

2025年(令和7年)11月分 学校給食献立表(小学校)第2地区

※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「学校給食食物資合表」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	ごはん ぎゅうにゅう ◇にらたまスープ ふたにくとこまつなのいために うのはないり	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 あじつけのり カムジャン たいのにつけ	コッペパン ぎゅうにゅう はるさめとはくさいのスープ さばのトマトにこみ さつまいものりんごに	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ ピピンパ だいこんとにんじんのすナムル	ごはん ぎゅうにゅう うまめじる ふ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 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 ビーフカレー さばとわかめをあえもの	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	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)	卵◆ 40.0 酒 0.5 にんじん 10.0 たまねぎ 25.0 はるさめ 5.0 にら 5.0 うすくちしょうゆ 4.0 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 でんぶ 1.0 けずり節 2.0 水 100.0 豚肉 20.0 酒 0.5 ごまつな 25.0 綿実油 1.0 砂糖 0.7 こいくちしょうゆ 1.5 本みりん 0.5 塩 0.1 おかから(乾燥) 1.5 鶏肉ミンチ(もも) 7.0 酒 0.3 綿実油 0.5 うす揚げ 2.0 にんじん 3.0 ねぎ 1.0 こいくちしょうゆ 0.2 うすくちしょうゆ 1.0 砂糖 0.7 だし汁 15.0	コッペパン 1個 コーン油 15.0 きな粉 5.0 砂糖 3.0 塩 0.05 ビーフン(平めん) 8.0 鶏肉 15.0 酒 0.5 にんじん 10.0 たまねぎ 20.0 もやし 1.5 干しいたけ 0.3 ねぎ 3.0 うすくちしょうゆ 4.0 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 たまねぎ 10.0 ちキンブイオン 10.0 水 100.0 わかめ(乾燥) 15.0 ツナ(オイル漬け) 3.0 だいこん 2.0 砂糖 0.5 餅 3.0 砂糖 0.5 うすくちしょうゆ 1.0 ごま油 0.5 すりごま 1.0 ごま 0.5	味付けのり 1袋 豚肉 20.0 酒 0.5 にんじん 15.0 たまねぎ 30.0 じゃがいも 5.0 えのきたけ 8.0 しろねぎ 8.0 うすくちしょうゆ 4.0 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2.0 水 110.0 ごま油 0.5 けずり節 2.0 こしょう 0.01 チキンブイオン 10.0 水 100.0 たいしょうが 45.0 酒 0.5 こいくちしょうゆ 3.0 砂糖 3.0 本みりん 0.5 水 12.0	はるさめ 7.0 豚肉 15.0 酒 0.5 わかめ(塩蔵) 3.5 にんじん 10.0 さといも 25.0 たまねぎ 10.0 えのきたけ 15.0 干しいたけ 3.0 ねぎ 3.0 うすくちしょうゆ 4.0 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2.0 水 110.0 さば(オイル漬け) 15.0 調理ワイン 0.5 にんじん 10.0 たまねぎ 20.0 にんにく 0.2 鶏肉 10.0 豆腐 0.5 ごまつな 3.0 砂糖 0.5 餅 3.0 砂糖 0.5 うすくちしょうゆ 1.0 ごま油 0.5 すりごま 1.0 ごま 0.5 さつまいも 30.0 りんご 7.0 砂糖 2.0 ごま油 10.0 塩 0.01	鶏肉 15.0 酒 10.0 わかめ(塩蔵) 3.5 にんじん 10.0 たまねぎ 25.0 えのきたけ 8.0 干しいたけ 3.0 うす揚げ 4.0 ねぎ 3.0 うすくちしょうゆ 11.0 いりこ 3.0 水 120.0 豚肉(ローズ) 50.0 しょうが 1.0 たまねぎ 20.0 さけ 0.5 綿実油 2.5 こいくちしょうゆ 4.0 本みりん 0.3 砂糖 2.0 キャベツ 20.0 きゅうり 10.0 しそ粉末 0.2 うすくちしょうゆ 1.0 牛肉 40.0 酒 0.5 ぜんまい(水煮) 10.0 にんにく 0.1 しょうが 0.2 砂糖 2.0 こいくちしょうゆ 3.0 こしょう 0.03 コチュジャン 0.2 綿実油 0.5 大豆(乾燥) 10.0 コチュジャン 0.2 綿実油 0.5 トマトビュレ 4.0 砂糖 0.2 オーブオイル 0.5 ほうれんそう 15.0 うすくちしょうゆ 0.5 だいこん 25.0 にんじん 3.0 塩 0.1 うすくちしょうゆ 0.5 酢 1.0 砂糖 0.5 ごま油 0.5 ごま 1.0	打ち豆 7.0 にんじん 10.0 だいこん 20.0 さといも 20.0 ごぼう 7.0 うす揚げ 4.0 ねぎ 3.0 みそ 11.0 いりこ 3.0 水 120.0 豚肉(ローズ) 50.0 しょうが 1.0 たまねぎ 20.0 さけ 0.5 綿実油 2.5 こいくちしょうゆ 4.0 本みりん 0.3 砂糖 2.0 キャベツ 20.0 きゅうり 10.0 しそ粉末 0.2 うすくちしょうゆ 1.0 牛肉 40.0 酒 0.5 ぜんまい(水煮) 10.0 にんにく 0.1 しょうが 0.2 砂糖 2.0 こいくちしょうゆ 3.0 こしょう 0.03 コチュジャン 0.2 綿実油 0.5 大豆(乾燥) 10.0 コチュジャン 0.2 綿実油 0.5 トマトビュレ 4.0 砂糖 0.2 オーブオイル 0.5 ほうれんそう 15.0 うすくちしょうゆ 0.5 だいこん 25.0 にんじん 3.0 塩 0.1 うすくちしょうゆ 0.5 酢 1.0 砂糖 0.5 ごま油 0.5 ごま 1.0	豚肉 15.0 酒 0.5 にんじん 10.0 たまねぎ 20.0 干しいたけ 0.3 もやし 10.0 にんにく 3.0 うすくちしょうゆ 4.0 カレー粉 0.2 小麦粉 0.1 塩 7.0 バター 2.0 綿実油 0.3 しょうゆ 0.5 けずり節 0.8 水 0.1 こしょう 0.01 ごま油 0.3 チキンブイオン 0.1 ウスターソース 4.5 ケチャップ 1.5 こいくちしょうゆ 0.4 砂糖 0.2 塩 1.0 こしょう 0.01 小麦粉 8.0 水 8.0 パン粉 12.0 コーン油 8.0 ケチャップ 10.0 マヨネーズ◆ 10.0	牛肉 35.0 調理ワイン 1.0 にんじん 20.0 たまねぎ 50.0 じゃがいも 50.0 しょうが 0.5 にんにく 0.2 カレー粉 0.5 小麦粉 7.0 バター 2.0 綿実油 0.3 しょうゆ 5.0 ウスターソース 4.5 ケチャップ 1.5 こいくちしょうゆ 0.4 砂糖 0.2 塩 1.0 こしょう 0.01 小麦粉 8.0 水 90.0 わかめ(乾燥) 1.0 さば(オイル漬け) 15.0 だいこん 30.0 餅 2.0 砂糖 0.5 うすくちしょうゆ 0.5 ごま油 0.5 すりごま 1.0 ごま 0.5	卵◆ 30.0 水 15.0 酒 0.5 にんじん 10.0 たまねぎ 25.0 干しいたけ 0.3 角切り昆布 0.5 うす揚げ 3.0 うすくちしょうゆ 4.0 塩 0.2 酒 0.1 こしょう 0.01 でんぶ 1.0 けずり節 2.0 水 100.0 ゆば(冷凍) 45.0 にんじん 10.0 たまねぎ 20.0 かまぼこ 7.0 生しいたけ 3.0 しょうが 0.7 ねぎ 3.0 うすくちしょうゆ 0.5 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.3 ごま油 0.03 水 1.0 本みりん 0.5 だし昆布 0.5 けずり節 2.0 でんぶ 3.0 水 120.0 鶏肉 50.0 酒 0.5 たまねぎ 20.0 しろねぎ 10.0 綿実油 0.5 砂糖 2.0 こいくちしょうゆ 4.0 本みりん 0.3	
エネルギー /蛋白質	546kcal/20.1g	617kcal/21.0g	555kcal/23.6g	573kcal/22.4g	549kcal/20.6g	610kcal/22.8g	685kcal/27.3g	665kcal/20.5g	597kcal/21.9g	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	ごはん ぎゅうにゅう ぼたんじる れんこんのきんぴら じゃこだいず	コッペパン ぎゅうにゅう やさいスープ ◇かいばしらとはくさいのクリームに じゃこだいず	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	まるがたパン ぎゅうにゅう きのことチンゲンサイのスープ きびなごのカラーあげ つぶあん	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 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 くきわかめのきんぴら	コッペパン ぎゅうにゅう ゆふやさいのスープ くじらとさといものあまからに みかん
材料名および使用量(g)	猪肉 15.0 酒 1.0 豆腐 25.0 にんじん 10.0 たまねぎ 6.0 ごぼう 6.0 だいこん 15.0 さつまいも【西谷産】 30.0 まいたけ 6.0 みずな 6.0 みそ 11.0 かえりちりめん 2.0 水 100.0 鶏肉 15.0 酒 0.5 れんこん 25.0 にんじん 10.0 糸こんにゃく 15.0 竹輪(煮込み用) 5.0 綿実油 0.3 こいくちしょうゆ 2.0 砂糖 2.0 本みりん 0.5 ごま 1.5 かえりちりめん 3.0 大豆(乾燥) 0.0 角切り昆布 0.2 酒 0.1 本みりん 0.3 砂糖 0.3 こいくちしょうゆ 1.0	豚肉 15.0 酒 0.5 にんじん 15.0 たまねぎ 25.0 キャベツ 20.0 ホールコーン 15.0 はうれんそう 5.0 うすくちしょうゆ 1.0 こいくちしょうゆ 0.2 だし昆布 0.1 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2.0 水 110.0 はたて貝柱◆ 25.0 調理ワイン 0.5 たまねぎ 15.0 はくさい 3.0 綿実油 3.0 マッシュルーム 2.0 パセリ 0.2 小麦粉 1.5 バター 1.5 綿実油 0.8 カットチーズ 5.0 塩 0.4 こしょう 0.04 みかん 1個	卵◆ 30.0 豆腐 10.0 にんじん 30.0 たまねぎ 20.0 みずな 3.0 うすくちしょうゆ 4.0 塩 0.2 でんぶ 0.1 だし昆布 0.5 けずり節 2.0 水 100.0 さば 1切れ しょうが 0.5 酒 3.0 こいくちしょうゆ 3.0 塩 3.0 本みりん 0.5 水 12.0 きゅうり 20.0 たくあん 10.0 うすくちしょうゆ 0.3	鶏肉 20.0 酒 0.5 しめじ 7.0 えのきたけ 7.0 チンゲンサイ 10.0 にんじん 10.0 たまねぎ 25.0 しろねぎ 10.0 うすくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2.0 水 120.0 きびなご 35.0 塩 1.0 こしょう 0.1 カレー粉 0.01 でんぶ 0.3 本みりん 3.5 コーン油 3.5 小豆 10.0 水 25.0 砂糖 5.0 塩 0.1	牛肉 40.0 酒 0.5 豆腐 40.0 はくさい 60.0 にんじん 10.0 たまねぎ 25.0 えのきたけ 10.0 糸こんにゃく 30.0 綿実油 0.5 ごま油 6.0 砂糖 3.0 本みりん 0.5 わかめ(乾燥) 1.0 ツナ(オイル漬け) 10.0 綿実油 0.5 砂糖 3.0 きゅうり 1.0 しょうが 0.1	鶏肉 25.0 調理ワイン 0.5 豆腐 45.0 にんじん 40.0 たまねぎ 15.0 ホールコーン 15.0 いんげんまめ(乾燥) 8.0 パセリ 0.3 米粉 3.0 豆乳 30.0 チキンブイオン 5.0 塩 0.8 こしょう 0.02 水 40.0 キャベツ 30.0 きゅうり 15.0 かとうお節 1.0 砂糖 0.8 こいくちしょうゆ 1.0 小豆 2.0 綿実油 1.0 塩 0.1 こしょう 0.01	たら 40.0 酒 0.5 豆腐 40.0 白菜キムチ 15.0 にんじん 10.0 たまねぎ 20.0 ねらぎ 5.0 もやし 10.0 綿実油 0.2 みそ 10.0 こいくちしょうゆ 0.5 ごま油 1.0 けずり節 1.5 水 60.0 鶏肉 15.0 酒 0.5 きゅうり 7.0 きんぴら(冷凍) 10.0 にんじん 10.0 竹輪(煮込み用) 5.0 つきごんにゃく 3.0 綿実油 0.5 こいくちしょうゆ 1.5 うすくちしょうゆ 1.0 砂糖 1.5 本みりん 0.5 ごま 1.0	豚肉 15.0 酒 0.5 だいこん 15.0 にんじん 10.0 はくさい 20.0 えのきたけ 7.0 しんきぎく 5.0 うすくちしょうゆ 0.2 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 でんぶ 0.5 けずり節 2.0 水 110.0 鶏肉 35.0 塩 0.1 こしょう 0.03 酒 1.0 ごま油 4.0 コーン油 3.0 さといも 35.0 きんぴら 3.0 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 2.5 本みりん 0.5 みかん 1個
エネルギー/蛋白質	611kcal/24.6g	542kcal/21.9g	583kcal/24.3g	527kcal/23.9g	590kcal/21.6g	529kcal/21.9g	543kcal/23.3g	573kcal/23.7g

★学校給食費の改定について★

学校給食食物資について、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ますので、ご理解のほどよろしくお願いいたします。

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