日(月)			
献立名	○麦ごはん ○牛乳 ○厚あげの野菜あん<除> ★切干し大根のごま酢いため				○カレー(ごはん) ○牛乳 ★豆苗サラダ(減塩和風ドレッシング付)				○減量パン ○牛乳 ○クリームスパゲッティ<除> ★焼き野菜 ○ぶどうゼリー				○ごはん ○牛乳 ★さばの塩麹焼き ○粉凍り豆腐のいり煮 ○だいこんのみそ汁				○パン ○牛乳 ○コロツケ(ソース付き) ★そえ野菜 ○豆乳コーンスープ				○豚キムチごはん ○牛乳 ○はるさめのいためもの ○トッポギスープ				○減量パン ○牛乳 ○ちゃんぽん ○わかさぎのカレー風味あげ				○ごはん ○牛乳 ○野菜の塩麹いため ○いわしのつみれ汁 ○わかめふりかけ			
	(はし)				(スプーン)				(スプーン)				(はし)				(スプーン)				(はし)				(はし)				(はし)			
材料および使用量(3・4年生量)(g)	米	1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95	■	スパゲッティ(4cmカット)	25	■	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95	■	コロツケ(60g)	1個	■	米	1・2年生 60 3・4年生 70 5・6年生 80	■	(冷)ちゃんぽん麺	55	■	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95	■	豚肉	20	●	米	1・2年生 75 3・4年生 85 5・6年生 95	■		
	米粒麦 米の水 米+麦の水	20% 1.45倍	■	水 米の水	1.4倍	■	塩 水の豚肉 たまねぎ にんじん	0.5% 20 40 15	● ▲ ▲	水 米の水	1.4倍	■	キャベツ にんじん	35 5	▲ ▲	■	豚肉 サラダ油 白菜キムチ こい口しょうゆ 酒 水(煮汁とも) 米の水	20 0.2 25 5.5 2 1.4倍	● ■ ▲ ▲ ■	豚肉 (冷)粒コーン キャベツ (冷)絹厚あげ なると(スライス) 青ねぎ 土しょうが	20 10 0.3 30 7 5 0.3	▲ ▲ ■ ▲ ● ▲ ▲	水 米の水	1.4倍	■	豚肉 (冷)絹厚あげ たまねぎ にんじん 緑豆太もやし サラダ油 土しょうが 塩麹	25 30 10 30 15 10 5	● ● ▲ ▲ ▲ ▲ ▲				
	豚肉 たまねぎ にんじん きくらげ(乾) サラダ油 チンゲン菜 (冷)絹厚あげ <うずら卵> 土しょうが さとう こい口しょうゆ 酒 水 かたくり粉	20 30 10 0.2 0.3 10 40 25 0.5 4 0.5 30 1.5	● ▲ ▲ ▲ ■ ▲ ● ▲ ▲ ■ ■ ■ ■	豚肉 土しょうが にんにく クッキングワイン たまねぎ にんじん サラダ油 じゃがいも 塩 こしょう カレー粉 トマトケチャップ ウスターソース トンカツソース チャツネ さとう こい口しょうゆ 上新粉 水 ポークブイヨン 水	30 0.1 0.1 0.5 50 20 0.3 40 1 0.03 0.9 1.6 1.8 2.4 1.6 0.2 0.7 5.5 22 3 68	● ▲ ▲ ■ ▲ ■																										

※野菜の一部に、高槻産大阪エコ農産物を使用することがあります。