令和8年11月 学校給食献立表 南棟2中

焼津市学校給食センター (624-6660)

日	献立名	アレルギー	使われている食品とおもな働き 体を作る食品(赤色)	体の調子を整える食品(緑色)	エネルギーのもとになる食品(黄色)	調味料	エネルギー(kcal) たん白質(g)	備考
2 月	ごはん				こめ		750 27.5	揚げおでんには、揚げたじゃがいもが入っています。
	牛乳	乳	牛乳					
	揚げおでん	豚肉 さば 小麦 大豆	ぶたにく くろはんぺん ちくわ こんぶ みそ	にんじん	じゃがいも てんぷん 油 こんにゃく さとう	しょうゆ みりん		
	納豆	大豆 小麦 りんご	なっとう			なっとうのたれ		
	ゆかりあえ			キャベツ きゅうり あかしそ		塩		
4 水	飯缶ごはん				こめ		756 28.7	小川小学校のリクエスト献立です。
	牛乳 (リクエスト献立)	乳	牛乳					
	豚丼の具	豚肉 小麦 大豆	ぶたにく	たまねぎ ねぶかねぎ しょうが	こんにゃく さとう 油	しょうゆ 酒		
	ひじきサラダ (ごまドレッシング)	小麦 大豆 ドレ(ごま)	ひじき	たけのこ にんじん えだまめ	さとう ごまドレッシング	みりん しょうゆ		
	ワンタンスープ	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ごま	ぶたにく みそ	たまねぎ にんじん たけのこ チンゲンさい しょうが	こむぎこ 油 でんぷん さとう	塩 しょうゆ ちゅうかスープ チキンブイヨン		
5 木	ごはん				こめ		784 37.7	
	牛乳	乳	牛乳					
	あじのカレー焼き	小麦 大豆	あじ			みりん しょうゆ 酒 カレーこ		
	きゅうりと大根 のひたひた	ごま 小麦 大豆	かつおぶし	きゅうり だいこん	さとう ごま油	しょうゆ す いちみとうがらし		
	鶏肉のすき焼き	鶏肉 大豆 小麦	とりにく かまぼこ やきどうふ	はくさい にんじん ねぶかねぎ	こんにゃく 油 さとう	しょうゆ みりん 酒		
6 金	ロールパン	小麦 乳			パン		799 35.3	旬の里いもが入ったポトフです。
	牛乳	乳	牛乳					
	鶏肉の照り焼き	鶏肉 小麦 大豆	とりにく		さとう	しょうゆ		
	スパゲッティソテー	豚肉 小麦 鶏肉	ベーコン	たまねぎ にんじん	スパゲッティ 油	塩 こしょう ケチャップ ちゅうかのうソース コンソメ		
	ポトフ	豚肉 鶏肉	ウインナー	だいこん たまねぎ にんじん パセリ	さといも	チキンブイヨン コンソメ 塩 こしょう ワイン		
9 月	飯缶わかめごはん		わかめ		こめ さとう	塩	754 23.1	和風おかかサラダには、かつお節が入っています。
	牛乳	乳	牛乳					
	かつおコロッケ	大豆 小麦	かつお	たまねぎ	じゃがいも さとう パンこ こむぎこ でんぷん 油	しょうゆ 塩 こしょう		
	和風おかかサラダ		かつおぶし	だいこん きゅうり にんじん	わふうドレッシング			
	肉団子と春雨のスープ	鶏肉 豚肉 大豆 小麦 ごま	とりだんご	たまねぎ にんじん こまつな しょうが	はるさめ でんぷん	塩 しょうゆ チキンブイヨン ちゅうかスープ こしょう		
10 火	飯缶ごはん				こめ		805 28.2	エリンギ、しめじが入ったきのこカレーです。
	牛乳	乳	牛乳					
	きのこカレー	鶏肉 乳 小麦 豚肉 大豆 りんご	ぶたにく チーズ	にんじん たまねぎ エリンギ しめじ にんにく しょうが	じゃがいも 油	カレールウ チャツネ こしょう ちゅうのうソース スープストック		
	プレーンオムレツ	卵 大豆	たまご		さとう 油	塩 す		
	ほうれん草サラダ			ほうれんそう もやし にんじん とうもろこし		あおじそドレッシング		
11 水	マーガリンパン	小麦 乳			パン マーガリン		893 33.3	
	牛乳	乳	牛乳					
	照り焼きハンバーグ	鶏肉 豚肉 大豆 小麦	とりにく ぶたにく	たまねぎ にんにく しょうが	さとう でんぷん	しょうゆ みりん 塩		
	野菜ソテー	鶏肉 豚肉		キャベツ にんじん もやし とうもろこし	油	塩 こしょう コンソメ		
	ラビオリスープ	豚肉 鶏肉 大豆 小麦	ベーコン とりにく ぶたにく	たまねぎ にんじん チンゲンさい	こむぎこ パンこ さとう	塩 こしょう コンソメ チキンブイヨン		
12 木	ごはん				こめ		756 33.6	鶏そぼろ丼の具をごはんにかけて食べましょう。
	牛乳	乳	牛乳					
	鶏そぼろ丼の具	鶏肉 卵 小麦 大豆	とりにく たまご	しょうが えだまめ	さとう 油	しょうゆ みりん 塩		
	たくあんあえ	大豆		キャベツ きゅうり たくあん しょうが				
	里いものみそ汁	大豆 さば	あぶらあげ みそ	はくさい にんじん はねぎ	さといも	にぼし さばけずり		
13 金	ごはん				こめ		814 30.2	大富小学校のリクエスト献立です。
	おかかふりかけ		かつおぶし のり	ちゃ	さとう でんぷん	塩		
	牛乳	乳	牛乳					
	竹輪の磯辺揚げ	小麦	ちくわ あおのり		こむぎこ でんぷん 油			
	ごぼうサラダ (ごまドレッシング)	大豆 小麦 ドレ(ごま)		ごぼう にんじん きゅうり えだまめ	さとう ごまドレッシング	みりん しょうゆ		
	さつま汁 (リクエスト献立)	鶏肉 大豆 さば	とりにく みそ	だいこん ねぶかねぎ にんじん	さつまいも こんにゃく	にぼし さばけずり		
16 月	ごはん				こめ		769 33.2	商売繁盛や豊作を願う恵比寿講にちなんだ献立です。
	牛乳	乳	牛乳					
	いわしの生姜煮	小麦 大豆	いわし	しょうが	さとう みずあめ	しょうゆ す		
	煮しめ	鶏肉 小麦 大豆	とりにく ちくわ	れんこん にんじん ごぼう ほししいたけ さやいんげん	こんにゃく さとう 油	みりん しょうゆ		
	大根のみそ汁	大豆 さば	あぶらあげ とうふ わかめ みそ	たまねぎ だいこん		にぼし さばけずり		

○焼津市では、下記の食品を『アレルギー』欄に記載します。(令和8年度より改訂)

えび かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生 アーモンド あわび いか いくら オレンジ カシューナッツ
キウイフルーツ 牛肉 ごま さけ さば 大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 マカダミアナッツ もも やまいも りんご ゼラチン

○物資購入の都合により献立や使用材料が変更となる場合があります。☆丁寧な手洗いの徹底をしましょう。 ★『』のマークは、どんぶりが付くメニューです。

★『』のマークは、魚介類を使ったメニューです。 ★㋮なると はやいちゃんのイラスト入りのなるとです。(アレルゲンの小麦を含んでいます)

令和8年11月 学校給食献立表 南棟2中

焼津市学校給食センター (624-6660)

日	献立名	アレルギー	使われている食品とおもな働き 体を作る食品(赤色)	体の調子を整える食品(緑色)	エネルギーのもとになる食品(黄色)	調味料	エネルギー(kcal) たん白質(g)	備考
17火	ロールパン	小麦 乳			パン		813	
	牛乳	乳	牛乳					
	メンチカツ	鶏肉 小麦 乳 卵 大豆 豚肉 りんご	とりにく たまご	たまねぎ	パンこ でんぷん 豚脂 さとう こむぎこ 油	ちゅうのうソース しょうゆ 塩		
	キャベツサラダ	小麦 大豆		キャベツ こまつな にんじん	さとう 油	しょうゆ す	32.8	
	白菜のクリーム煮	鶏肉 乳 大豆 小麦	とりにく 牛乳	にんじん はくさい たまねぎ しめじ	じゃがいも 油	ベシャメルソース 塩 こしょう スープストック		
18水	ごはん				こめ		791	旬の大根が入った炒め煮です。
	牛乳	乳	牛乳					
	厚焼きたまご	卵 大豆 小麦	たまご		さとう 油 でんぷん	す みりん しょうゆ 塩		
	おひたし	小麦 大豆	かつおぶし	こまつな キャベツ		しょうゆ	29.3	
	豚肉と大根の炒め煮	豚肉 大豆 ごま 小麦 鶏肉	ぶたにく なまあげ	だいこん にんじん さやいんげん しょうが にんにく	こんにゃく さとう 油 ごま油	しょうゆ 酒 スープストック		
19木	ロールパン	小麦 乳			パン		855	さつまいもサラダにマヨネーズをかけて食べましょう。
	牛乳	乳	牛乳					
	チキンナゲット	鶏肉 大豆	とりにく おから	にんにく しょうが	油 こめこ さとう コーンフラワー	塩 しょうゆ		
	さつまいもサラダ (マヨネーズ)	マヨ(卵 大豆 りんご)		キャベツ きゅうり	さつまいも マヨネーズ		37.4	
	ポークビーンズ	豚肉 大豆 小麦 鶏肉	ぶたにく だいず	たまねぎ にんじん	さとう 油	スープストック ワイン ちゅうのうソース こしょう ケチャップ		
20金	ごはん				こめ		741	やいちゃんランチの日です。
	牛乳	乳	牛乳					
	黒はんぺんのゆかり揚げ	さば 大豆 小麦	くろはんぺん	あかしそ	こむぎこ でんぷん 油	塩		
	桜えび入り金平ごぼう	小麦 えび ごま 大豆	さくらえび ちくわ	ごぼう にんじん	こんにゃく さとう 油 ごま油	しょうゆ みりん	26.8	
	とり団子汁	鶏肉 豚肉 大豆 さば 小麦 ごま	とりだんご とうふ	こまつな にんじん しめじ	ごま油	さばけずり かつおのもと 塩 しょうゆ 酒 みりん		
24火	ごはん				こめ		773	旬のさばをみそ煮にしました。
	牛乳	乳	牛乳					
	さばのみそ煮	さば 大豆	さば みそ		さとう でんぷん			
	アーモンドあえ	アーモンド 小麦 大豆		こまつな にんじん もやし	アーモンド さとう	しょうゆ	33.9	
	いも団子汁	大豆 さば 小麦	じゃがいもだんご あぶらあげ	ごぼう だいこん にんじん ねぶかねぎ		かつおのもと 酒 塩 しょうゆ		
25水	ごはん				こめ		796	魚ハンバーグにおろしだれをかけました。
	牛乳	乳	牛乳					
	魚ハンバーグ	大豆 豚肉 小麦	あじ みそ	たまねぎ にんじん ねぶかねぎ ごぼう たけのこ だいこん しょうが	さとう でんぷん 豚脂 油	しょうゆ みりん 塩		
	大豆の磯煮	大豆 小麦	だいず ひじき さつまあげ	にんじん	こんにゃく さとう 油	みりん しょうゆ	35.6	
	豚汁	豚肉 大豆 さば	ぶたにく あぶらあげ みそ	たまねぎ だいこん はねぎ	じゃがいも	にぼし さばけずり		
26木	ソフトめん	小麦			めん		764	クラッシュタイプの大豆が入ったミートソースです。
	牛乳	乳	牛乳					
	ビーンズソース	豚肉 大豆 小麦 乳 鶏肉	ぶたにく だいず	たまねぎ にんじん トマト にんにく	油	ケチャップ トマトピューレ ハヤシルウ ベシャメルソース ちゅうのうソース ワイン スープストック こしょう		
	コーンフライ	小麦 大豆		とうもろこし	こむぎこ さとう でんぷん ショートニング パンこ 油	塩	25.5	
	カラフルサラダ			キャベツ きゅうり パプリカ	イタリアンドレッシング			
27金	ごはん				こめ		760	和食の日にちなんだ献立です。
	牛乳	乳	牛乳					
	ぶりみそ漬けフライ	小麦 大豆	ぶり みそ		油 パンこ こむぎこ	塩 こしょう		
	ごまあえ	ごま 小麦 大豆		キャベツ こまつな にんじん	ごま さとう	しょうゆ	29.1	
	すまし汁	大豆 小麦 さば	とうふ かまぼこ	ほうれんそう にんじん ほししいたけ		しょうゆ みりん 塩 かつおのもと		
30月	背割りパン	小麦 乳			パン		795	フランクフルトをパンにはさんで食べましょう。
	牛乳	乳	牛乳					
	コーヒーの素					コーヒーのもと		
	フランクフルト	豚肉 小麦	フランクフルト		さとう	ケチャップ ワイン ちゅうのうソース		
	マカロニサラダ (マヨネーズ)	マヨ(卵 大豆 りんご)		キャベツ きゅうり にんじん	マカロニ マヨネーズ		30.9	
	チンゲン菜のスープ	鶏肉 豚肉 ごま 大豆 小麦	とりにく	たまねぎ にんじん とうもろこし チンゲンさい		塩 しょうゆ チキンブイヨン ちゅうかスープ こしょう		

いつもありがとう！

毎日、当たり前のように食べている食事ですが、食事は食べ物を育てたり、とったりしてくれる農家や酪農家、漁師など生産者の方、町まで届け、使いやすいようにして販売してくれる流通・小売業者の方、そして調理をする人など、じつにたくさんの人たちのおかげで食べられるのです。
毎日の食事がいただけることに感謝の気持ちを込めて、またみなさんがおいしく食べてくれるようにと一生懸命に働いてくださった方々の思いを大切にして、食事はマナーを守り、よく味わって食べましょう。そして「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを心を込めてしっかり言いましょう。

