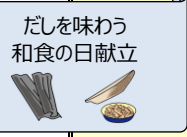
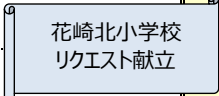



# 11月給食予定献立表




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
4	火	ごはん	米				409	13.3
		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		
		みそカツ	油 砂糖 ごま でんぷん	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	435	13.2
		ブラウンシチュー	油 じゃがいも 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		
		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				430	13.3
		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				
		かぞさんだいうのごじる 【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		
		ししゃものいそべフライ11ぼん		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				412	14.4
		スンドゥブスープ	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 えのきたけ 白菜キムチ にら	小麦 大豆 豚肉 ゼラチン ごま りんご		
		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				382	17.1
		だいこんとこまつなのみそしる		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		
		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		
		にくじゃが	油 砂糖 じゃがいも	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			小麦 大豆	447	17.4
		あきのみかくのクリームスープ	油 ベシヤメルウ 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 たまごたけ パセリ	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 乳		
		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		444	13.7
		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		
		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		
		ちゅうかやさしいため		油 砂糖 でんぷん	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		
13	木	ちゅうかめん	中華麺			小麦	431	16.7
		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		
		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				398	15.2
		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		
		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 えのきたけ 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	446	18.8
		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		
		てりやきチキン			鶏肉の生姜醤油漬け	小麦 大豆 鶏肉		
		ツナのスパゲッティソテー		ノンエッグマヨネーズ スパゲティ	まぐろ油漬け	にんにく たまねぎ とうもろこし パセリ		
19	水	ごはん	埼玉県の 郷土料理	米			439	11.4
		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		
		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		

20	木	ごはん	<div><div>だしを味わう 和食の日献立</div><div></div></div>	米					438	17.8
		すましじる			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	ちゃめし	<div><div>花崎北小学校 リクエスト献立</div><div></div></div>	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		小麦 大豆 鶏肉			
		ブ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 ブロッコリー 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				
		ひじきのにも	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				
		〇ヨーグルト		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 ブロッコリー カリフラワー パセリ	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	<div><div>埼玉県の 郷土料理</div><div></div></div>	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		衣付きポテト 油 砂糖 でん粉	みそ			小麦 大豆		
		シャキシヤキサラダ		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⇒



今月の




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、生産者が近くにいたので、「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



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。

