



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	ごはん				772	25.9
		牛乳		牛乳		乳		
		ちゃんこスープ	油	とり肉	にんじん だいこん キャベツ もやし ねぎ えのきたけ しめじ	小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン	780	30.4
		さばのみそ煮	さとう	さば みそ	しょうが	さば 大豆		
		ごぼうサラダ			ごぼうサラダ とうもろこし	小麦 大豆 乳 卵 ごま		
5	水	地粉うどん	地粉うどん			小麦	632	25.0
		牛乳		牛乳		乳		
		けんちんうどんの汁	油 さといも	とり肉 煮干し粉 油揚げ	ごぼう にんじん こまつな ねぎ	小麦 大豆 鶏肉	781	30.1
		ちくわのカレーあげ(小2個・中2個)	油 小麦粉 でんぷん	ちくわ		小麦		
		ほうれん草とコーンのソテー	油		たまねぎ ほうれん草 とうもろこし にんじん	小麦 大豆 乳 鶏肉		
6	木	あげパン(きなこ)	ツイストパン 油 さとう	きなこ		小麦 大豆	597	24.6
		牛乳		牛乳		乳		
		ミネストローネ	油 じゃがいも シェルマカロニ	ぶた肉 ベーコン	にんにく たまねぎ にんじん セロリ マッシュルーム トマト	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉	652	27.3
		ツナオムレツ		ツナオムレツ		小麦 大豆 卵 りんご		
		〇ヨーグルト		ヨーグルト		乳		
7	金	ごはん	ごはん				702	23.7
		牛乳		牛乳		乳		
		あつあげとこまつなのみそ汁		煮干し粉 厚揚げ みそ	にんじん こまつな ねぎ	大豆	853	28.4
		ゼリーフライ	ゼリーフライ 油			小麦 大豆 りんご		
		三色そぼろ	さとう	とり肉 炒り卵	グリーンピース	小麦 大豆 卵 鶏肉		
10	月	ごはん	ごはん				669	26.7
		牛乳		牛乳		乳		
		ウェーブワンタンスープ	ごま油 ウェーブワンタン	とり肉 なんと	にんじん キャベツ もやし しょうが にら	小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン ごま	810	31.5
		白身魚のフライ	油	ほきフライ		小麦 大豆		
		ソース				大豆 りんご		
11	火	ポテトキンピラ	油 じゃがいも さとう	ベーコン	しょうが にんじん ピーマン	小麦 大豆 乳 鶏肉 豚肉	795	27.2
		ごはん	ごはん					
		コーヒーマルク		コーヒーマルク		乳	938	32.3
		豚汁	油 じゃがいも	ぶた肉 煮干し粉 みそ とうふ	ごぼう にんじん だいこん ねぎ	大豆 豚肉		
		とりのからあげ	油 でんぷん	とり肉生姜しょうゆ漬け		小麦 大豆 鶏肉		
12	水	ブロッコリーサラダ			ブロッコリー カリフラワー にんじん とうもろこし		758	30.6
		ノンエッグマヨネーズ	ノンエッグマヨネーズ			大豆		
		コッペパンスライス	コッペパンスライス			小麦 大豆	645	26.8
		牛乳		牛乳		乳		
		焼きそば	中華めん 油	ぶた肉 青のり	にんじん たまねぎ キャベツ もやし	小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン		
13	木	肉シュウマイ(小2個・中2個)		肉シュウマイ		小麦 大豆 豚肉 鶏肉	812	25.8
		切り干し大根サラダ		茎わかめ	切り干し大根 にんじん きゅうり とうもろこし			
		香りごまドレッシング	香りごまドレッシング			小麦 大豆 卵 ごま	644	20.4
		ごはん	ごはん			乳		
		ジョア(プレーン)		ジョア(プレーン)		小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉 りんご バナナ		
17	月	ポークカレー	油 じゃがいも カレールウ	ぶた肉 粉チーズ スキムミルク	にんにく たまねぎ にんじん	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉 りんご	833	29.8
		チキンナゲット(小2個・中3個)		チキンナゲット		小麦 大豆 乳 鶏肉		
		りんご			りんご	りんご	708	25.6
		ごはん	ごはん			乳		
		牛乳		牛乳		乳		
18	火	さつまいもときのこのみそ汁	さつまいも	煮干し粉 みそ わかめ	えのきたけ しめじ ねぎ	大豆	808	30.3
		さといもコロッケ	油 さといもコロッケ			小麦 大豆 鶏肉		
		ソース				大豆 りんご	661	25.6
		大豆のいそ煮	油 さとう	ひじき とり肉 油揚げ 大豆 さつま揚げ	にんじん こんにゃく	小麦 大豆 鶏肉		
		ごはん	ごはん			乳		
19	水	牛乳		牛乳		乳	792	30.0
		八杯汁	油 でんぷん さといも	厚揚げ	ごぼう しいたけ にんじん だいこん こんにゃく ねぎ	小麦 大豆		
		あじのさんが焼き	さとう でんぷん	あじのさんが		小麦 大豆 卵	672	21.2
		しらたきのソテー	ごま油 さとう	ぶた肉	しょうが にんじん チンゲンサイ たけのこ しらたき	小麦 大豆 豚肉 ごま		
		中華めん	中華めん			小麦		
20	木	牛乳		牛乳		乳	792	30.0
		みそラーメンの汁	油 ごま さとう	ぶた肉 みそ	しょうが にんにく にんじん たまねぎ もやし きくらげ にら	小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン ごま		
		蒸しぎょうざ(小2個・中2個)		ぎょうざ		小麦 大豆 豚肉 鶏肉	824	25.2
		フルーツ杏仁	杏仁豆腐		みかん缶 パイン缶 黄桃缶	大豆 もも		
		ごはん	ごはん			乳		
20	木	牛乳		牛乳		乳	672	21.2
		さつまいもシチュー	油 バター ホワイトルウ さつまいも	とり肉 ベーコン 牛乳	たまねぎ にんじん とうもろこし	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉		
		カレーコロッケ	油 カレーコロッケ			小麦 大豆 乳 牛肉 豚肉 りんご	824	25.2
		こんにゃくサラダ			サラダこんにゃく きゅうり キャベツ			
		和風ドレッシング	和風ドレッシング			小麦 大豆 豚肉 鶏肉 りんご		

11月		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	
日	曜		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	金	ごはん	ごはん				634	23.3
		牛乳		牛乳		乳		
		呉汁【統一献立】	さといも	油揚げ 大豆 みそ	ごぼう にんじん だいこん しいたけ かぼちゃ ねぎ こんにゃく	大豆		
		さばの西京焼き		さばの西京漬け		大豆 さば		
		もやしとキャベツのお浸し			もやし キャベツ にんじん			
25	火	しょうゆ				小麦 大豆	765	27.4
		ごはん	ごはん					
		牛乳		牛乳		乳		
		マーボー豆腐	ごま油 でんぷん さとう	ぶた肉 とうふ みそ	しょうが にんにく しいたけ たまねぎ にんじん	小麦 大豆 牛肉 豚肉 ゼラチン ごま		
		春巻き	油	春巻き		小麦 大豆 鶏肉 ごま		
26	水	ほうれん草ともやしのナムル			ほうれん草 もやし にんじん		859	29.1
		ナムルドレッシング	ナムルドレッシング			小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま		
		ごはん	ごはん					
		牛乳		牛乳		乳		
		いものこ汁	さといも	ぶた肉 煮干し粉 みそ	ごぼう にんじん こんにゃく ねぎ	大豆 豚肉		
27	木	ほっけの塩焼き		ほっけ			785	38.6
		切り干し大根の五目煮	油 さとう	とり肉 油揚げ さつま揚げ	にんじん しいたけ 切り干し大根	小麦 大豆 鶏肉		
		黒パン	黒パン			小麦 大豆		
		牛乳		牛乳		乳		
		ポトフ	じゃがいも	ぶた肉 ベーコン	たまねぎ にんじん だいこん マッシュルーム ブロッコリー	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉	796	32.7
28	金	ハンバーグのデミソースかけ	油 デミグラスソース さとう	ハンバーグ	たまねぎ	小麦 大豆 豚肉 鶏肉		
		ヨーグルト和え	さとう	ヨーグルト	みかん缶 バイン缶 黄桃缶 ナタデココ	乳 もも ゼラチン		
		ごはん	ごはん					
		ジョア(ストロベリー)		ジョア(ストロベリー)		乳	959	31.1
		チキンカレー	油 じゃがいも カレールウ	とり肉 粉チーズ スkimミルク	にんにく たまねぎ にんじん	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉 りんご バナナ		
28	金	大豆とさつまいもの甘辛和え	油 さつまいも さとう でんぷん ごま	大豆		小麦 大豆 ごま		
		ボイルブロッコリー			ブロッコリー			
		イタリアンドレッシング	イタリアンドレッシング			小麦 大豆 豚肉 鶏肉 りんご		

※ 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

17回	平均栄養量	小学校	679	25.4
		中学校	817	30.0
	基準栄養量	小学校	650	21.2~32.5
		中学校	830	26.9~41.5


※ 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。

※ 今月の地場産物は【米、豚肉、きゅうり、ねぎ、にんじん、きくらげ、ブロッコリー】です。

11月のご飯は**騎西地域産コシヒカリ**を使用しています。
一部のパンが乳抜きになりました。




あき

実りの秋

たい

食べ物を大切にいただきます

校庭の木々が色づき、日に日に秋が深まってきたことを感じます。昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里いもなど、さまざまな作物が収穫時期を迎えています。各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には「新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。この日は「勤労感謝の日」として国民の祝日になっていますが、食べることは、たくさんの人の勤労に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいただきます。



給食予定献立表は
加須市のHPでも
レシボに掲載しています
学校給食課のページは
こちら⇒



いただきます

ごちそうさまでした

しよくじ ささ ひと

食事を支える人たち

せいざんしゃ ひと

生産者の人

りょうり つく ひと

料理を作る人

しょくひん かこう はんばい かか ひと

食品の加工や販売に関わる人

た もの はこ ひと

食べ物を運ぶ人

もとは生きていた 食べ物

の命

