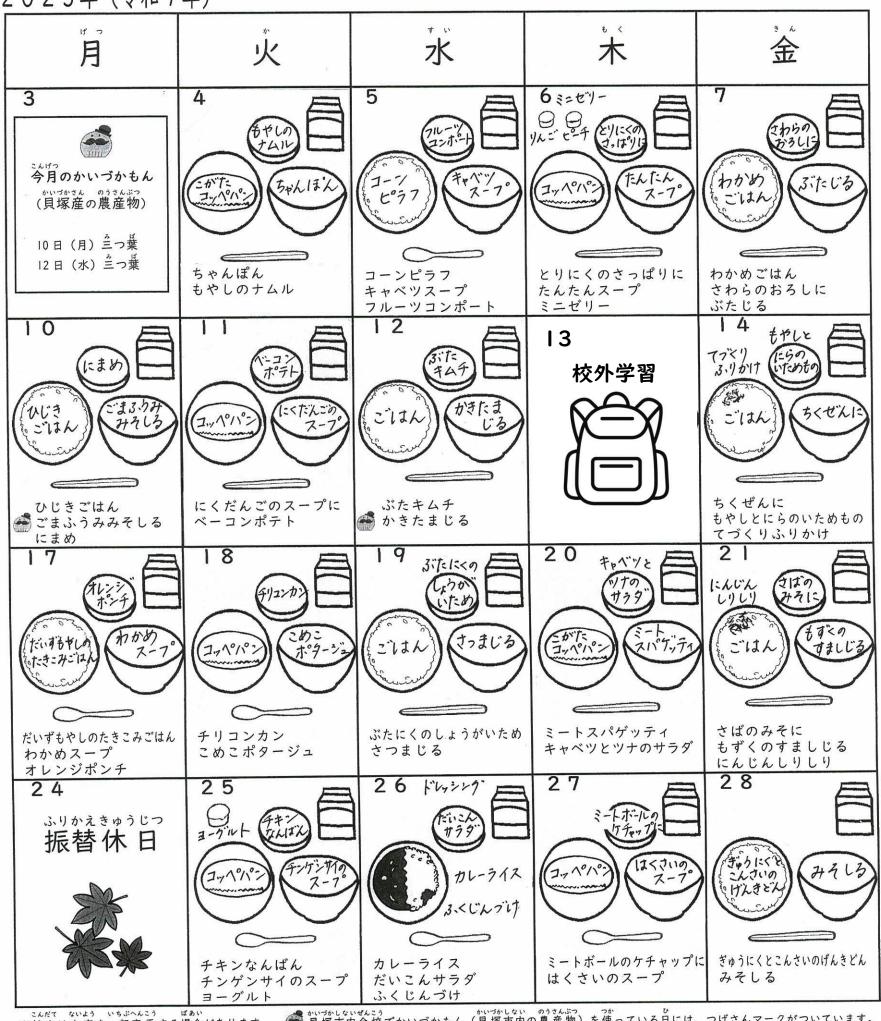
1 1 月学校給食献立表

貝塚市学校給食会

2025年(令和7年)



こんだて ないよう いちぶへんこう ばあい ※献立は内容を一部変更する場合があります。

がいづかしないぜんこう りゅうさんぶつ つか ひ 貝塚市内全校でかいづかもん(貝塚市内の農産物)を使っている日には、つげさんマークがついています。

もくひょう ||月の目標

・すききらいをしないで何でも食べよう。



11月学校給食献立表

		おもにエネルギーの	おもに体をつくる	おもに体の調子を整える			
日	献立	もとになる食品【黄色のたべもの】	もとになる食品【赤色のたべもの】	もとになる食品【緑色のたべもの】	調味料・その他		
4日	ちゃんぽん	小型コッペパン ちゃんぽん麺 油 ごま油 片栗粉	牛乳 豚肉 かまぼこ	青ねぎ にんじん 白菜 玉ねぎ たけのこ	塩 コショウ 豚骨白湯		
(火)	もやしのナムル	砂糖ごま油	チキンハム	緑豆もやし きゅうり 土しょうが	こい口しょうゆ 酢		
5日	コーンピラフ	精白米 大麦 油	牛乳 鶏肉 ベーコン	玉ねぎ にんじん グリンピース コーン	コンソメ 塩 コショウ こいロしょうゆ		
(水)	キャベツスープ	油	豚肉	キャベツ にんじん 玉ねぎ	コンソメ 塩 コショウ 鶏がら うすロしょうゆ		
(/1/)	フルーツコンポート				7, 100 77		
	鶏肉のさっぱり煮	コッペパン 砂糖	牛乳 鶏肉	にんにく 土しょうが	酢 こい口しょうゆ		
6日	担々スープ	米粉麺 ごま油 ねりごま	豚ひき肉 赤みそ	にんじん にら 白菜 緑豆もやし にんにく 土しょうが	塩 鶏がら 中華スープ 豆板醤 こいロしょうゆ		
(木)	ミニゼリー			[ミニゼリー(りんご・ピーチ)]			
7.0	わかめごはん	精白米	牛乳 炊き込み用わかめ(味付き)				
7日	さわらのおろし煮	片栗粉 揚げ油 砂糖	さわら	大根	こい口しょうゆ みりん 削り節		
(金)	豚汁		うすあげ みそ 豚肉 平天	つきこんにゃく しめじ にんじん 青ねぎ 白菜 玉ねぎ	削り節		
10日	ひじきごはん	精白米 砂糖 油	牛乳 鶏肉 うすあげ ひじき	にんじん グリンピース	塩 うすロしょうゆ 酒 出し昆布 削り節		
(月)	ごま風味みそ汁	ねりごま	豆腐 うすあげ みそ わかめ	みつば 大根 えのきたけ	削り節		
	煮豆	砂糖	大豆 昆布	にんじん つきこんにゃく	こい口しょうゆ		
11日	肉団子のスープ	コッペパン 春雨 ごま油	牛乳 ミートボール	にんじん チンゲン菜 大根	うす口しょうゆ 酒 中華スープ 鶏がら		
(火)	ベーコンポテト	 じゃがいも 油	ベーコン	│ 干ししいたけ │ 玉ねぎ	鶏がら 塩 コショウ		
12日	豚キムチ	精白米 砂糖 ごま油 ねりごま	牛乳 豚肉	白菜キムチ 緑豆もやし 玉ねぎ	こい口しょうゆ		
(水)	かきたま汁		鶏肉 かまぼこ 卵	にんにく にんじん 三つ葉 えのきたけ	うす口しょうゆ 削り節		
	校外学習						
13日							
(木)							
14日	筑前煮	精白米 じゃがいも 砂糖 油	<u>牛乳</u> 鶏肉 がんもどき 丸天 ちくわ	こんにゃく にんじん たけのこ さやいんげん 土しょうが	こい口しょうゆ 削り節		
(金)	もやしとにらの炒め物	油	ベーコン	緑豆もやし にら えのきたけ	こい口しょうゆ 塩 コショウ		
(並)	手づくりふりかけ	油 砂糖 すりごま	削り節		こいロしょうゆ みりん		
17日	大豆もやしの炊き込みごはん	精白米 ごま油 いりごま すりごま	上	青ねぎ 大豆もやし にんにく	みりん うすロしょうゆ 七味 こいロしょうゆ		
	わかめスープ	ごま油	豚肉 わかめ	にんじん 青ねぎ キャベツ えのきたけ	鶏がら うすロしょうゆ 中華スープ 塩 コショウ		
(月)	オレンジポンチ			パイン缶 黄桃缶 アロエ缶 オレンジジュース			
18日	チリコンカン	コッペパン 油 金時豆	牛乳 豚ひき肉	玉ねぎトマトピューレ	ガーリックパウダー チリパウダー 塩 ケチャップ ソース ローリエ		
(火)	米粉ポタージュ	 米粉 じゃがいも 油 バター	ベーコン 牛乳 生クリーム	にんじん 玉ねぎ	鶏がら 塩 コショウ コンソメ		
19日	豚肉のしょうが炒め	精白米 片栗粉 油 砂糖	牛乳 豚肉	玉ねぎ 土しょうが	塩 コショウ みりん こい口しょうゆ		
(水)	さつま汁	さつまいも	鶏肉 うすあげ 平天 みそ	にんじん 青ねぎ	削り節		
20日	ミートスパゲッティ キャベツとツナのサラダ	<u>小型コッペパン</u> スパゲッティ 油	牛乳 大豆 豚ひき肉	にんじん ピーマン 玉ねぎ	塩 コショウ ケチャップ ソース コンソメ		
(木)		砂糖 ごま油 すりごま	ツナ油漬け	にんじん キャベツ コーン	塩 こい口しょうゆ 酢		
21日	さばのみそ煮	精白米 砂糖	牛乳 さば 白味噌 赤味噌	土しょうが	こい口しょうゆ 酒		
(金)	もずくのすまし汁 にんじんしりしり		かまぼこ 豆腐 卵 もずく ツナ油漬け	えのきたけ 青ねぎ	うすロしょうゆ 削り節 酒 塩 うすロしょうゆ		
	チキン南蛮	でま油 砂糖 コッペパン 片栗粉 砂糖	ツナ油漬け 牛乳 鶏肉	にんじん	つすロしょつゆ ガーリックパウダー 塩 コショウ		
25日		揚げ油		インない芸 たたり	酢 こい口しょうゆ		
(火)	チンゲン菜のスープ ョーグルト	片栗粉 ごま油	豚肉 ヨーグルト	チンゲン菜 にんじん 土しょうが 白ねぎ 玉ねぎ 緑豆もやし しめじ	鶏がら うすロしょうゆ 中華スープ 塩 コショウ		
26日	カレーライス 福神漬け	<u>精白米</u> じゃがいも 油	牛乳 豚肉	玉ねぎ にんじん 福神漬け	カレールウ 塩 コショウ ソース ガーリックパウダー		
(水)	大根サラダ	和風ドレッシング	茎わかめ	大根 にんじん			
27日	ミートボールのケチャップ煮	コッペパン 砂糖 油	牛乳 ミートボール	玉ねぎ しめじ	ケチャップ ソース コンソメ		
(木)	白菜のスープ	油	豚肉 卵	にんじん 白菜 玉ねぎ	鶏がら コンソメ うすロしょうゆ 塩 コショウ		
28日	牛肉と根菜の元気丼	精白米 片栗粉 砂糖 油ごま油	牛乳 牛肉	にんじん 小松菜 ささがきごぼう 玉ねぎ 大根 にんにく	こい口しょうゆ 酒 豆板醤		
(金)	みそ汁	〜 & 畑	豆腐 うすあげ わかめ みそ	玉ねぎ 入根 にんにく 玉ねぎ 青ねぎ えのきたけ			
(34)	-7.571	I	ユエバベ	1-10C H10C /LV/C/C/	111 \ ML		

今月の栄養価

	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンBI	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
				(食塩相当量)								
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(μgRAE)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
今月平均	633	25.2	20.6	2.7	312	76	1.8	200	0.54	0.58	21	3.9
文科省基準	650	21~33	14~22	2.0 未満	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5 以上