

2025年(令和7年)11月分

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。

※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食用物資配合表」を配布しております。必要な方は各学校までお申し出ください。

日・曜	4日・火	5日・水	6日・木	7日・金	10日・月	11日・火	12日・水	13日・木	14日・金	17日・月
献立名	きなこあげパン ぎゅうにゅう フォー ツナとわかめのごまあえ	ごはん ぎゅうにゅう ◇にらたまスープ ぶたにくとこまつなのために うのはないり	コッペパン ぎゅうにゅう はるさめとはくさいのスープ さばのトマトにきみ さつまいものりんごに	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり カムジャタン たいのにつけ	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ ピピンバ だいこんとにんじんのすな芋	コッペパン ぎゅうにゅう ちゅうかスープ さけのフライ ◇オーロラソース	ごはん ぎゅうにゅう うちまめじる ぶたにくのしょうがやき キャベツときゅうりのあかしそあえ	コッペパン ぎゅうにゅう ◇たまごスープ ジャーマンサラダ オレンジかん	ごはん ぎゅうにゅう ビーフカレー さばとわかめのアえもの	かやくごはん ぎゅうにゅう ゆばのわふうあんかけうどん とりにくのあまからいため
材料名および使用量 (g)	コッペパン 1個 コーン油 10 きな粉 5 砂糖 3 塩 0.05 ピーファン(平めん) 8 鶏肉 15 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 もやし 15 干しいたけ 0.3 わかめ 3 うすくちしょうゆ 0.2 こいくちしょうゆ 0.1 こしょう 0.01 チキンブイヨン 10 水 100 わかめ(乾燥) 1 ツナ(オイル漬け) 15 だいこん 30 酢 2 砂糖 0.5 うすくちしょうゆ 0.5 こまつ 0.5 すりごま 1 ごま 0.5	卵 40 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 25 はるさめ 5 にら 5 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 でんぶ筋 1 けずり節 2 水 100 豚肉 20 酒 0.5 こまつな 25 綿実油 1 たまねぎ 0.7 こいくちしょうゆ 1.5 本みりん 0.5 塩 0.1 おから(乾燥) 1.5 鶏肉ミンチ(もも) 7 酢 0.3 綿実油 0.5 うすくちしょうゆ 0.5 にんじん 3 ねぎ 1 こいくちしょうゆ 0.2 うすくちしょうゆ 1 砂糖 0.7 だし汁 1.5	はるさめ 7 豚肉 15 酒 0.5 はくさい 25 にんじん 10 たまねぎ 15 干しいたけ 0.3 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 うすくちしょうゆ 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 砂糖 2 にんにく 110 さば(オイル漬け) 15 調理ワイン 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 にんにく 0.2 綿実油 0.5 大豆(乾燥) 10 トマトピューレ 4 砂糖 2 オリーブオイル 0.3 こいくちしょうゆ 0.5 ウスターソース 0.1 塩 0.01 さつまいも 30 りんご 7 砂糖 2 水 10 塩 0.01	味付けのり 1袋 豚肉 20 酒 0.5 にんじん 15 たまねぎ 30 えのきたけ 8 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 うすくちしょうゆ 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 120 牛肉 40 酒 0.5 ぜんまい(水煮) 10 にんにく 0.1 しょうが 0.2 たい 45 しょうが 0.5 酒 4 こしょう 3 ケチャップ 3 砂糖 12 水 12	鶏肉 15 酒 0.5 わかめ(塩蔵) 3.5 にんじん 10 たまねぎ 25 干しいたけ 0.3 もやし 10 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 ごま油 0.3 けずり節 2 水 110 さけ 50 調理ワイン 1 塩 0.2 こしょう 0.01 小麦粉 8 水 8 パン粉 12 コーン油 8 ケチャップ 10 マヨネーズ 10	豚肉 15 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 干しいたけ 0.3 もやし 10 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 ごま油 0.3 けずり節 2 水 110 さけ 50 調理ワイン 1 塩 0.2 こしょう 0.01 小麦粉 8 水 8 パン粉 12 コーン油 8 ケチャップ 10 マヨネーズ 10	打ち豆 7 にんじん 10 酒 0.5 だいこん 10 さといも 20 こぼろ 7 うす揚げ 4 ねぎ 3 みそ 11 いりこ 3 水 120 豚肉(ロース) 50 酒 1 しょうが 1 たまねぎ 20 綿実油 0.5 ペーコン 2.5 こいくちしょうゆ 0.4 たまねぎ 3 バレシ 0.3 うすくちしょうゆ 0.5 塩 0.3 こしょう 0.03 バター 1 寒天 0.3 温州かんジュース 30 砂糖 2 水 27	卵 30 水 15 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 25 じゃがいも 5 はるさめ 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 でんぶ筋 2 ウスターソース 100 ケチャップ 5 綿実油 60 ペーコン 15 調理ワイン 0.5 たまねぎ 10 しょうが 0.1 水 90 わかめ(乾燥) 1 さば(オイル漬け) 15 だいこん 30 酢 2 砂糖 0.5 うすくちしょうゆ 0.5 こまつ 0.5 すりごま 1 ごま 0.5	精白米 70 水 91 にんじん 4 ねぎ 4 干しいたけ 0.3 角切り昆布 0.5 うす揚げ 3 うすくちしょうゆ 6 塩 0.1 小麦粉 0.5 本みりん 0.5 綿実油 2 チキンブイヨン 5 ウスターソース 4 ケチャップ 1.5 さといも 0.4 砂糖 0.2 塩 0.1 こしょう 0.1 水 90 わかめ(乾燥) 1 さば(オイル漬け) 15 だいこん 30 酢 2 砂糖 0.5 うすくちしょうゆ 0.5 こまつ 0.5 すりごま 1 ごま 0.5 鶏肉 50 酒 0.5 たまねぎ 20 しろねぎ 10 綿実油 0.5 砂糖 2 こいくちしょうゆ 4 本みりん 0.3	
エネルギー /蛋白質	617kcal/21.0g	546kcal/20.1g	573kcal/22.4g	555kcal/23.6g	549kcal/20.6g	685kcal/27.3g	610kcal/22.8g	597kcal/21.9g	665kcal/20.5g	568kcal/23.5g

日・曜	18日・火	19日・水	20日・木	21日・金	25日・火	26日・水	27日・木	28日・金
献立名	コッペパン ぎゅうにゅう やさしいスープ ◇かいばしらとはくさいのクリームに みかん	ごはん ぎゅうにゅう ぼたんじろ れんこんのきんぴら じゃこだいず	まるがたパン ぎゅうにゅう きのこチンゲンサイのスープ きびなごのカレーあげ つぶあん	ごはん ぎゅうにゅう ◇かきたまじる さばのにつけ きゅうりとたくあんのあえもの	コッペパン ぎゅうにゅう いんげんまめとコーンのポタージュ わふうサラダ	ごはん ぎゅうにゅう すきやき わかめあえ	コッペパン ぎゅうにゅう ふゆやさしいのスープ くじらとさといものあまからに みかん	ごはん ぎゅうにゅう たらちげ くきわかめのきんぴら
材料名および使用量 (g)	豚肉 150 酒 0.5 にんじん 15 たまねぎ 20 キャベツ 25 ホールコーン 15 ほうれんそう 5 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 110 はたて貝柱 25 調理ワイン 0.5 たまねぎ 15 はくさい 30 綿実油 0.5 マッシュルーム 2 パセリ 0.2 小麦粉 1.5 バター 1.5 綿実油 0.8 牛乳 25 カットチーズ 5 塩 0.4 こしょう 0.04 みかん 1個	猪肉 150 酒 1 豆腐 25 にんじん 10 ごぼう 6 だいこん 15 さつまいも(西谷産) 30 またいた 6 みずな 6 みそ 11 かえりちりめん 2 水 100 鶏肉 150 れんこん 0.5 にんじん 25 糸こんにゃく 15 竹輪(煮込み用) 5 綿実油 0.5 こいくちしょうゆ 3 砂糖 2 本みりん 0.5 ごま 1.5 かえりちりめん 3 大豆(乾燥) 8 角切り昆布 0.2 酒 0.1 本みりん 0.3 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1	鶏肉 200 酒 0.5 しめじ 7 えのきたけ 10 チンゲンサイ 10 にんじん 10 はくさい 20 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 でんぶん 0.1 だし昆布 0.1 けずり節 2 水 120 きびなご 35 酒 0.1 こいくちしょうゆ 0.01 カレー粉 0.3 でんぶん 3.5 コーン油 3.5 小豆 10 水 25 砂糖 5 塩 0.1	卵 30 豆腐 30 にんじん 10 たまねぎ 20 みつば 10 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 でんぶん 1 だし昆布 0.5 けずり節 2 水 100 さば 1切れ しょうが 0.5 酒 0.5 こいくちしょうゆ 3 砂糖 3 本みりん 0.5 水 12 きゅうり 1 たくあん 20 うすくちしょうゆ 10 0.3	鶏肉 250 調理ワイン 0.5 じゃがいも 10 にんじん 45 たまねぎ 45 綿実油 1 ホールコーン 15 いんげんまめ(乾燥) 8 パセリ 0.3 米粉 3 豆乳 30 チキンブイヨン 5 塩 0.2 こしょう 0.8 水 40 キャベツ 30 きゅうり 15 かつお節 1 砂糖 0.8 こいくちしょうゆ 1 酢 2 綿実油 1 塩 0.1 こしょう 0.01	牛肉 40 酒 0.5 豆腐 40 はくさい 60 にんじん 10 たまねぎ 25 しめじ 10 うすくちしょうゆ 10 糸こんにゃく 30 綿実油 0.5 こいくちしょうゆ 6 でんぶん 3 砂糖 3 本みりん 0.5 水 1 わかめ(乾燥) 1 ツナ(オイル漬け) 10 だいこん 30 綿実油 0.5 酢 2 うすくちしょうゆ 1 砂糖 0.5 塩 0.1	豚肉 150 酒 0.5 だいこん 15 にんじん 10 はくさい 20 えのきたけ 7 しめじ 5 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 本みりん 0.5 けずり節 2 水 110 鶏肉 35 塩 0.1 こしょう 0.03 酒 1 でんぶん 4 コーン油 3 さといも 35 つきこんにゃく 7 綿実油 2.5 こいくちしょうゆ 2.5 本みりん 0.5 みかん 1個	たら 40 酒 0.5 豆腐 40 白菜キムチ 15 にんじん 10 たまねぎ 20 にら 5 もやし 10 綿実油 1 こいくちしょうゆ 0.5 本みりん 1 ごま油 0.5 けずり節 1.5 水 60 鶏肉 150 酒 0.5 ごぼう 7 にんじん 10 竹輪(煮込み用) 5 つきこんにゃく 7 綿実油 0.5 こいくちしょうゆ 1.5 うすくちしょうゆ 1 砂糖 1.5 本みりん 0.5 ごま油 0.3 ごま 1
エネルギー /蛋白質	542kcal/21.9g	611kcal/24.6g	527kcal/23.9g	583kcal/24.3g	529kcal/21.9g	590kcal/21.6g	573kcal/23.7g	543kcal/23.3g

★学校給食費の改定について★

学校給食用物資について、物価はさらに高騰しており、給食の質の維持が困難となっていたところ、国交付金の追加交付があったことから、11月以降、当該交付金を活用し、給食の質を維持していきます。

11月以降の学校給食費の内訳は以下のとおりです。国の交付金は令和8年3月末までであることから、令和8年4月以降の学校給食費は原則として、全額が保護者負担となります。そのため、令和8年4月以降の学校給食費については、改めて保護者のご意見も踏まえて検討していきます。引き続き、安全安心な学校給食の提供に努めて参りますので、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

①現行(10月まで)の学校給食費

	保護者 負担額	交付金 活用額	学校 給食費
小学校	230円	+ 40円	= 270円
中学校	270円	+ 45円	= 315円

↓

②11月以降の学校給食費

	保護者 負担額	交付金 活用額	学校 給食費
小学校	230円	+ 40円+55円	= 325円
中学校	270円	+ 45円+60円	= 375円

○…あかいろのしょくひん(おもにからだをつくものとなるしょくひん) □…きいろのしょくひん(おもにエネルギーのもととなるしょくひん) △…みどりいろのしょくひん(おもにからだのちようしをとのえるものとなるしょくひん) ※上記材料は、天候等により急ぎ・変更する場合があります。 平均栄養摂取量 エネルギー 581kcal たんぱくしつ 22.7g