

幼稚園
令和6年度

11月給食だより



加須市教育委員会学校給食課
(加須学校給食センター)
TEL 0480-68-3755

予定献立表			おもに使われる食品名			アレルギー物質該当原材料名 (食品表示法に基づく28品目)	栄養価	
日	曜	献立名	おもに熱や力になる食品 (きいろ)	おもに血や肉や骨になる食品 (あか)	おもにからだの調子をととのえる食品 (みどり)		エネルギー kcal	蛋白質 g
1	金	ごはん	米				441	13.9
		とうふとわかめのみそしる		豆腐 わかめ 油揚げ 味噌 煮干し粉	もやし ねぎ	大豆		
		はんぺんフライ	油	はんぺんフライ		小麦 卵		
		ソース				大豆 りんご		
		にくじゃが	油 じゃがいも 砂糖	豚肉	人参 玉ねぎ こんにゃく	小麦 大豆 豚肉		
5	火	ツイストパン	ツイストパン			乳 小麦 大豆	370	15.9
		アルファベットスープ	マカロニ	鶏肉	人参 玉ねぎ キャベツ ほうれん草	小麦 大豆 鶏肉 豚肉		
		ハンバーグデミソースかけ	油 砂糖 デミソース	ハンバーグ	玉ねぎ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご		
		かぼちゃサラダ	ノンエッグマヨネーズ		かぼちゃ 枝豆 とうもろこし	大豆		
6	水	ごはん	米				488	15.5
		ワンタンスープ	ワンタン	豚肉 なんと	にんじん 玉ねぎ キャベツ 小松菜 しょうが	大豆 鶏肉 豚肉 ごま		
		にくだんご 2こ		肉団子		小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 りんご		
		ごぼうのちゅうかきんぴら	油 ごま油 ごま 砂糖	豚肉 さつま揚げ	ごぼう 人参 さやいんげん	小麦 大豆 ごま 豚肉		
7	木	ごはん	米				461	14.2
		ポークハヤシ	油 じゃがいも ハヤシルウ	豚肉	にんにく 玉ねぎ 人参 しめじ トマト	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご		
		いかナゲット 2こ	油	いかナゲット		いか 豚肉 小麦 大豆		
		フルーツポンチ	カクテルゼリー		みかん パイン もも	大豆 もも りんご		
8	金	ごはん	米				471	16.2
		もずくのみそしる		もずく 豆腐 味噌 煮干し粉	玉ねぎ ほうれん草 ねぎ	大豆		
		さばのカレーたつた	油	さばでん粉付き(カレー味)		さば 小麦 大豆		
		だいこんのそぼろに	油 砂糖	豚肉 油揚げ	しょうが 大根 さやいんげん	小麦 大豆 豚肉		
11	月	ごはん	米				392	14.7
		にくだんごいりとんじる	油	豚肉 ミートボール 豆腐 味噌	にんじん 玉ねぎ ねぎ	大豆 鶏肉 豚肉 小麦		
		あつやきたまご		厚焼き玉子		卵 大豆 小麦 さば		
		ひじきとツナのカレーいため	油 砂糖	ツナ ひじき	にんじん とうもろこし	小麦 大豆 鶏肉		
12	火	くろパン	黒パン			乳 小麦 大豆	385	11.6
		はなやさいポトフ	じゃがいも	フランク	人参 大根 カリフラワー ブロッコリー	小麦 大豆 鶏肉 豚肉		
		キャベツメンチカツ	油	キャベツメンチカツ		小麦 大豆 豚肉		
		ソース				大豆 りんご		
		コールスローサラダ(コールスロードレッシング)			キャベツ もやし きゅうり			
13	水	ごはん	米				404	14.9
		【統一献立】 呉汁(ごじる)	里芋	大豆 油揚げ 味噌	大根 ほうれん草 ねぎ	大豆		
		ホキのなんばんづけ	油 砂糖 ごま油	ホキでん粉付き	玉ねぎ 人参 ねぎ	小麦 大豆 ごま		
		こんにゃくソテー	油 砂糖 ごま油	鶏肉	しょうが 人参 とうもろこし こんにゃく 小松菜	小麦 大豆 ごま 鶏肉		
15	金	ごはん	米				466	15.9
		おでん	里芋	ミートボール 厚揚げ ちくわ	こんにゃく 大根 人参	小麦 大豆 さば 鶏肉 豚肉		
		わかどりのからあげ	油 でん粉	鶏肉生姜醤油漬け		鶏肉 小麦 大豆		
		もやしのナムル(ナムルドレッシング)			もやし 人参 きゅうり	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま		
18	月	ごはん	米				393	14.6
		スンドゥブスープ	ごま油	鶏肉 あさり 豆腐 味噌	にんにく しょうが 玉ねぎ 白菜 人参 白菜キムチ なら	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま りんご ゼラチン		
		しゅうまい 2こ		しゅうまい		小麦 豚肉		
		キムタクごはんのぐ	油 ごま油	豚肉	白菜キムチ しらたき つぼ漬け ほうれん草	ごま りんご 大豆 ゼラチン 小麦 豚肉		
19	火	コッペパンスライス	コッペパンスライス			乳 小麦 大豆	387	15.2
		かぼちゃのシチュー	油 ベシャメルルウ	鶏肉 チーズ 牛乳	人参 玉ねぎ キャベツ かぼちゃ ほうれん草	小麦 乳 鶏肉 大豆 豚肉		
		やきフランクのパーベキューソース	油 砂糖	フランク	玉ねぎ	豚肉 大豆 りんご		
		だいこんのわふうサラダ(玉ねぎドレッシング)			大根 きゅうり 人参	小麦 大豆 りんご		
20	水	ごはん	米				486	16.3
		けんちんじる	油 じゃがいも	豚肉 豆腐 油揚げ	人参 大根 ごぼう こんにゃく 干しいたけ ねぎ 小松菜	小麦 大豆 豚肉		
		さばのガーリックづけ		さばのガーリック漬け		さば		
		ほうれんそうのごまあえ	ごま 砂糖		ほうれん草 もやし きゅうり	ごま 小麦 大豆		

11月 日曜献立名			おもに使われる食品名				アレルギー物質該当原材料名 (食品表示法に基づく28品目)	栄養価	
			おもに熱や力になる食品 (きいろ)	おもに血や肉や骨になる食品 (あか)	おもにからだの調子をととのえる食品 (みどり)	エネルギー kcal		蛋白質 g	
21	木	ごはん	米				607	17.6	
		かぞさんだいずのキーマカレー	油 カレールウ	鶏肉 大豆 豆乳	しょうが にんにく 人参 玉ねぎ ほうれん草 トマト	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 りんご			
		チキンカツ	油	チキンカツ		鶏肉 小麦 大豆			
		ポテトサラダ	ノンエッグマヨネーズ じゃがいも		枝豆 とうもろこし	大豆			
22	金	ごはん	米				442	17.9	
		どさんこじる	油 じゃがいも	豚肉 豆腐 味噌	にんにく 人参 もやし とうもろこし	大豆 豚肉			
		ハンバーグおろしソースかけ	砂糖 でん粉	ハンバーグ	しょうが 大根	鶏肉 豚肉 小麦 大豆			
		にんじんシリシリ	油 ごま油 ごま	炒り卵 ツナ	人参	小麦 大豆 卵 ごま			
25	月	ごはん	米				426	11.3	
		だいこんとあぶらあげのみそしる		豆腐 油揚げ 味噌	大根 えのき 小松菜 ねぎ	大豆			
		かぼちゃのひきにくフライ	油	かぼちゃひき肉フライ		豚肉 小麦 大豆 りんご			
		だいずのいそに	油 砂糖	鶏肉 大豆 ひじき	干しいたけ ごぼう 人参 こんにゃく	鶏肉 小麦 大豆			
26	火	こどもパンスライス	こどもパンスライス			乳 小麦 大豆	349	9.1	
		ミネストローネ	マカロニ じゃがいも 砂糖	ベーコン	人参 玉ねぎ キャベツ しめじ トマト パセリ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉			
		やさいコロツケ	油 野菜コロツケ			小麦 大豆 乳			
		ソース				大豆 りんご			
		ブロッコリーのガーリックソテー	油		にんにく ブロッコリー とうもろこし	小麦 大豆 鶏肉 豚肉			
27	水	ごはん	米				459	14.9	
		たまごいりトックスープ	トック ごま油 でん粉	鶏肉 卵	人参 玉ねぎ 大根 小松菜 ねぎ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま 卵			
		ヤンニャムチキン	油 でん粉 ごま油 ごま 砂糖	鶏肉	にんにく	小麦 大豆 鶏肉 ごま			
		はるさめサラダ(ナムルドレッシング)	春雨		キャベツ きゅうり とうもろこし	小麦 大豆 ごま 鶏肉 豚肉			
28	木	ちゅうかめん	豊野小学校 リクエスト献立	中華めん		小麦	379	14.5	
		みそラーメンのしる		豚肉 味噌	しょうが にんにく 人参 玉ねぎ キャベツ メンマ ねぎ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま			
		にくまん		肉まん		小麦 大豆 豚肉 ごま			
		いためナムル		ごま油 ごま 砂糖	豚肉	にんにく にんじん もやし きゅうり 小松菜			小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま
29	金	わかめごはん	米	わかめ			400	18.1	
		にくどうふ		豚肉 豆腐 厚揚げ	大根 白菜 人参 ねぎ きくらげ	小麦 大豆 さば 豚肉			
		ホッケのしおやき		ホッケ					
		きりぼしだいこんのいために	油 砂糖	油揚げ	切り干し大根 人参	小麦 大豆			
※ 材料入荷の都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。						19回	平均栄養量	432	14.9
※ ○印の献立は、給食センターの配送車ではなく、納品業者から学校に配送されるものです。									
※ 加須市内の給食センター（加須・騎西）では、季節に合わせて共通したメニュー【統一献立】を取り入れています。									
※ 今月の地場産物は【米、大豆、ふるさと味噌、浮野味噌、きゅうり、ねぎ、キャベツ、大根、きくらげ】です。									

※ アレルギー表示は、特定原材料及び特定原材料に準ずるもの28品目を記載しています。

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳
落花生(ピーナッツ)	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

給食だよりは 加須市のHPでも
ご覧いただけます
レシピも掲載しています
学校給食課のページはこちら⇒



☆彩の国ふるさと学校給食月間☆

埼玉県では、6月と11月を「ふるさと学校給食月間」としています。
学校給食では、地元の食材や郷土食などを提供し、食への関心やふるさとへの愛着を深めることに努めています。
私たちが住んでいる地域でとれる食べ物を「地場産物」といいます。地元で作られたものは、生産者が近くにいるので、「顔が見えて安心」「新鮮な食材」「旬な食材」などのメリットがあります。

学校給食に地場産物を活用する効果

地域の産業や食文化への理解を
深めることができる



食料の生産、流通に関わる
人びとに対する感謝の気持ち
を育むことができる



学校と地域との連携・
協力関係を構築すること
ができる



TM こいのぼりマン

11月のご飯は
北川辺地域産 コシヒカリ
を使用しています。

11月のリクエスト献立

大利根東小学校

ご飯
おでん
若鶏のから揚げ
もやしのナムル

豊野小学校

中華めん
味噌ラーメンの汁
肉まん
炒めナムル