学校給食献立表(北部学校給食センターB) 令和7年度10月分(10/1~10/31) 姫路市教育委員会

	10月1日(水)		10月2日(木)			10月3日(金)			10月6日(月)			10月7日(火)	10月8日(水)				
献立	パン 牛乳 鶏肉とだいこんのスー ウインナーのカレー揚 ツナポテト	げ	ご飯 牛乳 キムチスープ 揚げさばの野菜あんかけ ビーフンサラダ			ご飯 牛乳 わかめのみそ汁 鶏肉のザンギ はくさいのソテー			一月見献立 一 ご飯 牛乳 沢煮椀 あじの照り焼き さといものそぼろ煮 月見だんご			ご飯 牛乳 肉だんごの中華風うま煮 いわしのヤンニョムかけ 野菜炒め			パン 牛乳 コーンスープ ハンバーグのきのこソース キャベツとハムのサラダ		
	ロパン	*	□ ご飯			ご飯			ご飯			ご飯			パン	* pa	
	○ 牛乳○ 鶏肉△ だいこん△ たまねぎ△ にんじん		○ 牛乳○ 厚揚げ△ たんじん△ たまねぎ□ ごま油△ にら		0 0 0 0	牛乳 わかめ 豆腐 油揚げ たまねぎ	****	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	牛乳 油揚げ にんじん だいこん えのきたけ 葉ねぎ		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	牛乳 つくね はるさめ しいたけ にんじん キャベツ	****		牛乳 コーンクリーム とうもろこし ベーコン たまねぎ じゃがいも	À	
献	△ チンゲンサイ △ しょうが 塩 こしょう うすくちしょうゆ	* p	△ えのきたけ はくさいキムチ チキンスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう	***					塩 うすくちしょうゆ 削り節(だし) 昆布(だし) あじ	* (*)		根深ねぎ 厚揚げ オイスターソース ごま油 チキンスープ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ	3 00		にんじん パセリ バター 脱脂粉乳 米粉 チキンスープ		
立	チキンス一プ ○ チキンウインナー □ 天ぷら粉 カレー粉 塩	* p	○ さば 清酒 塩 でんぷん		Δ	うすくちしょうゆ 清酒 塩	*		清酒 塩 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 砂糖 みりん	* 10		砂糖 清酒 塩 こしょう サラダ油 いわし			塩 こしょう 鶏豚ハンバーグ しめじ えのきたけ サラダ油		
材	□ 油 □ じゃがいも 塩 △ にんじん ○ まぐろ油漬け □ サラダドレッシング		△ パプリカ △ ピーマン 米酢 砂糖 こいくちしょうゆ □ ビーフン △ キャベツ	***		でんぷん 油 はくさい 塩 ささみ油漬け サラダ油			清酒 でんぷん 鶏肉 砂糖 清酒 さといも			油 ごま 根深 なぎ 根です 果汁 にんにが がったいくちしょうか こいくちしょうゆ	***************************************		トマトケチャップ とんかつソース ウスターソース 砂糖 みりん でんぷん		
料	(こしょう)		塩 □ にんじん ○ チキンハム □ サラダドレッシング うすくちしょうゆ こしょう 米酢	, *		米酢 うすくちしょうゆ 砂糖 こしょう	*//		グリンピース うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん でんぷん サラダ油 月見だんご(みたらし)	* P.		みりん にんじん にら もやし 塩 サラダ油 こしょう こいくちしょうゆ	***************************************		チキンハム キャベツ 塩 にんじん 米酢 サラダ油 こしょう		
	10月9日(木)		10月10日(金)	10月14日(火)			10月15日(水)			10月16日(木)				10月17日(金)			
献立	かやくうどん だいこんと豚肉のみそ煮		パン 牛乳 とうもろこしのスープ ウインナーしケチャップ炒め サポッチートサーダ					パン 牛乳 はくさいスープ ドライカレー			ご飯 牛乳 関東煮 あじの竜田揚げ			一食育の日 - ご飯 牛乳 もち麦めん汁 にしんの辛味ソース			
	こまつなと大豆の炒め	初 T	甘酢ポテトサラダ		だいこんサラダ			キャベツの甘酢炒め			ほうれんそうのごま和え				ひじきとコーンの炒め煮		
	□ご飯	45	ロパン	₹ A		ご飯	4		パン	*p	-	ご飯	45		ご飯	Æ	
献立	○ 牛乳□ うどん△ はくさいにんじん○ 鶏肉△ しいたけ砂糖清酒うすくちしょうゆこいくちしょうゆ削り節(だし)		○ 牛乳△ とうもろこし鶏卵△ たまねぎ△ えのきたけバセリチキンスープでんぷんうすくちしょうゆ塩こしょう			清酒糖 こいくちしょうゆ サラ腐にやく にんじおさいと たれじれる こにもおべい こになぎ キャぼう	**		牛乳 ひね鶏 塩清痩けいにんじん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	****		生乳 豚肉 じゃがいも にんじん こんにゃく こまつな入りつみれ 厚揚げ 砂糖 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん			中乳 もち麦めん たまねぎ かまぼこ 油揚げ にんじん 葉ねぎ うすくちしょうゆ 昆布(だし) 削り節(だし) にしん こん パ		
材	△ だいこん △ にんじん ○ 豚肉 △ しょうが □ サラダ油 □ 砂糖 みりん うすくちしょうゆ みそ	*pa	○ ポークフランク たまねぎ ピーマン サラダ油 トマトケチャップ ウスターソース カレー粉 塩 こしょう		0	うすくちしょうゆ みりん さば 清すくちしょうゆ みりん 砂糖 山椒粉 でんぷん	***		大豆 しょうが にんにく ワイン風調味料 カレー粉 トマトケチャップ ウスターソース 砂糖 ぶん サラダ油 塩			こいくちしょうゆ 清酒 でんぷん 油 もやし ほうれんそう	***		でんぷん 油 根深ねぎ しょうが にんにく 砂糖 こいくちしょうゆ 清塩 塩 ロボッグ	***	
料	△ こまつな △ キャベツ 塩 ○ チキンハム ○ 大豆 □ ごま うすくちしょうゆ こしょう	•	□ じゃがいも 塩 △ きゅうり ○ まぐろ油漬け △ とうもろこし 米酢 □ サラダ油				***		こしょう キャペツ 塩 にんじん チキンハム サラ酢 米砂糖 塩			塩 うすくちしょうゆ ごま	•		トウバンジャン ひじき とうもろこし にんじん ベーコン 砂糖 こいくちしょうゆ サラダ油	***	



学校給食献立表(北部学校給食センターB) 令和7年度10月分(10/1~10/31) 姫路市教育委員会

	10月20日(月))日(月) 10月21日(火)			10月22日(水)			10月23日(木)			10月2	10月27日(月)					
献立	ご飯 牛乳 中華スープ 揚げシュウマイ もやしのサラダ	ご飯 牛乳 肉じゃが あじのかば焼き			パン 牛乳 野菜シチュー さばのマリネ焼き はくさいのサラダ			ご飯 牛乳 にらたまスープ ごぼうのかき揚げ こまつなとたくあんの和え物			パン 牛乳 ポークビーン たらのチリソー コーンサラダ 黒豆きなこク!	ご飯 牛乳 みそチゲ あじの香味焼き こまつなとれんこんのソテー					
	□ご飯		□ ご飯			パン	*/		ご飯		ロパン		*p		ご飯		
	○ 牛乳		○ 牛乳		0	牛乳		0	牛乳		○ 牛乳			0 4	丰乳		
献立	○ 鶏肉○ 豆腐△ にんじん△ たまねぎ△ チンゲンサイ△ レょうがチキンスープうすくちしょうゆ塩こしょう○ ポークシュウマイ	***		# PA		鶏肉 じゃまねぎ にんじん エコロラ サ米豆 サポロー サ米豆 サポロー カリン カリー サポロー カリン カリー カリン カリー カリー カリー カリー カリー カリー カリー カリー カリー カリー			にんじん 厚揚げ にら 鶏卵 チキンスープ うすくちしょうゆ でんぷん 塩 ごま油 こしょう	\ \ \		-レ ッップ ス プ			秋青豆 たまない かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱ	ようゆ	*p
材	□ 油 △ もやし 塩 △ きゅうり △ にんじん ○ チキンハム		→りん あじ しょうが 砂糖 こいくちしょうゆ みりん 清酒	***		さば 塩 こしょう 砂糖 粒入りマスタード ワイン風調味料 米酢			たまねぎ くきわかめ 塩 天ぷら粉 油 たくあん	*p	塩しょうにしまうでんがん。 油 でんかん でんがん はようでんがん はようがん しょうかく ちゅうか ひむ トラウ (シジ・トラ) (シ	うゆ	**		, し		***************************************
料	うすくちしょうゆ 米酢 □ 砂糖 □ サラダ油	***	□ でんぷん ○ チキンハム △ キャベツ 塩 にんじん 米酢 □ サラダ油 こしょう			オリーブ油 サラダスパイス ささみ油漬け はない にんじん 米酢 砂芽ダ油 こしょう			はくさい こまつな 塩 ごま うすくちしょうゆ	***	みりん 清酒 対 サラダ油 △ キャベツ 塩うもメハム 米砂糖油 さくよう とします としょう きなこしょう きなこし 悪豆 きなここ	, :ЭФ	Nama Nama		だした おいた こに ここと ここと ここと ここと ここと ここと ここと ここと ここと	ようゆ	*p
	10月28日(火)		10月29日(水)			10月30日(木)			10月31日(金)		I MIZERCE						
献立	ご飯 牛乳 すまし汁 豚肉のカリン揚げ もやしのごま酢炒め		ポークカレーライス 牛乳 じゃこ豆 りっちゃんのサラダ			ご飯 牛乳 わかめスープ 鶏肉の漬け焼き 焼きビーフン			ノ 礼 ごろ野菜とチキンのポトフ ずのスパイス揚げ ソゲサイのソテー	138	10月平均 栄養量 (中学校)			ビタミ	B1 B2	249μgR 0.46r 0.57r	mg
	□ご飯		ご飯豚肉			ご飯			パン	*				ン	_		
	○ 牛乳		刀レ一粉		0	牛乳	â	0	牛乳		エネルギー	722	kcal		С	29r	mg
	○ 豆腐○ かまぼこ○ わかめ△ にんじん		□ じゃがいも △ たまねぎ △ にんじん △ セロリ △ グリンピース		0044	厚揚げ わかめ たまねぎ にんじん		0	鶏肉 塩 こしょう		たんぱく質		9.5g		祖当量		.5g
献	△ にんじん △ えのきたけ △ 葉ねぎ 塩		△ しょうが △ にんにく □ サラダ油 □ 米粉				***		サラダ油 にんじん じゃがいも		脂質 カルシウム	29.0% 338mg				98r	.3g mg
	うすくちしょうゆ 削り節(だし)	*	ガラムマサラ パプリカパウダー チキンスープ トマトケチャップ			塩 こしょう ごま油	,		たまねぎ キャベツ チキンスープ		鉄	2.6	6mg	亜鉛	<u></u>	3.3r	mg
立材	昆布(だし) ○ 豚肉 こいくちしょうゆ 清酒 ○ しょうが □ でんぷん □ 油 □ 砂糖	* /2	とんかつソース こいくちしょうゆ みりん 塩 こしょう 中乳 大豆 ちりめんじゃこ	*	044	鶏肉 たまねぎく にんすくちしょうゆ うこいを かかり かあり でいま かっこいを かった。 かった。 かった。 かった。 かった。 かった。 かった。 かった。	***	0	さば ワイン風調味料 塩 こしょう サラダスパイス でんぷん 油		読書週間 10月27日~11月9日						
料	△ もやし 塩 にら にんじん ○ にんじん ○ チキンハム □ 砂糖 うすくちしょうゆ 米酢 □ ごま □ サラダ油	*p	こいくちしょうゆみりん チキャベツ △ にもゆうもろぶ ○ 本語 ○	***		ビーフン サ豚肉 キャスツぎにしいたけいたたいくち しょうゆう 塩 しょうかん ここま油	***		チンゲンサイ はくさい 塩 とうもろこし うすくちしょうゆ こしょう サラダ油	**	おは 10月 ごろご 「さよ 作/注	31日 :ろ野! ならこ	l(金 菜と) チキ		君と」	

