

令和6年度		11月分 小学校給食予定献立表(松原小学校)				鴻巣市教育委員会
日曜	献立名	食品の種類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
1 金	牛乳		牛乳			586
	富山ブラックラーメン	ホット中華めん				
	春巻	ごま油	豚肉	キャベツ もやし にんじん ねぎ しなちく	とんこつ 鶏ガラ 中華だし しょうゆ 黒こしょう	22.5
	わかめサラダ	砂糖 ごま油 ごま	わかめ	サラダこんにゃく きゅうり コーン にんにく	しょうゆ パプリカ粉 チリパウダー 酢	15%
5 火	牛乳		牛乳			618
	ごはん	米				
	彩の国納豆		納豆		しょうゆたれ	
	あじの深谷ねぎ香り焼き		あじ深谷ねぎ香り漬け			30.7
切り昆布の煮物	砂糖 ごま油	昆布 鶏肉	にんじん 干しいたけ こんにゃく	酒 しょうゆ 塩	20%	
豚汁	じゃがいも 油	豚肉 豆腐 みそ	にんじん だいこん ごぼう ねぎ	かつおさばだし		
6 水	牛乳		牛乳			674
	のりピザトースト	食パン 油	まぐろ油漬け のり チーズ	玉ねぎ ピーマン	トマトソース 塩 こしょう ナツメグ オレガノ	
	ポトフ	じゃがいも	豚肉 うずら卵	にんじん 玉ねぎ キャベツ パセリ	コンソメ 塩 こしょう 白ワイン	30.9
	デザート	各校デザート				18%
7 木	牛乳		牛乳			612
	しゃくし菜ごはん	米 油 砂糖 ごま	豚肉	しゃくし菜漬け しょうが	塩 酒 しょうゆ	
	厚焼き卵		厚焼き卵			
	煮ほうとう(深谷市の郷土料理)	ほうとうめん	豚肉 油揚げ	ほうれんそう にんじん ねぎ だいこん 干しいたけ	しょうゆ 酒 みりん 塩 かつおさばだし	26.0
くだもの			くだもの		17%	
8 金	牛乳		牛乳			683
	小江戸カレーライス	米 油 バター 小麦粉 じゃがいも さつまいも	豚肉 スキムミルク	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん ほうれんそう すりおろしりんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スープストック 塩 ケチャップ ウスターソース こしょう	21.7
	フルーツヨーグルト		ヨーグルト	パイナップル 甘夏みかん 黄桃		13%
11 月	牛乳		牛乳			648
	まめまめごはん	米 油 砂糖	大豆 油揚げ	えだまめ にんじん しめじ	しょうゆ 酒 塩	
	わかさぎフライ(低2こ・高3こ)	油	わかさぎフライ			29.1
	日高こま鍋汁	さといも ごま油	豚肉 豆腐 あさり みそ	しょうが にんにく にら はくさい だいこん ねぎ 干しいたけ はくさいキムチ	酒 チンタン しょうゆ みりん かつおさばだし	18%
くだもの			くだもの			
12 火	牛乳		牛乳			602
	ココア揚げパン	コッパン ココア 砂糖 油				
	じゃがいものクリーム煮	油 じゃがいも 小麦粉 バター	鶏肉 あさり チーズ 牛乳 スキムミルク	玉ねぎ にんじん しめじ	コンソメ 塩 こしょう	27.8
フラワーサラダ			ブロッコリー カリフラワー コーン		18%	
13 水	牛乳		牛乳			628
	ごはん	米				
	赤魚の塩こうじ焼き		赤魚の塩こうじ漬け			
	ピリ辛肉じゃが	じゃがいも 油 砂糖	豚肉	にんじん 玉ねぎ ねぎ さやいんげん にんにく しょうが	しょうゆ 酒 コチュジャン かつおさばだし	29.8
五目汁	でんぶん	厚揚げ	にんじん だいこん ねぎ えのきたけ	かつおさばだし しょうゆ 酒 塩	19%	
15 金	牛乳		牛乳			674
	川幅肉汁うどん	ほうとう太打ちめん	豚肉 油揚げ	にんじん ねぎ 干しいたけ	しょうゆ 酒 みりん かつおだし	
	みそポテト(秩父市の郷土料理)	じゃがいも 小麦粉 油 砂糖	みそ		みりん 酒 しょうゆ	25.7
	茎わかめサラダ		茎わかめ	サラダこんにゃく キャベツ		15%
18 月	牛乳		牛乳			604
	ツイストパン	ツイストパン				
	ホキのこんがり焼き	ノンエッグマヨネーズ パン粉 コーンフレーク	ホキ チーズ		塩 こしょう	26.1
	粉ふき芋	じゃがいも		パセリ	塩 こしょう	
ミネステ麦麦リソット	大麦 オリブオイル	ベーコン あさり	玉ねぎ にんじん ピーマン セロリ トマト にんにく	スープストック 塩 こしょう	17%	

日曜	献立名	食品の種類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
19 火	牛乳		牛乳			640
	ごはん	米				
	ソイ丼	油 砂糖 カレールー	大豆 豚肉 大豆ミート ベーコン	にんじん しゆんぎく	しょうゆ みりん	31.9
	卵とコーンの中華スープ	春雨 ごま	鶏肉 卵	にんじん ねぎ コーン チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	20%
20 水	味付き小魚		味付き小魚			
	牛乳		牛乳			597
	チキンライスのホワイトソースかけ	米 油	鶏肉	にんじん 玉ねぎ ピーマン	スープストック 塩 ケチャップ 白ワイン	
	コールスローサラダ	油 砂糖	牛乳 生クリーム	玉ねぎ パセリ	塩 こしょう	22.7
くだもの			キャベツ にんじん コーン えだまめ 玉ねぎ	酢 塩 こしょう	15%	
21 木	牛乳		牛乳			636
	ごはん	米				
	みそカツ(愛知県の郷土料理)	油 砂糖	豚ロースカツ みそ		みりん しょうゆ	
	うま塩キャベツ	ごま油 ごま	のり	キャベツ きゅうり にんじん にんにく	塩 昆布茶 黒こしょう	23.1
けんちん汁	さといも 油	鶏肉 豆腐	にんじん だいこん ねぎ こんにゃく	かつおさばだし しょうゆ	15%	
22 金	牛乳		牛乳			626
	チャンポンめん(長崎県の郷土料理)	ホット中華めん				
	ひじきの中華炒め	ごま油	ひじき 鶏肉	しょうが コーン にんじん キャベツ もやし	とんこつ しょうゆ 塩 こしょう	24.8
	季節のアップルパイ	パイ皮 粉糖 りんごジャム		にんじん たけのこ ピーマン しょうが にんにく こんにゃく	中華だし 酒 豆板醤 しょうゆ こしょう	16%
25 月	牛乳		牛乳			706
	セルフあんぱん	こどもパンスライス 砂糖			塩	
	チキンナゲット(低1こ・高2こ)		チキンナゲット			26.0
武蔵野スープ	油 さつまいも 小麦粉	鶏肉 牛乳 スキムミルク	玉ねぎ にんじん パセリ		15%	
26 火	牛乳		牛乳			613
	ごはん	米				
	鮭のもみじ焼き	ノンエッグマヨネーズ	鮭	にんじん	こしょう	
	れんこんの金平	ごま油 ごま油 砂糖		れんこん にんじん さやいんげん	しょうゆ 酒	29.8
どさんこ汁(北海道の郷土料理)	油 じゃがいも バター	豚肉 豆腐 みそ	玉ねぎ にんじん にら コーン	かつおさばだし	19%	
27 水	牛乳		牛乳			623
	焼肉チャーハン	米 砂糖 油 ごま油	豚肉	にんにく しょうが ねぎ にんじん こまつな	オイスターソース しょうゆ 塩 こしょう 中華だし	
	焼きぎょうざ(低1こ・高2こ)		ぎょうざ			24.5
	フォーのスープ	米粉めん ごま油	鶏肉	にんじん 玉ねぎ キャベツ チンゲンサイ	中華だし しょうゆ 塩 こしょう 酒	16%
デザート	各校デザート					
28 木	牛乳		牛乳			624
	黒パン	黒パン				
	チリコンカン	油	大豆 豚肉 大豆ミート	玉ねぎ にんじん しめじ にんにく	赤ワイン トマトソース ケチャップ ウスターソース 塩 こしょう オレガノ チリパウダー	29.8
せん切りおじゃがのサラダ	じゃがいも 油 ごま 砂糖		キャベツ きゅうり 赤パプリカ	酢 こしょう しょうゆ	19%	
29 金	牛乳		牛乳			610
	ごはん(ここのと伝説米)	米				
	さばの照り焼き		さばの照り焼き漬け			
	ねぎぬた(深谷市の郷土料理)	ごま 砂糖	かまぼこ みそ	ねぎ	酢 辛子粉	24.2
まゆ玉汁	白玉だんご さといも	なると	にんじん こまつな ねぎ えのきたけ	かつおさばだし しょうゆ 塩	16%	
はしは毎日 忘れずに持ってきましょう		給食回数 19回	学校給食摂取基準 エネルギー 650 kcal 11月平均摂取量 632 kcal		たんぱく質 26.7g(16.9%)	
* 材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。						
【肉・青果等の産地(令和6年度10月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。						
豚肉: 鶏肉: にんじん: 玉ねぎ: じゃがいも: キャベツ: なす: チンゲンサイ: こまつな: さつまいも: ねぎ: ごぼう: えのきたけ:						
11月の給食では、地場産物を取り入れ、日本各地の郷土料理が登場します。自然の恵みに感謝し、地域で育まれた食文化を大切にできるよう、次世代を担う子どもたちに伝えていく取り組みをしています。						
11月は彩の国ふるさと学校給食月間です。						