

令和7年 11月 学校給食献立表

● 自分でできるよ かしこい食事 東かがわっ子 ▶

東かがわ市給食センター

			使 用 す る 食 品 名							栄 着	養 価
	曜	献立名							小学校4年		
日			1群	2群	3群	4群	5群	6群	調味料ほか	エネルギ	—(kcal)
			魚·肉·卵·豆·豆製品	牛乳·小魚·海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂•種実		たんぱ	く質(g)
4		ごはん					*				
		牛乳		牛乳						612	774
	ılı	いわしのおかか煮	いわしのおかか煮								
	火	 いそかあえ			ほうれんそう	キャベツ					32.1
			 鶏卵 豆腐		にんじん	もやし たまねぎ			こんぶ(だし) けずりぶし(だし)	27.3	
		かきたま汁	すまき(鶏卵なし)		ねぎ	えのきたけ	でんぷん		しょうゆ		
5	水	ミルクパン(小学校・中学校)		ш.т			ミルクパン				
		牛乳 		牛乳						604	795
		チキンときのこのクリームスパゲティ	鶏肉 バラベーコン	チーズ 牛乳	にんじん	たまねぎ	スパゲティ	なたね油 オリーブ油	スープストック	001	
			(乳・鶏卵なし)			しめじ	小麦粉	バター	ビーフコンソメ ポタージュ粉末	1	
		ーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーー		海そう	にんじん ブロッコリー	キャベツ きゅうり			ドレッシング	05.7	33
		オレンジ			709-9	オレンジ				25.7	33
		ひじきごはん	鶏肉油揚げ	ひじき	にんじん	干ししいたけ	*	なたね油	しょうゆ こんぶ風味調味料 酒 こんぶ(だし)		
		00221870	たい かん			+0001/217		/み/C1d/田	みりん	656	862
_	١.	牛乳		牛乳						030	002
6	木	パセリとさつまいものかき揚げ			パセリ	たまねぎ	さつまいも てんぷら粉	なたね油			
		しっぽくうどん汁	豚肉 油揚げ 焼きかまぼこ		にんじん ねぎ	ごぼう	うどん	なたね油	酒 こんぶ(だし) けずりぶし(だし)		
			(鶏卵なし)		10070 186	だいこん		767С18/Щ	しょうゆ みりん	23.1	29.8
		みかん				みかん			白ワイン		
	金	チキンカレーライス	鶏肉		にんじん トマト	たまねぎ にんにく		なたね油	粉末カレールウ(乳・鶏卵なし)		
			7491 3			しょうが	じゃがいも	-0-/С 10/Щ	カレー粉 ウスターソース	638	845
7		牛乳		牛乳							
		 ツナサラダ	まぐろ油漬け		ブロッコリー にんじん	きゅうり キャベツ	砂糖	オリーブ油 なたね油	しょうゆ		31.9
					ICNUN	レモン		かだね油 アーモンド		25.2	
10	月	ごはん					*	, , ,			824
		牛乳		牛乳						634	
					にんじん	しょうが だいこん	Talvaliete	### do >#	酒 こんぶ風味調味料 しょうゆ みりん		
		豚肉とだいこんの煮物	豚肉 厚揚げ		さやいんげん	しめじ	1977相	なたね油	けずりぶし(だし)		
		ポン酢あえ			こまつな にんじん	もやし キャベツ	砂糖		しょうゆ ポン酢		36.3
		 なっとう(小学校・中学校)	なっとう		1270070					29.6	
		ごはん					*				
		牛乳		牛乳						633	28.3
		 ししゃものいそべ揚げ		ししゃも			てんぷら粉	なたね油			
11	火	おひたし		あおのり	ほうれんそう	もやし			しょうゆ ポン酢		
		あいたし 	 油揚げ 豆腐		にんじん	キャベツ			けずりぶし(だし)	00.0	
		じゃがいものみそ汁	みそ		にんじん ねぎ	たまねぎ キャベツ	じゃがいも		こんぶ(だし)	23.9	
		みかん				みかん					
		ミルクパン					ミルクパン				
12		牛乳	 鶏肉	牛乳		-			- - 白ワイン ポタージュ粉末	604	77
	水	さつまいもときのこのクリームシチュー	バラベーコン	チーズ 牛乳	にんじん	たまねぎ しめじ	さつまいも でんぷん 小麦粉	なたね油 バター	チキンコンソメ		
			(乳・鶏卵なし)			キャベツ きゅうり		イン なたね油	スープストック		
		コーンサラダ 			にんじん	コーン	砂糖 	オリーブ油	酢 しょうゆ	23.7	29.8
		りんご				りんご			チキンコンソメ		
13		チキンのカレーピラフ	鶏肉		にんじん	たまねぎ グリンピース	米	なたね油	ナキノコノソメ カレー粉 白ワイン		
	木	牛乳		牛乳					18	634	80
		パスタ入り野菜のスープ	バラベーコン		にんじん	セロリ たまねぎ	じゃがいも	なたね油	ガラスープ チキンコンソメ スープストック		
			(乳・鶏卵なし) 			キャベツ	マカロニ		しょうゆ		ļ
		にんじんとパセリのツナサラダ	まぐろ油漬け		にんじん パセリ	きゅうり たまねぎ レモン	砂糖	なたね油 オリーブ油	酉乍	21.4	27.2
		プリンタルト(小学校・中学校)					プリンタルト				
14		ごはん					米				
		牛乳	д+ ¬.¬	牛乳			To the ' >0 :		NE 7.464	601	789
	金	鮭のみそだれかけ 	鮭みそ		<i>i-1</i> 101	しょうが	砂糖 でんぷん		酒 みりん しょうゆ みりん		 -
	317	切干大根の煮物	油揚げ ちくわ(鶏卵なし)		にんじん さやいんげん	切干大根	砂糖	なたね油	こんぶ風味調味料	25.5	
						 たまねぎ			けずりぶし(だし) こんぶ(だし) けずりぶし(だし)	28.3	34.4
		ふしめんのすまし汁			にんじん ねぎ	えのきたけ	ふしそうめん		しょうゆ		

実りの秘食べ物を大切にいただきましょう

校庭の木々が色づき、日に日に秋が深まってきたことを感じます。昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里芋などさまざまな作物が収穫時期を迎えています。各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には「新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。この日は「勤労感謝の日」として国民の祝日になっていますが、食べることは、たくさんの人の勤労に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいただきましょう。







令和7年 11月 学校給食献立表

● 自分でできるよ かしこい食事 東かがわっ子 ▶

東かがわ市給食センター

			使 用 す る 食 品 名							栄 ả	養 価
	曜	献立名	おもに体の組織	織をつくる(赤)	おもに体の調	子を整える(緑)		ギーとなる(黄)		小学校4年	中学校8年
日			1群	2群	3群	4群	5群	6群	調味料ほか	エネルギー(kcal)	
		ごはん	魚・肉・卵・豆・豆製品	午乳・小黒・海澡	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖 米	油脂・種実		たんぱ	く負 (g)
17		牛乳		牛乳			<u></u>				818
		秋野菜の煮物	鶏肉		にんじん	れんこん	さといも	なたね油	酒 しょうゆ みりん こんぶ(だし)	618	
	月	(人) 	がんもどき		さやいんげん	だいこん	こんにゃく 砂糖		けずりぶし(だし)		
		はくさいのみそ汁	油揚げ みそ	わかめ	ねぎ	はくさい たまねぎ			煮干し(だし) こんぶ(だし)	25.6	00.5
		あじつけのり(小学校・中学校) オレンジ				オレンジ					32.5
	火	<u>「レンジ</u>	PACTA .			しょうが たまねぎ			しょうゆ 酒 チキンコンソメ	661	880
		中華どんぶり	豚肉 すまき(鶏卵なし)		にんじん ねぎ	たけのこ きくらげ はくさい	米 でんぷん	なたね油	中華風調味料		
18		 牛乳		牛乳		2 200 18 200					
10		 もやしの中華サラダ			にんじん	もやし キャベツ きゅうり	·····································	ごま油 ごま	酢 しょうゆ とうがらし		27.2
		 だいがくいも				10mm 10mm	さつまいも		しょうゆ みりん 酢	21.4	
		コッペパン					砂糖 水あめ パン	76.7С18/Щ	0 x 3 y 0 0 7 0 1 1 1		
		十乳		牛乳			,,,,				810
			大豆 豚肉		にんじん	にんにく	じゃがいも		赤ワイン トマトピューレー トマトケチャップ	629	
19	水	ポークビーンズ	バラベーコン (乳・鶏卵なし)		さやいんげん トマト	たまねぎ	砂糖	なたね油	ウスターソース		
10	\J\				 ブロッコリー			アーモンド	チキンコンソメ		
		ブロッコリーのアーモンドサラダ 	(乳・鶏卵なし)		にんじん	キャベツ	砂糖 	なたね油	しょうゆ 酢	27	35.2
		りんご いちごジャム				りんご	ジャム			21	55.2
		麦ごはん					米 麦				
		牛乳		牛乳		 しょうが	でいる中では、アップ・アルル中では、アルル中では、アップ・アップ・アップ・アップ・アップ・アップ・アップ・アップ・アップ・アップ・		みりん しょうゆ 酒	703	30.4
	١.	照り焼きハンバーグ	ハンバーグ			たまねぎ	砂糖 でんぷん		<u> </u>		
20	木	じゃがいもとかぼちゃのサラダ <i>エッグフリーマヨネーズ</i>			かぼちゃ	きゅうり	じゃがいも	なたね油 エッグフリーマヨネーズ	酢	24.1	
						たまねぎ			チキンコンソメ		
		卵スープ	すまき(鶏卵なし)		にんじん	レタス 干ししいたけ	でんぷん		中華風調味料 ガラスープ しょうゆ		
		ごはん				,	*				830
		牛乳		牛乳						655	
		白身魚のフライ <i>タルタルソース</i>	白身魚のフライ					なたね油	タルタルソース		
21	金	ブロッコリーのごまあえ			ブロッコリー	キャベツ	 砂糖	 ごま	 しょうゆ		27.2
		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			にんじん	コーン はくさい たけのこ			ガラスープ しょうゆ	23.4	
		春雨のスープ	バラベーコン (乳・鶏卵なし)		チンゲンサイ にんじん ねぎ	たまねぎ	はるさめ	なたね油	チキンコンソメ		
		わかめごはん		わかめ		きくらげ	米		中華風調味料		+
		牛乳		牛乳						631	829
0.5		さばのごま照り焼き	さば			しょうが		ごま	しょうゆ 酒 みりん		
25	火	おかかあえ	かつお節		ほうれんそう にんじん	もやし			しょうゆ ポン酢		
					こまつな				 煮干し(だし)	28.8	35.6
		さつまいものみそ汁	みそ 一番の		ねぎ	たまねぎ	さつまいも		こんぶ(だし)		
		和三盆揚げパン					パン 和三盆糖	なたね油			
		牛乳 		牛乳	 ブロッコリー	キャベツ		なたね油		579	736
26	水	ブロッコリーサラダ 			にんじん	コーン	砂糖 	オリーブ油	酢 しょうゆ		
	,,,	かぶのポトフ	バラベーコン (乳・鶏卵なし)		にんじん	セロリ たまねぎ		なたね油	白ワイン ガラスープ チキンコンソメ		
			鶏肉			キャベツ			スープストック	20.9	25.7
		みかん	_			みかん			小菜园 :明叶炒		
		パセリとちりめんの混ぜごはん		ちりめん	パセリ	しょうが	*	金ごま ごま油	中華風調味料 しょうゆ 酒	634	846
27		牛乳		牛乳							
	木	肉じゃが	豚肉		にんじん さやいんげん	しょうが たまねぎ	じゃがいも しらたき 砂糖	なたね油	酒 しょうゆ みりん けずりぶし(だし)		
					ほうれんそう	7.C. 0.10.C			10 9 0010 (100)	24.6	31.5
		アーモンドあえ			こまつな	キャベツ	砂糖	アーモンド	酢 しょうゆ		
					にんじん	にんにく しょうが			中華風調味料 しょうゆ		
00	金	マーボーどんぶり	豆腐 豚肉		ねぎ にんじん	干ししいたけ	米 砂糖 でんぷん	なたね油	酒 トマトケチャップ オイスターソース	647	857
						たまねぎ	C10/3/10		トウバンジャン	047	
28		牛乳		牛乳	1						
		ナムル	ロースハム (乳・鶏卵なし)	ひじき	にんじん ほうれんそう	もやし	砂糖	ごま油 ごま	酢 しょうゆ とうがらし	25.9	33.2
		オレンジ	II	· 	I	オレンジ	1	I	l		

※塩・こしょう等少量の調味料は紙面の都合により表示していません。

※都合により、献立は変更することがあります。

※食物アレルギー等で対応の必要な場合は、毎日献立表を確認してください。 ※献立表では、東かがわ市産の産物と、産物を使った料理を太字で表示しています。

※東かがわ市の公式サイトでも献立表を公開しています。 東かがわ市 → 教育委員会 → 給食センター

パセリ

東かがわ市産



















11月ベジチャレ強化月間版チラシ「野菜を食べよう!」 にレシピが掲載されます。ぜひご家庭でも作ってみてください!



給食センターホームページに こどもたちに人気のメニュー

