

令和3年

11月の予定献立表

*食物アレルギーのある児童・生徒は、給食を食べる前に裏面の「詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。
家庭・学級においても毎日確認してください。

小禄学校給食センター

TEL : 917-3459

FAX : 858-0424

食品群	体内でのたらき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をととのえる

学校給食の栄養基準量	E=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
小学校	650	21.1~32.5	14.4~21.7
中学校	830	27.0~41.5	18.4~27.7

こ ん だ て	1(月)	ビーンズサラダ (ごはん) チキンカレー	2(火)	べにいもチップス うっちゃんライス	3(水) 文化の日	こまつなのごまあえ あかうおのてり焼き ごはん	4(木)	はくさいのうま煮 なっとう さつま汁	5(金)	はくさいのうま煮 なっとう ごはん さかなのみそ汁
	小学校	E 632 P 22.2 F 14.9	E 615 P 18.3 F 19.5	E 714 P 20.5 F 22.0	QRコードで チェック!!	E 566 P 21.6 F 17.0	E 609 P 26.1 F 21.6	E 678 P 25.7 F 19.2	E 711 P 29.0 F 23.7	
こ ん だ て	8(月) いい歯の日	そふといりまめ ぎゅうにくのしぐれ煮 わかめごはん こんさい汁	9(火)	やさいはるまき パンパンジー サラダ ピーフンいため	10(水)	焼きいも ひじきのつくだ煮 ごはん だいこんと とりにくの煮つけ	11(木)	あげパン ひじきのつくだ煮 さつまいもの こくとうパンシチュー (城岳小、開南小、天妃小 小禄小、さつき小、金城中)	12(金)	ミニにくまん (ごはん) ぶたキムチいため フルーツ ぶたキムチどん あんにん
	小学校	E 543 P 20.7 F 16.5	E 532 P 18.3 F 24.7	E 587 P 20.1 F 26.5	E 670 P 23.7 F 16.7	E 770 P 27.3 F 18.8	E 691/625 P 23.4/21.8 F 23.6/19.5	E 712/717 P 26.6/24.7 F 26.6/21.7	E 625 P 17.4 F 20.1	E 728 P 19.3 F 22.1
こ ん だ て	15(月)	(ごはん) (にく) (やさい)	16(火) いいウム(芋)の日	みかん (ごはん) (あんかけ)	17(水)	あげパン ツナサラダ こくとうパン コーンポタージュ (城岳小、開南小、天妃小、 堰花小、小禄中、金城中)	18(木)	スルルーのからあげ ミミガーのすみそあえ クファジューシー	19(金) 食育の日	にんじんシリシリ くるまふナゲット ごはん ゆしどうふ
	小学校	E 553 P 23.7 F 18.5	E 647 P 20.9 F 15.7	E 651/609 P 22.7/21.1 F 26.8/22.7	E 645 P 23.9 F 25.7	E 566 P 26.1 F 15.3	E 644 P 29.7 F 16.8	E 558 P 26.2 F 15.7	E 652 P 29.0 F 16.9	
こ ん だ て	22(月)	どうにゅうパンナコッタ (イチゴソース) チキンのオーブン焼き きのこ キャベツと スパゲティー	23(火) 勤労感謝の日	11月24日は 「和食の日」 和食や日本人の伝統的な食文化の大 切さについて考え てみましょう。 和食はユネスコ 無形文化遺産!	24(水) 和食の日	だいこんの しょうがあえ さばのうめ焼き ごはん じゃがいもの みそ汁	25(木)	りんご チンジャオロース ごはん きくらげの ちゅうかスープ	26(金)	はくさいのおひたし しそごはん おでん
	小学校	E 642 P 23.5 F 26.7	E 738 P 26.9 F 30.4	E 651/609 P 22.7/21.1 F 26.8/22.7	E 734 P 27.9 F 26.9	E 614 P 23.6 F 23.2	E 538 P 21.3 F 14.6	E 634 P 26.5 F 16.0	E 617 P 21.6 F 24.1	E 732 P 24.8 F 27.4
こ ん だ て	29(月)	ミルメーク (ココア) ちゅうかサラダ ごはん	30(火)	ホキの マスタード焼き ごぼうと アーモンドの サラダ カレーピラフ	11月のもくひょう まいにちのしょくじをかんがえよう	主食 + 主菜 + 副菜+汁物 (炭水化物) (たんぱく質) (ビタミン) (脂質) (ミネラル) (食物繊維)	【欠食予定】 1日(月)…城岳小、開南小 4日(木)…さつき小6年 5日(金)…さつき小6年 15日(月)…小禄中、堰花小、24日(水)…小禄中2年、 さつき小 16日(火)…城岳小5年 17日(水)…堰花小5年	18日(木)…城岳6年 19日(金)…城岳6年 22日(月)…開南小6年 24日(水)…小禄中2年、 さつき小 25日(木)…天妃小6年 26日(金)…天妃小6年	11月16日は いいウム(芋)の日	県産紅いもを活用した学校 給食提供事業により、紅いも を無償提供していただく予定 です。 2日(火)…紅いもチップス 16日(火)…ウムニー
	小学校	E 614 P 24.1 F 20.2	E 632 P 24.6 F 25.4	E 735 P 28.3 F 29.4	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳

*給食費は、毎月10日までに納めましょう。(※材料・天候によって献立を変更することがあります。)

県産紅いもを活用した学校
給食提供事業により、紅いも
を無償提供していただく予定
です。

2日(火)…紅いもチップス
16日(火)…ウムニー

地産地消

*「詳細献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある7品目及び下記の品目について表示しています。

表示義務（特定原材料）7品目

その他

卵、乳、小麦、花生（ピーナツ）、えび、そば、かに

牛肉、鶏肉、豚肉、魚類、アナゴ、貝類、魚卵、大豆、えんどう豆、そら豆、ナツメ類、ごま、いか、タコ、やまいも、なす、ヤングコーン、キウイ、マンゴー、メロン、かんきつ類、レーズン、バナナ、桃、りんご、いちご、ドラゴンフルーツ、チョコレート

* 醤油と酢に含まれる「小麦」は表示しておりませんが、微量の小麦成分が含まれています。 * 給食センターで使用しているハム・ベーコン・ポーク・ワインナーは卵・乳を含んでいません。

* 詳しい情報が必要な方、不明な点がある場合は、給食センターまでお問い合わせください。 * 給食センターで使用しているかまぼこは、卵・乳・エビ・カニを含んでいません。

* 材料、天候等により、献立を変更する場合があります。

日	曜日	こ ん だ て	(あがり) おもに体をつくる もどになる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もどになる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもどになる食品	調味料
1	月	牛乳 チキンカレー（ごはん） チキンカレー（ルウ） ピーンズサラダ	鶏肉、鶏レバー、白いんげん豆 鶏肉、ひよこ豆、青えんどう豆 赤いんげん豆	ごめ じゃがいも、あぶら、乳なしマーガリン（大豆） 米粉 ごま	たまねぎ、にんじん、ビーマン、えだ豆 にんにく、りんご キャベツ、にんじん、コーン	大豆、りんご、鶏肉 大豆、ごま
2	火	牛乳 うっちゃんライス パシバイヤヒツナのサラダ べいにもチップス	鶏肉	ごめ、あぶら ごま、さとう、あぶら 紅いも、さとう、あぶら	にんじん、たまねぎ、コーン、えだ豆、うこん パシバイヤ、キッシュ、にんじん、シーグラーサー	大豆、鶏肉 大豆
4	木	牛乳 ごはん さつまいも あかうおのてり焼き こまつなごまあえ	鶏肉、みそ 赤魚 ハム（鶏肉・鶏肉）	ごめ さつまいも さとう ごま、さとう	にんじん、こんにゃく、長ねぎ しょうが こまつな、きゅうり、にんじん	花かつお 大豆 大豆
5	金	牛乳 ごはん さかなのみそ汁 はくさいのうま煮 なっとう	赤魚、わかめ、みそ 赤だし（鶏肉・さば・かつお・あじ・いわし・大豆） 豚肉	ごめ	だいこん、たまねぎ、こまつな	花かつお
8	月	牛乳 わかめごはん こんさい汁 ぎゅうにくのしぐれ煮	鶏肉 豆腐 牛乳	ごめ、さとう 昆布、ごま油 あぶら、さとう	あぶら、さとう、でんぶん しょうが、はくさい、にんじん、しめじ こんにゃく、ほうれん草	大豆、鶏肉、豚肉 大豆、花かつお 大豆
9	火	牛乳 そふといりまめ ピーフンいため	大豆	さとう	だいこん、れんこん、にんじん しょうが、ごぼう、しめじ、にんじん、長ねぎ こんにゃく	小麦、大豆 かつかエキス
10	水	牛乳 だいこんどりにくの煮つけ ひじきのつくだ煮 焼いも	鶏肉、豚揚げ、かまぼこ ひじき、ツナ（マグロ）	あぶら、さとう、でんぶん さとう さつまいも	あぶら、さとう、でんぶん だいこん、にんじん、いんげん、しいたけ しょうが ゆかり	大豆、花かつお 大豆
11	木	牛乳 こくとうパン（他小中学校） さつまいものシチュー	きな粉	コッペパン（小麦・乳・大豆）、あぶら さとう、こくとう	たまねぎ、にんじん、ほうれん草	大豆 鶏肉
12	金	牛乳 ぶロッコリーとえだまめのサラダ ぶたキムチ（ごはん）	豚肉	あぶら あぶら、さとう	白蒸キムチ（大豆）、キャベツ たまねぎ、にんじん、ほうれん草 あぶら あぶら、さとう	大豆、りんご
15	月	牛乳 ピビンハイ（ごはん） ピビンハイ（にく） ピビンハイ（やさい）	牛肉	ごめ あぶら、さとう	たまねぎ、長ねぎ、にんにく、しょうが こまつな、もやし、にんじん	大豆、そら豆、小麦 小麦、ごま、大豆 鶏肉、豚肉 鶏肉、大豆
16	火	牛乳 わかめスープ しまやさいのそぼろあんかけ（ごはん） しまやさいのそぼろあんかけ（あんかけ）	わかめ、鶏肉 豚肉、大豆	ごめ あぶら、さとう、でんぶん	にんじん、だいこん、しいたけ、にんにく たまねぎ、うがん、金糸にんじん、ビーマン きくらげ、コーン、しょうが	大豆、鶏肉
17	水	牛乳 あけパン（小袖小・さつき小） こくとうパン（他小中学校） コーンボタージュ	きな粉	コッペパン（小麦・乳・大豆）、あぶら さとう、こくとう	パン、みかん、りんご たまねぎ、にんじん、セロリー、コーン、パセリ	
18	木	牛乳 ツナサラダ カツフジソース スルーカーのからあげ	ツナ（マグロ） 豚肉、かまぼこ きびなご	たまごなしマヨネーズ（大豆）、さとう じめ、あぶら でんぶん、あぶら	キャベツ、キッシュ、にんじん にんじん、しいたけ、ねぎ	大豆 大豆、花かつお
19	金	牛乳 ミニごくまん ごはん ゆしうどふ にんじんシリシリ	ミミガー、みそ	さとう さとう さとう	きゅうり、にんじん	
22	月	牛乳 くるまふなゲット きのこスパゲティー	豚肉 鶏肉、ベーコン（豚肉）	豚（小麦）、あぶら スパゲッティ（小麦）、あぶら	にんじん、金糸にんじん、たまねぎ にんにく	大豆、花かつお 大豆
24	水	牛乳 チキンのオーブン焼き キャベツヒコンのサラダ どうにゅうパンナコッタ（イチゴソース）	鶏肉 豆乳	さとう さとう、でんぶん、あぶら さとう	たまねぎ、にんじん、エリンギ、しいたけ めしめし、ハジカル、にんにく さとう さとう、でんぶん、あぶら	大豆、花かつお 大豆 大豆、花かつお 大豆
25	木	牛乳 きくらげのちゅうかスープ チキンシャオロース りんご	厚揚げ、わかめ、みそ さば、みそ 鶏肉	じめ、あぶら ごま油 ごめ	にんじん、えのきだけ、ねぎ うめ だいこん、きゅうり、しょうが	花かつお 小麦 大豆
26	金	牛乳 しそごはん おでん	ウインナー（豚肉）、うずらの卵、昆布 がんもどき（大豆）	ごめ、さとう あぶら、さとう	だいこん、にんじん、こんにゃく にんじん、ほうれん草	大豆、花かつお
29	月	牛乳 マー婆ーだいこん ちゅうかサラダ ミルヌード（ココア） ガレーピラフ	豚肉、豚レバー、大豆、豆腐、みそ 油揚げ ココア 鶏肉、大豆	ごめ あぶら、でんぶん、ごま油 ごま、さとう、ごま油 ごめ、あぶら、乳なしマーガリン（大豆）	だいこん、たまねぎ、にんじん、にんにく きゅうり、はくさい、くらげ、にんにく たまねぎ、にんじん、黄ビーマン グリーンピース、にんにく	大豆、そら豆、小麦 大豆 大豆 大豆、鶏肉
30	火	牛乳 ホキのマスタード焼き ごぼうヒアーモンドのサラダ	ホキ	アーモンド、ごま	ごぼう、きゅうり、赤ビーマン	大豆、小麦、大豆、ごま