



11月学校給食予定献立表

秦野市立末広小学校

神奈川県立秦野支援学校

給食回数

20回



ひづけ・その他	11月8日は歯の日!	1日(水)	2日(木)	3日(金) 文化の日
<p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごんだて</p>	<p>11月8日は歯の日!</p> <p>歯をきれいにみがこう</p>	<p>デザート</p> <p>とりのぼろ</p> <p>とりのぼろごはん (ごはん)</p> <p>いもちちぎ</p> <p>精白米 米油 さとう てんぷん いもち</p>	<p>ごもくめ</p> <p>さつまいもごはん</p> <p>さけフライ キャベツソテー</p> <p>精白米 さつまいも 米油 白ごま 小麦粉 パン粉 さとう</p>	<p>末広小学校【読書月間】</p> <p>11月9日から11月30日 給食では読書月間に合わせて「おはなしきゅうしょく」を実施します。</p> <p>図書室にある本に出てくる料理や食材などに合わせて献立を考えています。</p> <p>まんぶくタイムでは、本の紹介もします。</p> <p>図書室で探して読んでください。</p> <p>←このマークのある日が「おはなしきゅうしょく」の日です。</p>
<p>きい</p> <p>炭水化物・脂質</p> <p>おもにエネルギーのもとになる食品</p>	<p>11月18日(土)は給食があります。フリー参観期間と合わせ午後にはPTAのイベント「みんなのすえひろまつり」が行われます。</p>	<p>牛乳 とり肉 豚肉 みそ</p> <p>しょうが にんじん たけのこ グリーンピース ごぼう 長ねぎ 干し椎茸 小松菜 ぶどうゼリー</p> <p>629kcal 24.7g 14.9g 2.1g</p>	<p>牛乳 鮭 おから 大豆 とり肉 昆布</p> <p>キャベツ たけのこ にんじん ごぼう しめじ こんにゃく</p> <p>666kcal 25.9g 24.2g 1.7g</p>	<p>図書室</p> <p>ちくわのいそべあげ 低1 高2</p> <p>キムタクごはん (ごはん・キムタク)</p> <p>ニラたまスープ</p> <p>精白米 米油 ごま油 てんぷん 小麦粉</p>
<p>あ</p> <p>たんぱく質・無機質(カルシウム)</p> <p>おもにからだをつくるもとになる食品</p>	<p>6日(月)</p> <p>ぐだもの</p> <p>ぶたにくのしょうがやき やさいいためぞえ</p> <p>ごはん のつべいじる</p> <p>精白米 里芋 てんぷん さとう 米油</p>	<p>7日(火)</p> <p>デザート</p> <p>キーマカレー</p> <p>ナン</p> <p>やさいのスープに</p> <p>ナン 米油 小麦粉 さとう じゃがいも</p>	<p>8日(水) いい歯の日</p> <p>ししゃもフライ 低1高2 もやしのおかかあえ</p> <p>じゃーじゃん じゅっこまいごはん どうふ</p> <p>精白米 十穀米 さとう 米油 ごま油 てんぷん</p>	<p>9日(木)</p> <p>デザート</p> <p>ツナサラダ</p> <p>はくさいとにくだんごのスープ</p> <p>ツナサンド (コッパン)</p> <p>牛乳 ツナ缶 とり肉</p>
<p>か</p> <p>ビタミン・無機質</p> <p>おもにからだのちようしをととのえるもとになる食品</p>	<p>13日(月)</p> <p>デザート</p> <p>だいごんのいために</p> <p>みそカツ キャベツソテー</p> <p>ごはん</p> <p>精白米 小麦粉 パン粉 米油 さとう 練りごま(白) 白ごま</p>	<p>14日(火)</p> <p>みそだいた</p> <p>ビーフソテー</p> <p>あじつけパン</p> <p>あきのみかくシチュー</p> <p>味噌パン さつまいも 米油 バター 小麦粉 ビーフ</p>	<p>15日(水)</p> <p>デザート</p> <p>スイートポテト</p> <p>しおラーメン</p> <p>ラーメン 米油 てんぷん さつまいも バター グラニュー糖</p>	<p>16日(木)</p> <p>デザート</p> <p>いかのふわとあげ</p> <p>ごはん</p> <p>さいともと やきどうふのうまじ</p> <p>精白米 里芋 米油 さとう ホットケーキの素 小麦粉</p>
<p>み</p> <p>おもとにからだのちようしをととのえるもとになる食品</p>	<p>18日(土) フリー参観~24日まで</p> <p>さかなのもみあげ</p> <p>ふりかけ</p> <p>ごはん</p> <p>やさいのうまじ</p> <p>精白米 じゃがいも 米油 さとう 小麦粉</p>	<p>21日(火)</p> <p>デザート</p> <p>しらたきソテー</p> <p>くろパン</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>黒パン じゃがいも 米油 さとう</p>	<p>22日(水)</p> <p>デザート</p> <p>ツナコーンサラダ</p> <p>チキンカレーライス (カレー)</p> <p>精白米 発芽玄米 じゃがいも 米油 カレールウ さとう</p>	<p>23日(木) 勤労感謝の日</p> <p>11月24日は(いい)ほんしょく</p> <p>「和食の日」</p> <p>日本の自然から生まれ、歴史の中で育まれたわたしたちの「食文化」を理解し、和食の味の基本である「だし」を味わうために11月24日の献立はさつまいものみそ汁です。給食では、削り粉(さば節、いわし煮干し、そうだかつお節、おろし節)を粉にしたものとさば節でだしをとっています。</p> <p>また、旬のさつまいもや大根を献立に取り入れました。</p> <p>季節を感じながら和食の良さを知ってほしいと思います。</p>
<p>り</p> <p>中学年提供栄養量 エネルギー たんぱく質 脂質 塩分</p>	<p>27日(月)</p> <p>だいがくいも</p> <p>わかめスープ</p> <p>ピビンバ (おぎいりごはん・イタリアン)</p> <p>精白米 小麦粉 米油 ごま油 さとう さつまいも てんぷん 黒ごま</p>	<p>28日(火)</p> <p>デザート</p> <p>だいごんのサラダ</p> <p>うずらのたまご</p> <p>ブロッコリーのダラタン</p> <p>ミルクパン マカロニ 米油 バター 小麦粉 パン粉 さとう</p>	<p>29日(水)</p> <p>デザート</p> <p>あおないため</p> <p>ごはん</p> <p>マーボー どうふ</p> <p>精白米 米油 ごま油 さとう てんぷん ガトーショコラ</p>	<p>30日(木)</p> <p>のおおぐら</p> <p>カレーコロッケ ミックスソテー</p> <p>イタリアンスープ</p> <p>げんまいパン</p> <p>玄米パン スパゲッティ 米油 じゃがいも 小麦粉 パン粉</p>
<p>り</p> <p>おもとにからだのちようしをととのえるもとになる食品</p>	<p>10日(金)</p> <p>ちくわのいそべあげ 低1 高2</p> <p>キムタクごはん (ごはん・キムタク)</p> <p>ニラたまスープ</p> <p>精白米 米油 ごま油 てんぷん 小麦粉</p>	<p>17日(金)</p> <p>カラフルおひたし</p> <p>ごぎつねずし</p> <p>あんかけじり</p> <p>精白米 さとう 白ごま 米油 乾麺 じゃがいも てんぷん</p>	<p>24日(金) 和食の日</p> <p>11月24日は(いい)ほんしょく</p> <p>「和食の日」</p> <p>日本の自然から生まれ、歴史の中で育まれたわたしたちの「食文化」を理解し、和食の味の基本である「だし」を味わうために11月24日の献立はさつまいものみそ汁です。給食では、削り粉(さば節、いわし煮干し、そうだかつお節、おろし節)を粉にしたものとさば節でだしをとっています。</p> <p>また、旬のさつまいもや大根を献立に取り入れました。</p> <p>季節を感じながら和食の良さを知ってほしいと思います。</p>	<p>11月24日は</p> <p>「かながわ産品学校給食デー」(令和5年度3回目) 和食の日に合わせて実施しました。ごはん:新米(はるみ)神奈川県産 さつまいものみそ汁</p> <p>豚肉 神奈川県産 さつまいも 秦野市産 長ねぎ 秦野市産 小松菜 秦野市産</p> <p>あじのおろしソースかけ 大根 秦野市産 焼きのり:神奈川県産 みかん: 神奈川県産</p> <p>を予定しています。</p>
<p>り</p> <p>おもとにからだのちようしをととのえるもとになる食品</p>	<p>13日(月)</p> <p>デザート</p> <p>だいごんのいために</p> <p>みそカツ キャベツソテー</p> <p>ごはん</p> <p>精白米 小麦粉 パン粉 米油 さとう 練りごま(白) 白ごま</p>	<p>14日(火)</p> <p>みそだいた</p> <p>ビーフソテー</p> <p>あじつけパン</p> <p>あきのみかくシチュー</p> <p>味噌パン さつまいも 米油 バター 小麦粉 ビーフ</p>	<p>15日(水)</p> <p>デザート</p> <p>スイートポテト</p> <p>しおラーメン</p> <p>ラーメン 米油 てんぷん さつまいも バター グラニュー糖</p>	<p>16日(木)</p> <p>デザート</p> <p>いかのふわとあげ</p> <p>ごはん</p> <p>さいともと やきどうふのうまじ</p> <p>精白米 里芋 米油 さとう ホットケーキの素 小麦粉</p>
<p>り</p> <p>おもとにからだのちようしをととのえるもとになる食品</p>	<p>18日(土) フリー参観~24日まで</p> <p>さかなのもみあげ</p> <p>ふりかけ</p> <p>ごはん</p> <p>やさいのうまじ</p> <p>精白米 じゃがいも 米油 さとう 小麦粉</p>	<p>21日(火)</p> <p>デザート</p> <p>しらたきソテー</p> <p>くろパン</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>黒パン じゃがいも 米油 さとう</p>	<p>22日(水)</p> <p>デザート</p> <p>ツナコーンサラダ</p> <p>チキンカレーライス (カレー)</p> <p>精白米 発芽玄米 じゃがいも 米油 カレールウ さとう</p>	<p>23日(木) 勤労感謝の日</p> <p>11月24日は(いい)ほんしょく</p> <p>「和食の日」</p> <p>日本の自然から生まれ、歴史の中で育まれたわたしたちの「食文化」を理解し、和食の味の基本である「だし」を味わうために11月24日の献立はさつまいものみそ汁です。給食では、削り粉(さば節、いわし煮干し、そうだかつお節、おろし節)を粉にしたものとさば節でだしをとっています。</p> <p>また、旬のさつまいもや大根を献立に取り入れました。</p> <p>季節を感じながら和食の良さを知ってほしいと思います。</p>
<p>り</p> <p>おもとにからだのちようしをととのえるもとになる食品</p>	<p>27日(月)</p> <p>だいがくいも</p> <p>わかめスープ</p> <p>ピビンバ (おぎいりごはん・イタリアン)</p> <p>精白米 小麦粉 米油 ごま油 さとう さつまいも てんぷん 黒ごま</p>	<p>28日(火)</p> <p>デザート</p> <p>だいごんのサラダ</p> <p>うずらのたまご</p> <p>ブロッコリーのダラタン</p> <p>ミルクパン マカロニ 米油 バター 小麦粉 パン粉 さとう</p>	<p>29日(水)</p> <p>デザート</p> <p>あおないため</p> <p>ごはん</p> <p>マーボー どうふ</p> <p>精白米 米油 ごま油 さとう てんぷん ガトーショコラ</p>	<p>30日(木)</p> <p>のおおぐら</p> <p>カレーコロッケ ミックスソテー</p> <p>イタリアンスープ</p> <p>げんまいパン</p> <p>玄米パン スパゲッティ 米油 じゃがいも 小麦粉 パン粉</p>
<p>り</p> <p>おもとにからだのちようしをととのえるもとになる食品</p>	<p>10日(金)</p> <p>ちくわのいそべあげ 低1 高2</p> <p>キムタクごはん (ごはん・キムタク)</p> <p>ニラたまスープ</p> <p>精白米 米油 ごま油 てんぷん 小麦粉</p>	<p>17日(金)</p> <p>カラフルおひたし</p> <p>ごぎつねずし</p> <p>あんかけじり</p> <p>精白米 さとう 白ごま 米油 乾麺 じゃがいも てんぷん</p>	<p>24日(金) 和食の日</p> <p>11月24日は(いい)ほんしょく</p> <p>「和食の日」</p> <p>日本の自然から生まれ、歴史の中で育まれたわたしたちの「食文化」を理解し、和食の味の基本である「だし」を味わうために11月24日の献立はさつまいものみそ汁です。給食では、削り粉(さば節、いわし煮干し、そうだかつお節、おろし節)を粉にしたものとさば節でだしをとっています。</p> <p>また、旬のさつまいもや大根を献立に取り入れました。</p> <p>季節を感じながら和食の良さを知ってほしいと思います。</p>	<p>11月24日は</p> <p>「かながわ産品学校給食デー」(令和5年度3回目) 和食の日に合わせて実施しました。ごはん:新米(はるみ)神奈川県産 さつまいものみそ汁</p> <p>豚肉 神奈川県産 さつまいも 秦野市産 長ねぎ 秦野市産 小松菜 秦野市産</p> <p>あじのおろしソースかけ 大根 秦野市産 焼きのり:神奈川県産 みかん: 神奈川県産</p> <p>を予定しています。</p>
<p>り</p> <p>おもとにからだのちようしをととのえるもとになる食品</p>	<p>13日(月)</p> <p>デザート</p> <p>だいごんのいために</p> <p>みそカツ キャベツソテー</p> <p>ごはん</p> <p>精白米 小麦粉 パン粉 米油 さとう 練りごま(白) 白ごま</p>	<p>14日(火)</p> <p>みそだいた</p> <p>ビーフソテー</p> <p>あじつけパン</p> <p>あきのみかくシチュー</p> <p>味噌パン さつまいも 米油 バター 小麦粉 ビーフ</p>	<p>15日(水)</p> <p>デザート</p> <p>スイートポテト</p> <p>しおラーメン</p> <p>ラーメン 米油 てんぷん さつまいも バター グラニュー糖</p>	<p>16日(木)</p> <p>デザート</p> <p>いかのふわとあげ</p> <p>ごはん</p> <p>さいともと やきどうふのうまじ</p> <p>精白米 里芋 米油 さとう ホットケーキの素 小麦粉</p>
<p>り</p> <p>おもとにからだのちようしをととのえるもとになる食品</p>	<p>18日(土) フリー参観~24日まで</p> <p>さかなのもみあげ</p> <p>ふりかけ</p> <p>ごはん</p> <p>やさいのうまじ</p> <p>精白米 じゃがいも 米油 さとう 小麦粉</p>	<p>21日(火)</p> <p>デザート</p> <p>しらたきソテー</p> <p>くろパン</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>黒パン じゃがいも 米油 さとう</p>	<p>22日(水)</p> <p>デザート</p> <p>ツナコーンサラダ</p> <p>チキンカレーライス (カレー)</p> <p>精白米 発芽玄米 じゃがいも 米油 カレールウ さとう</p>	<p>23日(木) 勤労感謝の日</p> <p>11月24日は(いい)ほんしょく</p> <p>「和食の日」</p> <p>日本の自然から生まれ、歴史の中で育まれたわたしたちの「食文化」を理解し、和食の味の基本である「だし」を味わうために11月24日の献立はさつまいものみそ汁です。給食では、削り粉(さば節、いわし煮干し、そうだかつお節、おろし節)を粉にしたものとさば節でだしをとっています。</p> <p>また、旬のさつまいもや大根を献立に取り入れました。</p> <p>季節を感じながら和食の良さを知ってほしいと思います。</p>
<p>り</p> <p>おもとにからだのちようしをととのえるもとになる食品</p>	<p>27日(月)</p> <p>だいがくいも</p> <p>わかめスープ</p> <p>ピビンバ (おぎいりごはん・イタリアン)</p> <p>精白米 小麦粉 米油 ごま油 さとう さつまいも てんぷん 黒ごま</p>	<p>28日(火)</p> <p>デザート</p> <p>だいごんのサラダ</p> <p>うずらのたまご</p> <p>ブロッコリーのダラタン</p> <p>ミルクパン マカロニ 米油 バター 小麦粉 パン粉 さとう</p>	<p>29日(水)</p> <p>デザート</p> <p>あおないため</p> <p>ごはん</p> <p>マーボー どうふ</p> <p>精白米 米油 ごま油 さとう てんぷん ガトーショコラ</p>	<p>30日(木)</p> <p>のおおぐら</p> <p>カレーコロッケ ミックスソテー</p> <p>イタリアンスープ</p> <p>げんまいパン</p> <p>玄米パン スパゲッティ 米油 じゃがいも 小麦粉 パン粉</p>