

11月給食予定献立表



日	曜	献立名	おもに使われる食品名			アレルゲン物質該当原材料名 (食品表示法に基づく28品目)	栄養価 エネルギー kcal	蛋白質 g	
			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)				
4	火	ごはん	米						
		とりだんごじる	ごま油	鶏肉団子	ごぼう にんじん だいこん こんにゃく ほうれんそう	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま	409	13.3	
		みそかつ	油 砂糖 ごま でんぶん	とんかつ みそ		小麦 大豆 豚肉 ごま			
		もやしのナムル	ナムルドレッシング		もやし にんじん きゅうり	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま			
5	水	デニッシュペストリー	デニッシュペストリー			小麦 大豆 乳 豚肉			
		ブラウンシチュー	油 ジャガイモ 砂糖 ハヤシルウ	鶏肉 豆乳	にんにく たまねぎ にんじん しめじ トマト グリンピース	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 りんご	435	13.2	
		やきフランクフルト		フランクフルト		豚肉			
		マカロニのジェノベーゼ	油 マカロニ	ベーコン チーズ	にんにく たまねぎ キャベツ バジル	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 乳			
6	木	はつがげんまいごはん	米 発芽玄米						
		わかめふりかけ	今月の統一献立 & いい歯の日献立	わかめふりかけ					
		かぞさんだいすのごじる 【統一献立】		大豆 油揚げ みそ にぼし粉	にんじん だいこん かぼちゃ ほうれんそう ねぎ	大豆	430	13.3	
		ししゃものいそベフライ11ほん	油	ししゃもの磯辺フライ		小麦 大豆			
		ソース				大豆 りんご			
		ごもくきんぴら	油 ごま ごま油 砂糖	鶏肉	ごぼう にんじん れんこん こんにゃく いんげん	小麦 大豆 ごま 鶏肉			
7	金	ごはん	米						
		スンドウブスープ	ごま油	豚肉 みそ あさり 豆腐	にんにく しょうが たまねぎ はくさい にんじん えのきだけ 白菜キムチ にら	小麦 大豆 豚肉 ゼラチン ごま りんご	412	14.4	
		にくだんごのあまずあん2こ		肉団子甘酢味		小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま りんご			
		はるさめサラダ	中華ドレッシング 春雨		にんじん もやし きゅうり とうもろこし	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま			
10	月	ごはん	米						
		だいこんとこまつなみそしる		豆腐 油揚げ みそ 煮干し粉	だいこん こまつな まいたけ ねぎ	大豆	382	17.1	
		ほっけのこうみやき		ほっけの香味漬け		小麦 大豆 さけ ごま			
		にくじやが	油 砂糖 ジャガイモ	豚肉	しらたき にんじん たまねぎ いんげん	小麦 大豆 豚肉			
11	火	こどもパンスライス	子供パン						
		あきのみかくのクリームスープ	油 ベシャメルウ さつまいも	牛乳 ベーコン チーズ	たまねぎ にんじん しめじ マッシュルーム たもぎだけ パセリ	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 乳	447	17.4	
		チキンイタリアン	油 でん粉 砂糖	鶏肉		大豆 鶏肉 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 にんじん とうもろこし きゅうり				
12	水	わかめごはん	北川辺東小学校 リクエスト献立	米	わかめ				
		トマトのたまごスープ		でん粉	鶏肉 卵	たまねぎ キャベツ トマト	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 卵	444	13.7
		かぼちゃひきにくフライ	油		かぼちゃひき肉フライ		小麦 大豆 豚肉 りんご		
		ちゅうかやさいいため	油 砂糖 でんぶん		豚肉 生揚げ	しょうが にんじん たまねぎ たけのこ ブロッコリー	小麦 大豆 豚肉		
13	木	ちゅうかめん	中華麺				小麦		
		とうふラーメンじる	油 ごま油 でん粉	豚肉 豆腐		にんにく しょうが たまねぎ にんじん にら ねぎ	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま	431	16.7
		ねぎみそパオズ2こ			ねぎみそパオズ		小麦 大豆 豚肉		
		さつまいもとりんごのあまに	バター さつまいも 砂糖			りんご レモン	乳 りんご		
17	月	ごはん	米						
		ワンタンごまみそしる	ワンタン ごま油 ごま	みそ		にんにく にんじん もやし キャベツ にら ねぎ	小麦 大豆 鶏肉 ごま	398	15.2
		あつやきたまご			厚焼きたまご		卵 大豆 さば		
		かおりぶたどんのぐ	油 砂糖		豚肉(香り豚)	たまねぎ えのきだけ こんにゃく えだまめ	小麦 大豆 豚肉		
18	火	キャロットパン	埼玉県の にんじん使用	キャロットパン			小麦 大豆		
		ファイバースープ		油 もち麦 じゃがいも 砂糖	ウインナー 寒天	セロリー にんじん たまねぎ しめじ トマト	小麦 大豆 豚肉 鶏肉	446	18.8
		てりやきチキン			鶏肉の生姜醤油漬け		小麦 大豆 鶏肉		
		ツナのスペゲッティソテー	ノンエッグマヨネーズ スpagetti		まぐろ油漬け	にんにく たまねぎ とうもろこし パセリ	小麦 大豆 鶏肉		
19	水	ごはん	埼玉県の 郷土料理	米					
		もずくのみそしる			もずく みそ 油揚げ 煮干し粉	だいこん はくさい もやし ほうれんそう	大豆	439	11.4
		ゼリーフライ	油 ゼリーフライ				小麦 大豆 りんご		
		かてめしのぐ	油 砂糖	鶏肉		ごぼう しいたけ にんじん こんにゃく えだまめ	小麦 大豆 鶏肉		

20	木	ごはん	だしを味わう 和食の日献立	米						438	17.8
		すまじる		豆腐 かまぼこ	にんじん たけのこ ほうれんそう ねぎ	小麦 大豆					
		さばのしおやき		さば文化干し		さば					
		おやこに	油 砂糖	鶏肉 凍り豆腐 卵	しいたけ にんじん たまねぎ	小麦 大豆 卵 鶏肉					
21	金	ちゃんめし	花崎北小学校 リクエスト献立	米						459	16.7
		とんじる		さといも	豚肉 豆腐 みそ	ごぼう にんじん だいこん こんにゃく ねぎ	大豆 豚肉				
		とりのからあげ	でん粉 油	鶏肉の生姜醤油漬け			小麦 大豆 鶏肉				
		プロッコリーとカリフラワーのサラダ	香りごまドレッシング		とうもろこし プロッコリー カリフラワー きゅうり	ごま					
25	火	ごはん	米							458	19.3
		ピリからみそしる		みそ	にんにく たまねぎ にんじん とうもろこし かぶ もやし ほうれんそう	大豆					
		とうふハンバーグおろしソースかけ	砂糖 でん粉	豆腐ハンバーグ	だいこん しょうが	大豆 豚肉 鶏肉 小麦					
		ひじきのもの	油 砂糖	鶏肉 ちくわ 油揚げ ひじき	にんじん しいたけ えだまめ こんにゃく	鶏肉 小麦 大豆					
		○ヨーグルト		ヨーグルト		乳					
26	水	山型食パン	山型食パン				小麦 乳 大豆			359	14.5
		りんごジャム	りんごジャム				りんご				
		花野菜のコンソメスープ		鶏肉	にんじん たまねぎ はくさい プロッコリー カリフラワー バセリ	小麦 大豆 豚肉 鶏肉					
		ハムカツ	油	ハムカツ		小麦 大豆 豚肉					
		ソース				大豆 りんご					
		いんげんとコーンのソテー	油	ベーコン	いんげん とうもろこし もやし	小麦 大豆 豚肉 鶏肉					
27	木	じごなひらうちめん	埼玉県の 郷土料理	じごなひらうちめん			小麦			394	11.1
		ひもかわうどんじる		油	鶏肉 油揚げ	にんじん だいこん はくさい しめじ こまつな ねぎ	小麦 大豆 鶏肉				
		みそポテト2こ	コバトン	衣付きポテト 油 砂糖 でん粉	みそ		小麦 大豆				
		シャキシャキサラダ		塩中華ドレッシング	茎わかめ	キャベツ れんこん きゅうり にんじん					
28	金	ごはん	米							479	15.1
		かぞさんだいすのキーマカレー	油 カレールウ	豚肉 大豆 大豆ミート 豆乳	しょうが にんにく たまねぎ にんじん ほうれんそう トマト りんご	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 りんご					
		オムレツ		オムレツ			卵 大豆				
		ぶどうゼリーポンチ	ぶどうゼリー ナタデココ		もも パイナップル	もも					

※ 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。

17回 平均栄養量 427 15.2

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

※ 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。

※ ○印の献立は、業者から直接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。

※ 今年度より、一部のパンについて、乳不使用となりました。献立表の「アレルゲン物質該当原材料名」でご確認ください。

※ 今月の地場産物は【米、大豆、ふるさと味噌、浮野味噌、みつか味噌、香り豚、きゅうり、ねぎ、白菜、キャベツ、まいたけ】です。

給食予定献立表は加須市の
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ます



食料の生産、流通に関する人びとにに対する感謝の気持ちを育むことができます



学校と地域との連携・協力関係を構築することができます



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。



北川辺東小

わかめご飯
コーヒーミルク
トマトの卵スープ
かぼちゃひき肉フライ
中華野菜炒め

花崎北小

茶めし
ジョア
豚汁
とりのから揚げ
プロッコリーとカリフラワーのサラダ