

11月分 小学校給食予定献立表

三郷市教育委員会学務課学校給食室

三郷市給食センター 東館

令和5年



日 曜	牛 乳	こんだてめい 献立名	つめ 冷たい コンテナ	ねつちから 熱や力になるもの (きいろ)	ちにく 血や肉になるもの (あか)	からだ ちょうし との 体の調子を整えるもの (みどり)	えいようりょう 栄養量	給食 センター から お知らせ
1 水	○	ごはん、さばのみそに にくだんごとはくさいのにもの △けんちんじる		ごはん、さといも、さとう でんぶん、パンこ	ぎゅうにゅう、とうふ、さば とりにく、みそ	にんじん、だいこん、こんにゃく ごぼう、こまつな、はくさい たけのこ、しめじ、さやいんげん たまねぎ	646 [26.0]	さばは脳の栄 養素とわれるDHAが豊富 です
2 木	○	ツイストパン、ハムカツ とうもろこしのコンソメスープ ガトーショコラ	ごぼうサラダ (フレンチ)	パン、あぶら、パンこ ガトーショコラ	ぎゅうにゅう、とりにく、ハム	どうもろこし、にんじん、たまねぎ キャベツ、ごぼう、だいこん きゅうり	678 [21.6]	後谷小の リクエスト 献立です
6 月	○	みそラーメン おにまん	だいこんサラダ (ちゅうか)	ちゅうかめん、あぶら、ごま さつまいも、こむぎこ、さとう	ぎゅうにゅう、ぶたにく だいすミート	にんじん、たまねぎ、にら、もやし しょが、にんにく、だいこん きゅうり	658 [24.2]	おにまんは 愛知県の郷 土料理です
7 火	○	ごはん しろごまつくねのきのこあんかけ(2c) ちぐさいため、あすかなべ		ごはん、さとう、でんぶん あぶら、ごま、パンこ	ぎゅうにゅう、とりにく、とうふ みそ、かまぼこ、トリレバー たまご	にんじん、はくさい、ごぼう ながねぎ、しめじ、えのきたけ たまねぎ、ほうれんそう	629 [27.2]	飛鳥鶴は米村 をじ汁と牛乳 で作込んだ奈良 県の郷土料理 です
8 水	○	ごはん さけのかわりやき △すいぎょうざ、あんにんどうふ	のりあえ (ナムル)	ごはん、エッグケア こむぎこ、さとう あんにんどうふ	ぎゅうにゅう、とりにく、ぶたにく さけ、のり	にんじん、たけのこ、はくさい こまつな、キャベツ、きゅうり もやし、ながねぎ、しょが	657 [25.9]	早稲田小の リクエスト献 立です
9 木	○	しょくパン、りんごジャム たこナゲット(2c)、やさいのカレーソテー クラムチャウダー		パン、じゃがいも、あぶら りんごジャム、さとう、パンこ でんぶん、こむぎこ	ぎゅうにゅう、あさり なまクリーム、とりにく たこ、いか、たちうお	にんじん、たまねぎ マッシュルーム、キャベツ どうもろこし	604 [25.8]	クラムチャウ ダーのクラム は二枚貝とい う意味です
10 金	○	ごはん とりにくとかぼちゃのこうみあえ ほそぎりこんぶののために、よしのじる		ごはん、さといも、でんぶん あぶら、さとう、ごま	ぎゅうにゅう、ぶたにく、とうふ とりにく、こんぶ、さつまあげ	にんじん、だいこん、ながねぎ かぼちゃ、レモン、しいたけ	626 [25.6]	吉野汁はとろ みをつけたす まじです
13 月	○	★かてめし ゼリーフライ △こまつなみそしる、ゆずゼリー		ごはん、あぶら、さとう じゃがいも、こむぎこ パンこ、ゆずゼリー	ぎゅうにゅう、あぶらあげ ぶたにく、みそ、おから	ごぼう、にんじん、しいたけ しらたき、さやいんげん こまつな、だいこん、しめじ ながねぎ、たまねぎ	609 [19.9]	かて飯、ゼ リーフライは 埼玉県の郷 土料理です
15 水	○	ハヤシライス △うれんそうオムレツ	やさしいサラダ (ゆずかつお)	むぎごはん、じゃがいも さとう、あぶら、でんぶん	ぎゅうにゅう、ぶたにく、チーズ とりレバー、たまご	にんじん、たまねぎ、にんにく グリーンピース、ほうれんそう しょが、キャベツ、きゅうり	638 [21.8]	たまごにはた んぱく質が多く 含まれています
16 木	○	くろパン チキンナゲット(2c) ホットポテトサラダ、ファソラーダ		パン、オリーブあぶら じゃがいも、あぶら、パンこ エッグケア、こむぎこ でんぶん	ぎゅうにゅう、ぶたにく しろいんげんまめ、とりにく	キャベツ、にんじん、たまねぎ セロリー、レモン、どうもろこし にんにく	614 [23.4]	ファソラーダ はギリシャの 家庭料理です
17 金	○	ごはん はるまき レンフォアタン	わかめともやし のナムル (こみじお)	ごはん、でんぶん、あぶら はるまき、さとう、こむぎこ	ぎゅうにゅう、ぶたにく、たまご とうふ、わかめ	にんじん、ながねぎ、にら、もやし きゅうり、キャベツ、こまつな たまねぎ、しいたけ、にんにく	593 [19.5]	レンフォアタン は漢字で蓮 花湯と書きます
20 月	○	ごはん はるまめのちゅうかふういため はっぽうさい	みかん(1c)	ごはん、でんぶん、あぶら はるまめ、ごまあぶら	ぎゅうにゅう、ぶたにく うずらたまご、いか、なると とりにく、あさり	ヤングコーン、たけのこ にんじん、たまねぎ、はくさい きくらげ、しょが、しいたけ みかん	608 [24.8]	みかんには ビタミンCが 多く含まれ ています
21 火	○	ごはん ハンバーグのトマソースがけ △ツナとこまつなとのソテー チキンプロス		ごはん、さとう、あぶら パンこ	ぎゅうにゅう、とりにく レンズまめ、ツナ	にんじん、たまねぎ、かぶ キャベツ、トマト、にんにく こまつな、しめじ、どうもろこし	599 [26.0]	ツナはまぐ らからでき ています
22 水	○	わかめごはん とりにくのからあげ △せんべいじる、おこめのムース	コロコロきゅうり (たまねぎ)	ごはん、なんぶせんべい さといも、あぶら、でんぶん おこめのムース	ぎゅうにゅう、ぶたにく、とりにく わかめ	にんじん、ながねぎ、こまつな きゅうり、しょが	659 [24.6]	八木郷小の リクエスト献 立です
24 金	○	ごはん さんまのおかかに れんこんのいためもの、△さつまじる		ごはん、あぶら、ごま ごまあぶら、さとう	ぎゅうにゅう、とりにく、みそ さんま、ぶたにく、かつおぶし	にんじん、キャベツ、たまねぎ しめじ、こまつな、れんこん こんにゃく、しょが	590 [25.4]	和食の日 献立です
27 月	○	ごはん、コーンしゅうまい(2c) チンゲンサイときくらげのいためもの ちゅうかふうにくたんごスープ		ごはん、はるまめ、あぶら でんぶん、パンこ、こむぎこ さとう	ぎゅうにゅう、とりにく、とうふ ぶたにく、たまご、すけそうだら	ながねぎ、にんじん、しいたけ たまねぎ、はくさい、チンゲンサイ たけのこ、きくらげ、どうもろこし	587 [21.6]	チンゲン菜は 鉄分、カルシ ウムが豊富で す
28 火	○	カレーライス ごもくよせ	ビーンズサラダ (わふう クリーミー)	むぎごはん、じゃがいも あぶら、でんぶん、さとう	ぎゅうにゅう、ぶたにく、チーズ とりレバー、だいす、たら ひよこまめ	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ グリーンピース、にんにく しょが、どうもろこし、キャベツ きゅうり、いんげん	673 [25.2]	豆類は食物 繊維が豊富 に含まれてい ます
29 水	○	チーズパン コーンフライ、ベンネアラビアータ △しらたまいりやさいスープ		パン、しらたまもち、あぶら マカロニ、パンこ、さとう こむぎこ	ぎゅうにゅう、とりにく、アサリ ペーパー、チーズ	だいこん、にんじん、こまつな たまねぎ、にんにく、トマト パセリ、どうもろこし	692 [26.2]	ベンネはベンの 先に似ているこ とからこう呼 ばれています
30 木	○	ごはん いわしのしょがに なまあげのみそしる	△きりぼしだいこん のあえもの (わふう)	ごはん、さといも、ごま さとう、でんぶん	ぎゅうにゅう、なまあげ、わかめ みそ、いわし	はくさい、にんじん、ながねぎ きりぼしだいこん、こまつな だいすもやし、しょが	589 [25.0]	豆腐を油で 揚げたもの が生揚げで す

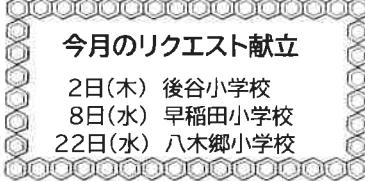
*献立は、材料等の都合により変更する場合があります。

△印は、三郷市産の小松菜を使用した献立です。

★印は混ぜご飯です。給食センターから「具」を配送しますので、ご飯と混ぜてから配せんしてください。

11月24日は和食の日

日本には豊かな自然があり、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。そして一汁三菜を基本とした栄養バランスのよい食事で自然の美しさや季節を表現し、年中行事とも深くかかわっています。この日は、和食や日本人の伝統的な食文化について考えてみましょう。



11月8日は
いい歯の日

平均
629
[24.2]

