

令和7年11月 学校給食献立表 南棟2

焼津市学校給食センター (624-6660)

日	献立名	アレルギー	使われている食品とおもな働き	エネルギー(Kcal) たん白質(g)	備考
		体を作る食品(赤色)	体の調子を整える食品(緑色)	エネルギーの もととなる食品(黄色)	調味料
4 火	ロールパン 牛乳	小麦 乳 乳	牛乳	パン	
	ブレーンオムレツ	卵 大豆	たまご	さとう だいす油 塩	576
	コーンサラダ			コーンクリーミードレッシング	
	きのこのクリームに	豚肉 乳 小麦 大豆 鶏肉	ベーコン ぎゅうにゅう	じゃがいも なまクリーム油 ベシャメールソース 塩 こしょう しめじ バセリ スープストック	22.9 大富小学校のリクエスト献立です。
5 水	ごはん 牛乳	乳	牛乳	こめ	
	いわしのしょうがに	小麦 大豆	いわし	さとう みずあめ しょうゆ す	578 商売繁盛や農作を願う恵比寿講にちなんだ献立です。
	にしめ	鶏肉 小麦 大豆	とりにく ちくわ	れんこん にんじん こんにゃく ごぼう ほししいたけ さとう 油 しょうゆ みりん	
	だいこんのみそしる	大豆 さば	とうふ あぶらあげ わかめ みそ	もやし だいこん はねぎ にぼし さばけずり	27.2 
6 木	ごはん 牛乳	乳	牛乳	こめ	
	さばのみそに	さば 大豆	さば みそ	さとう でんぶん	575
	アーモンドあえ	アーモンド 大豆 小麦		アーモンド さとう しょうゆ	
	いもだんごじる	大豆 小麦 さば	あぶらあげ	だいこん ごぼう にんじん ねぶかねぎ じゃがいもだんご かつおの素 しょうゆ 酒 塩	26.3 
7 金	はんかんごはん 牛乳	乳	牛乳	こめ	
	コーヒーのもと			コーヒーのもと	591 焼き肉丼の具はごはんにのせて食べてください。
	やきにくどんのぐ	豚肉 小麦 大豆	ぶたにく なると	たまねぎ ねぶかねぎ さとう 油 こんにゃく しょうゆ みりん 酒	
	かふうあえ	ごま 小麦 大豆		もやし こまつな にんじん はるさめ さとう ごま油 ごま しょうゆ す	25.9
	ワンタンスープ	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ごま	ぶたにく みそ	たまねぎ キャベツ にんじん こむぎこ 油 でんぶん しょうが さとう 塩 しょうゆ 中華スープ チキンブイヨン	
10 月	ごはん 牛乳	乳	牛乳	こめ	
	あつやきたまご	卵 大豆 さば	たまご	さとう 油 す しょうゆ 塩 魚介エキス	575
	ごまあえ	ごま 小麦 大豆		ごま さとう しょうゆ	
	ぶたにくとだいこんの いたために	豚肉 大豆 鶏肉 小麦 ごま	ぶたにく なまあげ	だいこん にんじん しょうが にんにく さとう ごま油 油 こんにゃく しょうゆ 酒 スープストック	27.6 旬の食材「大根」をたくさん使った炒め煮です。
11 火	ごはん 牛乳	乳	牛乳	こめ	
	さけのしおやき	さけ	さけ	塩	573 旬の食材「鮭」の塩焼きです。
	だいすのいそに	大豆 小麦	だいす ちくわ ひじき	にんじん こんにゃく さとう 油 しょうゆ みりん	
	とりだんごじる	鶏肉 豚肉 ごま 大豆 小麦 さば	とりだんご とうふ あぶらあげ	こまつな もやし しめじ にんじん ごま油 さばけずり かつおの素 塩 しょうゆ 酒 みりん	33.5
12 水	こくとうパン 牛乳	小麦 乳 乳	牛乳	パン こくとう	
	さわらの レモンじょうゆあえ	小麦 大豆	さわら	でんぶん 油 さとう しょうゆ	590 
	カラフルサラダ			キャベツ きゅうり パプリカ イタリアンドレッシング	
	ミネストローネ	豚肉 大豆 小麦 鶏肉	ベーコン だいす	たまねぎ トマト にんじん バセリ マカロニ コンソメ 塩 こしょう	25.7
13 木	ごはん 牛乳	乳	牛乳	こめ	
	ちくわのいそべあげ	小麦	ちくわ あおのり	こむぎこ でんぶん 油	
	きゅうりとだいこんの ひたひた	大豆 小麦 ごま	かつおぶし	さとう ごま油 しょうゆ す いちみとうがらし	24.0 旬の食材「さつまいも」を使ったみそ汁です。
	さつまじる	鶏肉 大豆 さば	とりにく あぶらあげ みそ	はくさい にんじん さつまいも にぼし さばけずり	
14 金	ロールパン 牛乳	小麦 乳 乳	牛乳	パン	
	ハンバーグ ケチャップソース	鶏肉 豚肉 大豆	とりにく ぶたにく	たまねぎ さとう でんぶん 油 じゃがいも ケチャップ 塩 ちゅうのうソース ワイン	576
	ボテサラダ (マヨネーズ)	マヨ(卵 大豆 りんご)		キャベツ きゅうり にんじん じゃがいも マヨネーズ	
	チンゲンサイのスープ	豚肉 鶏肉 大豆 小麦 ごま	ウインナー	たまねぎ チンゲンサイ にんじん ちゅうのう とうもろこし チキンブイヨン しょうゆ 中華スープ 塩 こしょう	23.1 
17 月	ごはん 牛乳	乳	牛乳	こめ	
	あげおでん	豚肉 さば 大豆 小麦	ぶたにく くろはんべん ちくわ こんぶ みそ	にんじん じゃがいも でんぶん 油 さとう こんにゃく しょうゆ みりん	576 「揚げおでん」はじゅがいもを揚げてから他の具材と一緒に煮ます。
	なっとう	小麦 大豆	なっとう		なっとうのたれ からし
	ゆかりあえ			キャベツ きゅうり あかしそ	塩

○焼津市では、下記の食品を『アレルギー物質』欄に記載します。

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

○物資購入の都合により献立や使用材料が変更となる場合があります。☆丁寧な手洗いの徹底をしましょう。

『魚』のマークは、魚介類を使ったメニューです。

★『』のマークは、どんぶりが付くメニューです。

令和7年11月 学校給食献立表 南棟2

焼津市学校給食センター (624-6660)

日	献立名	アレルギー	使われて い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (kcal) たんぱく質(g)	備考
			体を作る食品(赤色)	体の調子を整える食品(緑色)	エネルギーのもとになる食品(黄色)	調味料		
18 火	マーガリンパン 牛乳	小麦 乳 乳			パン マーガリン さとう			
	とりにくのてりやき	鶏肉 小麦 大豆	とりにく		さとう	しょうゆ	646	
	ラビオリースープ	鶏肉 豚肉 小麦 大豆	とりにく ぶたにく	たまねぎ にんじん キャベツ とうもろこし	こむぎこ パンこ さとう	塩 こしょう コンソメ チキンブイヨン	25.0	
	フルーツあえ	もも		みかん バイナップル もも				
19 水	はんかんごはん 牛乳	乳	牛乳		こめ		595	
	ツナそぼろどんのぐ	小麦 卵 大豆	まぐろ たまご	えだまめ しょうが	さとう 油	酒 しょうゆ 塩		
	ごぼうサラダ (ごまだれッシング)	小麦 大豆 ドレ(ごま)		ごぼう きゅうり にんじん	さとう ごまだれッシング	しょうゆ みりん チキンブイヨン 中華スープ しょうゆ オイスター・ソース 塩 こしょう	21.9	
	わかめスープ	鶏肉 豚肉 ごま 大豆 小麦	とうふ なると わかめ	たまねぎ にんじん				
20 木	ソフトめん 牛乳	小麦 乳	牛乳		めん	ケチャップ ちゅうのうソース ワイン トマトユーレ ハヤシルウ ベシャメールソース スープストック こしょう	588	
	ミートソース	豚肉 小麦 大豆 乳 鶏肉	ぶたにく	たまねぎ にんじん トマト にんにく	油			
	コーンフライ	小麦 大豆		とうもろこし	油 こむぎこ さとう みずあめ ショートニング パンこ でんぶん	塩	22.2	
	キャベツサラダ	小麦 大豆		キャベツ こまつな にんじん	さとう 油	しょうゆ す		
21 金	ごはん 牛乳	乳	牛乳		こめ		581	
	くろはんべんフライ	さば 大豆 小麦	くろはんべん		こむぎこ パンこ 油			
	さくらえびりい きんひらごぼう	えび ごま 大豆 小麦	さくらえび さつまあげ	ごぼう にんじん	さとう 油 ごま油 こんにゃく	しょうゆ みりん		
	すまじる	大豆 さば 小麦	とうふ なると あぶらあげ	ほうれんそう えのきたけ		かつおの素 しょうゆ みりん 塩	23.1	
25 火	ごはん 牛乳	乳	牛乳		こめ		591	
	とうふステーキのそぼろあんかけ	豚肉 大豆 小麦	ぶたにく とう乳	しょうが	さとう でんぶん 油	しょうゆ 塩		
	もやしとこまつなのはりあえ	ごま 小麦 大豆	のり	もやし こまつな にんじん	ごま さとう	しょうゆ す	26.0	
	つみれじる	大豆 さば	つみれ みそ	だいこん ごぼう にんじん はねぎ しょうが	こんにゃく	かつおの素 さばけずり		
26 水	はんかんごはん 牛乳	乳	牛乳		こめ		597	
	チキンカレー	鶏肉 乳 小麦 大豆 豚肉 りんご	とりにく チーズ	たまねぎ にんじん にんにく しょうが	じゃがいも 油	ちゅうのうソース こしょう カレールウ スープストック チャツネ		
	にたまご	卵 小麦 大豆	たまご			しょうゆ みりん		
	やさいサラダ			キャベツ きゅうり とうもろこし にんじん	コールスロードレッシング		24.2	
27 木	ロールパン 牛乳	小麦 乳	牛乳		パン		589	
	フィッシュナゲット	大豆 小麦 豚肉	あじ	たまねぎ	こむぎこ 油 でんぶん さとう	しょうゆ 塩 ポークエキス		
	やきそば	豚肉 小麦 りんご 大豆	ぶたにく	もやし キャベツ たまねぎ にんじん	ちゅうかめん 油	やきそばソース こしょう	25.3	
	ボトフ	豚肉 鶏肉	ワインナー	だいこん たまねぎ にんじん バセリ		チキンブイヨン コンソメ 塩 こしょう ワイン		
28 金	ごはん 牛乳	乳	牛乳		こめ		635	
	はるまき	豚肉 大豆 小麦	ぶたにく	にんじん たまねぎ キャベツ しょうが ほししいたけ	油 こむぎこ ショートニング はるさめ でんぶん さとう こめこ	しょうゆ 塩		
	わふうおかかサラダ		かつおぶし	だいこん きゅうり にんじん	わふうドレッシング			
	とんじる	豚肉 大豆 さば	ぶたにく あぶらあげ みそ	たまねぎ ごぼう にんじん はねぎ	じゃがいも	にぼし さばけずり	22.4	

実りの秋 食べ物を大切にいただきましょう



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しょう。

