## 学校給食献立表(西ブロック) 令和7年度11月分(11/4~11/28) 姫路市教育委員会

		11月4日(火)		11月5日(水)				11月6日(木)			11月7日(金)		11月10日(月)			
こんだて	だい		Ĵ	ごはん 牛乳 とうふじる わふうハンバーグ そぼろ				かし 礼 ν−うどん <b>ッちゃんのサラダ</b> ♀		ごはん 牛乳 みそしる ごもくにまめ				ごはん 牛乳 にくじゃが <b>ごぼうのかきあげ</b>		
_		パン	•		ごはん			ごはん			ごはん			ごはん		
2	0	牛乳	m	0	牛乳	m	Δ	だいこんば			牛乳	WILK.	0	牛乳	m	
んだてざいりょう		ぶたにく にんじん とうふ だいこん はねぎ しょうが チキンスープ うすくちしょうゆ しお こしょう	• 100	0 0 0 0 0 0	とうふ あぶらあげ わかめ しいたけ にんじん はねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ けずりぶし(だし) ハンバーグ(こむぎぬき)	g t		牛乳 うどん ぶたにく たまねぎ にんじん はねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん カレーこ		0044	とうふ あぶらあげ にんじん たまねぎ じゃがいも はねぎ わかめ みそ にぼし(だし) だいず			ぎゅうにく じゃがいも たまねぎ にんじん グリンピース こんにゃく しお しょうが サラダあぶら せいしゅ		
		さつまいも あぶら ごま さとう こいくちしょうゆ	•		たまねぎ しめじ サラダあぶら こいくちしょうゆ さとう	øk.		1 ' ' '			ぎゅうにく ごぼう たけのこ にんじん れんこん		О Ф	さとう うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ だいず ごぼう	**	
	0	こめず かくチーズ	Â		まぐろのあぶらづけ(こめゆ) しょうが			にんじん きゅうり			しお			にんじん さやいんげん		
								しおこんぶ りんごす	***		さとう うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ	<b>\$</b> \$		しお てんぷらこ あぶら	* 4	
		11月11日(火) 11月12日(水)				118120(*)			11日14日(全)		118170(8)					
					11月12日(水) かけどんぶり	<i>ts+</i>	11月13日(木) かよしパン		ごは	11月14日(金)		11月17日(月) ごはん				
こんだて	牛乳 コー チリ			牛乳あまずあえ				んしん イン・ザウ ばちゃコロッケ ァベツのソテー		牛乳 <b>ちゅうかスープ</b> チャプチェ				牛乳 みそチゲ バンバンジー		
2		パン	*p		ごはん			パン	* PA		ごはん			ごはん		
h	0	牛乳			ぶたにく たまねぎ		0	牛乳		0	牛乳		0	牛乳		
んだてざいりょう		じゃがいも とうもろこし コーンペースト パセリ サラダあぶら しお こしょう ポークスープ			にんじん たけのこ はねぎ しめじ しょうが サラダあぶら さとう みりん うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ しお	øk øk		ぶたにく サラダあぶら たまねぎ にんじん チンゲンサイ ポークスープ ナンプラー うすくちしょうゆ さとう しお こしょう	***		ベーコン とうふ にんじん たまねぎ ほうれんそう たまご しょうが チキンスープ うすくちしょうゆ しお こしょう			がたにく せいしゅ とうふ たまねぎ はくさいキムチ にんじん もやし にら サラダあぶら みそ みりん		
		コーンスターチ だいず			でんぷん けずりぶし(だし)			かぼちゃコロッケ あぶら	***	О Д	ぎゅうにく しょうが			ごまあぶら ポークスープ		
		ぶたにく たまねぎ にんじん ピーマン サラダあぶら ポークスープ トマト ケスターソース しお こしょう でんぷん ヨーグルト			生物 (にんじん) (たい) (たい) (たい) (たい) (たい) (たい) (たい) (たい			キャベツ しお こしょう サラダあぶら			にんにく サラダあぶら はるさめ にんじん はねぎ たけのこ しいたけ ごま	510 Ya		うすくちしょうゆ けいにくのあぶらづけ きゅうり しお キャベツ ごま りんごす うすくちしょうゆ さとう ごまあぶら	**	

○赤の食品…体をつくるもの(たんぱくしつ・むきしつ) □黄の食品…ねつや力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう) △縁の食品…体の調子をととのえるもの(ビタミン) 特定原材料表示 卵: ③ 乳製品: 小麦: ③ えび: ② かに: ② そば: ◎ 落花生: (ピーナッツ)





## **西路市教育委員会** 学校給食献立実(西ブロック) 今和7年度11日分(11/4~11/28)

	11月18日(火)			11月19日(水)			11月20日(木)					11月21日(金)		11月25日(火)		11月26日(水)				
こんだて	ん <b>かきたまじる</b> ひじきととうもろこしのいために			ーしょくいくのひー どんどろけめし 牛乳 ばちじる れんこんのかきあげ(こめる			牛乳とうに	プルパン ニゅうスー: :けのムニ:			牛 や で	ごはん 牛乳 やさいのうまに きゅうりのすのもの			パン 牛乳 ひじきスパゲティ キャベツのあまずいため くろまめきなこクリーム			カレーライス(こめこ・ざっこくごはん) 牛乳 れんこんとツナのサラダ		
こんだてざいりょう		ごはん 牛乳 とうふ にんじん はねぎ わかめ たまご うすくちしょうゆ けずりぶし(だし) でんぷん ひじき とうもろこし にんじん ベーコう こいうちしょうゆ サラダあぶら たくあん			ではんとうふ にんじん こんぶ こなかつお こいくちしょうゆ さとう サラダあぶら 牛乳 ばち あぶらあげ たまねぎ にんじんしいたけ はねぎ ちしょうゆ こいくちしょうゆ けずりぶし(だし) れんこん えびぼう しお てんぷらこ(こめこ) あぶら		○ □ ○ △ △ △ △ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	(ン) 子乳 (おう) おうしょう (おう) おうしょう (おう) おうしゃ (おう) おうしゃ (おう) おうしゃ (おう) おうしゅう (おう) はっかい (おう)	ぶらープ			ごはん 牛乳 ぎゅうにく がんもどき にんじん たまねぎ じゃがいも さやいんげん たけのご しょうくちしょうゆ さとう きゅうり しお けいにくのあぶらづけ わかま ことう うすくちしょうゆ ささくちしょうゆ ささっちり とお さいとう きゅうり しお けいかめ こま こま できる こま できる できる できる できる できる できる できる できる	and of the state o		パン 牛乳 スパゲティ しお ベーコン ひじき にんじん とうもいんげん さつきがいら さかいまあぶら さっすくちしょうゆ キャベツ にんじん サラシう すくがしん ポークバム サラダず さとう しながっまるず さとう こことう でから こことう でかいる でかいる でかいる でかいる でかいる でかいる でかいる でかいる			こめず まぐ3のあぶらづけ(こめゆ) にんじん キャベツ ごま サラダドレッシング	****	
	-11-5	11月27日(木)		771	11月28日(金)		-	11月	]平均	 []								うすくちしょうゆ しお こしょう	r	
こんだて	だ マーボーだいこん			牛乳 ゆずかじる けいにくとさつまいものあま:				栄養量 (小学校4年生)				献如紹介	No.	_	作ってみ					
2		ごはん			ごはん		エネ	ルギー	617	kcal			_	<u> </u>	1月27日	$\langle \Lambda \rangle$	·)-	_		
Ь	0	件乳		0 4 4 0 4	牛乳 はんぺん		たん	ぱく質	30.2%				(	マ	ーボーナ	村	艮			
だて					にんじん だいこん		脂質	į					7	材料 5人分 分量(			į)			
ざい			(A)		あぶらあげ えのきたけ みずな みそ しろみそ		カル	シウム				豚ひき肉 だいこん			· 125   ポー:	クス-	 _プ	25 5		
りょ			*	1			鉄		2.0mg			にんじん しいたけ(ヨ	F)		2.5   L	ょうゆ	(濃	7.5 ) 10		
う		こしょう ぶたにく			しお うすくちしょうゆ	*p		А	208μ	gRAE		たけのこ にら			25   清	酒		15 2.5		
	$\triangle$	だいこん にんじん			ゆずかじゅう けずりぶし(だし) けいにく		ビタ	В1	0.38	3mg		土しょうが おろしにん! トウバンジャ	にく		0.5 水			2.5 25		
		しいたけ たけのこ にら		_	しょうがせいしゅ		ミン	B2	0.46	3mg		[作り方]	-		· '					
		しょうが にんにく			でんぷん さつまいも			С	20	)mg		①だいこんは 1.5cm幅のいちょう切りにし、 にんじんは短冊切り、しいたけはもどしてか								
		トウバンジャン ポークスープ ごまあぶら			あぶら さやいんげん にんじん		食塩	相当量	2.4g			たけのこはせん切り、にらは2cm幅に切る。: みじん切りにする。				。土しょうがは				
		さとう こいくちしょうゆ	*		さとう こいくちしょうゆ	•	食物	繊維	4	l.7g				、土しょうが、おろしにんにく、トウバン 香りを出し、豚ひき肉を炒める。						

○赤の食品…体をつくるもの(たんぱくしつ・むきしつ)

□黄の食品…ねつや力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう) △緑の食品…体の調子をととのえるもの(ビタミン)

特定原材料表示

○ あかみそ

□でんぷん

みかん

せいしゅ

乳製品: МІТК

こめず



マグネシウム

亜鉛



81mg

2.9mg



をつけ、仕上げる。



④だいこんを加え、ポークスープ、調味料と水を加えて煮る。

⑤にらを加え、全体に火が通ったら水溶きでんぷんでとろみ

③にんじん、しいたけ、たけのこを加えて炒める。





