

2025年(令和7年)11月分 学校給食献立表(中学校)第1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	コッペパン 牛乳 ◇えびと春雨のスープ ドライカレー ぶどうかん	黒枝豆としらすの炊き込みご飯 牛乳 ぼたん汁 切り干し大根の煮物 	コッペパン 牛乳 ツナの和風スパゲティ 鶏肉とセロリーのガーリックソテー みかん	米飯 牛乳 ◇かきチゲ タッカンジョン 三色炒めチョナムル	麦入りごはん 牛乳 ボークカレー ごまじゃこサラダ	コッペパン 牛乳 ワンタンスープ ジャーマンポテト 柿	米飯 牛乳 筑前煮 ひじきの胡麻ドレッシング和え	コッペパン 牛乳 さつまいものポターージュ ブロッコリーのソテー りんごジャム	米飯 牛乳 ほうとう きびなごのから揚げ 白菜のごま和え 	米飯 牛乳 麻婆豆腐 小松菜とツナの和え物
材料名および使用量 (g)	はるさめ 8 えび◆ 25 酒 0.5 にんじん 15 キャベツ 25 もやし 19 干しいたけ 0.4 ねぎ 2 うすくちしょうゆ 5 塩 0.2 こしょう 0.05 けずり節 3 水 160 豚肉ミンチ 35 調理ワイン 1 たまねぎ 25 にんじん 15 大豆(乾燥) 12 綿実油 1 塩 0.6 こしょう 0.02 カレー粉 0.7 トマトピューレ 7 ウスターソース 1 とんかつソース 1 砂糖 0.3 グレープジュース 35 砂糖 5 寒天 0.4 水 40	精白米 100 水 115 黒えだまめ(むきみ) 15 しらすばし 5 角切り昆布 0.5 干しいたけ 0.3 しょうが 0.5 うすくちしょうゆ 0.8 塩 1 猪肉 15 豆腐 30 しめじ 10 つぎこんにやく 10 こぼろ 10 にんじん 15 だいこん 40 みずな 8 みそ 2 みそ 2 けずり節 3 水 150 切り干し大根 8 鶏肉 20 にんじん 15 竹輪(煮込み用) 10 綿実油 0.5 ごま油 1 こいくちしょうゆ 3 酒 0.5 本みりん 0.5 だし汁 15	スパゲティ 45 ツナ(オイル漬け) 15 にんじん 15 たまねぎ 40 キャベツ 20 しめじ 5 まいたけ 5 チンゲンサイ 10 綿実油 1 こいくちしょうゆ 4 本みりん 1 調理ワイン 0.5 塩 0.03 オリーブオイル 0.03 ゆで汁 10 鶏肉 20 調理ワイン 1 セロリー 25 たまねぎ 30 にんにく 0.5 ごま油 0.2 砂糖 0.03 うすくちしょうゆ 1.5 オリーブオイル 0.5 みかん 1個	かき(貝)◆ 30 酒 0.5 豆腐 50 白菜キムチ 20 にんじん 10 たまねぎ 10 えのきたけ 10 みずな 7 にんにく 20 しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 1 コチュジャン 1 本みりん 1 水 100 鶏肉 70 酒 1 にんにく 0.1 こいくちしょうゆ 0.1 たまねぎ 1 ごま油 0.8 砂糖 0.7 こいくちしょうゆ 2 酢 2 コチュジャン 3 水 1 ごまつな 5 にんじん 10 だいこん 25 塩 0.2 綿実油 0.5 うすくちしょうゆ 1.5 砂糖 0.5 酢 1.5 ごま油 0.5 すりごま 1	精白米 95 おおむぎ 10 水 131 豚肉 30 にんじん 15 たまねぎ 20 キャベツ 25 干しいたけ 0.4 ねぎ 2 にんにく 20 しょうが 0.2 こしょう 0.02 こいくちしょうゆ 3 水 150 じゃがいも 70 たまねぎ 15 ベーコン 20 調理ワイン 0.5 綿実油 0.5 塩 0.3 こしょう 0.05 かき(柿) 1/4個	コッペパン 12 酒 25 竹輪(煮込み用) 10 じゃがいも 70 たまねぎ 25 ごぼう 30 黒えだまめ(むきみ) 6 しょうが 1 綿実油 4 砂糖 4 こいくちしょうゆ 2 うすくちしょうゆ 2 水 2 じゃがいも 70 たまねぎ 15 ベーコン 20 調理ワイン 0.5 綿実油 0.5 塩 0.3 こしょう 0.05 かき(柿) 1/4個	鶏肉 30 酒 1 厚揚げ 50 竹輪(煮込み用) 10 じゃがいも 70 たまねぎ 25 ごぼう 30 黒えだまめ(むきみ) 6 しょうが 1 綿実油 4 豆乳 1 スープベース(丸鶏) 7 塩 0.8 こしょう 0.02 水 110 ブロッコリー 40 たまねぎ 20 豚肉 15 調理ワイン 0.5 綿実油 0.5 塩 1 こしょう 0.1 りんご 50 砂糖 8 水あめ 3 ワイン(白) 1 砂糖 2	ほうとう(冷凍) 40 うす揚げ 5 かぼちゃ 20 だいこん 25 にんじん 15 干しいたけ 10 まいたけ 10 しょうが 20 みずな 7 みそ 12 うすくちしょうゆ 0.5 いりこ 3 水 130 きびなご 40 酒 1 塩 0.1 こしょう 0.03 でんぶん 4 ごまつな 30 はくさい 40 ツナ(オイル漬け) 15 酢 2 砂糖 0.5 うすくちしょうゆ 2	豚肉ミンチ 30 酒 1 豆腐 150 たまねぎ 45 にんじん 25 干しいたけ 0.8 ねぎ 3 しょうが 1.5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 みそ 7 本みりん 0.5 綿実油 1 ごま油 0.5 きびなご 40 トウバンジャン 0.6 塩 0.5 でんぶん 1.5 水 20 ごまつな 30 はくさい 40 ツナ(オイル漬け) 15 酢 2 砂糖 0.5 うすくちしょうゆ 2	
	エネルギー/蛋白質	706kcal/30.2g	674kcal/27.5g	777kcal/27.9g	780kcal/31.3g	772kcal/23.1g	697kcal/25.7g	769kcal/28.8g	724kcal/26.7g	726kcal/23.3g

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 牛乳 ミックス チリピーズ 大学いも	米飯 牛乳 ◇水の葉とじ 鰯の味噌煮 はりはり漬け	コッペパン 牛乳 鮭のクリームシチュー ◇ピーズサラダ	さつまいもと小豆のご飯 牛乳 ◇かきたま汁 かつおの香味焼き	コッペパン 牛乳 ◇もずくと卵のスープ 鰯と米粉マカロニのトマト煮 いもぜんざい	米飯 牛乳 里芋の味噌汁 五目豆 ひじきとけずり節の ふりかけ	 コッペパン 牛乳 野菜スープ 鰯肉のケチャップ和え スイートパンプキン	米飯 牛乳 すきやき 荻わかめの和風サラダ
材料名および使用量 (g)	鶏肉 25、酒 0.5、にんにく 0.3、綿実油 0.3、荻わかめ(冷凍) 7、わかめ(塩蔵) 3、はくさい 40、にんじん 15、えのきたけ 10、ねぎ 2、ごま 0.5、うすくちしょうゆ 5、塩 0.2、こしょう 0.02、スープベース 10、水 150、豚肉 15、調理ワイン 0.5、大豆(乾燥) 13、たまねぎ 25、にんじん 15、綿実油 0.5、ケチャップ 4、トマトピューレ 3、ウスターソース 1、とんかつソース 0.5、砂糖 0.7、こいくちしょうゆ 1、塩 0.3、こしょう 0.03、チリパウダー 0.4、水 5、さつまいも 50、コーン油 5、砂糖 4、こいくちしょうゆ 0.4、水 4	うす揚げ 10、卵◆ 70、かまぼこ 10、たまねぎ 70、にんじん 20、ねぎ 3、でんぶん 0.8、砂糖 1.5、こいくちしょうゆ 3、うすくちしょうゆ 0.3、本みりん 1、けずり節 80、水 1、切れ、さば 1、みそ 3、砂糖 3、しょうが 3、酒 4、こいくちしょうゆ 2、本みりん 1、水 20、切り干し大根 4、角切り昆布 0.3、砂糖 1.5、こいくちしょうゆ 1、酢 2、本みりん 0.3、ごま 0.5	さけ 35、調理ワイン 0.5、じゃがいも 60、たまねぎ 10、しめじ 20、チンゲンサイ 10、綿実油 1、粉チーズ 3、生クリーム 3、バター 4、たまねぎ 3、牛乳 50、塩 0.5、こしょう 0.05、水 70、きんときまめ(乾燥) 7、綿実油 0.3、酢 0.2、塩 0.05、こしょう 0.01、ツナ(オイル漬け) 12、にんじん 10、マヨネーズ◆ 7、うすくちしょうゆ 0.3、砂糖 0.1、こしょう 0.02	精白米 95、さつまいも 25、小豆 10、塩 0.5、うすくちしょうゆ 2、酒 5、水 120、卵◆ 40、豆腐 40、たまねぎ 25、にんじん 15、みずな 5、うすくちしょうゆ 5、塩 0.2、ごま油 0.5、でんぶん 40、けずり節 3、水 150、たら 50、調理ワイン 1、米粉マカロニ 10、たまねぎ 15、トマト(水煮) 10、にんにく 0.5、綿実油 1、塩 0.3、こしょう 0.01、ケチャップ 20、キャベツ 30、たまねぎ 20、ごま油 5、さつまいも 35、小豆 12、砂糖 7、本みりん 0.1、水 50	もずく 12、卵◆ 40、たまねぎ 30、にんじん 15、チンゲンサイ 10、うすくちしょうゆ 5、塩 0.2、こしょう 0.02、ごま油 0.5、でんぶん 3、けずり節 150、大豆(乾燥) 10、にんじん 15、ごぼう 10、れんこん 10、竹輪(煮込み用) 20、鶏肉 10、角切り昆布 0.7、綿実油 0.5、砂糖 1、こいくちしょうゆ 2.5、本みりん 20、だし汁 1、ひじき(乾燥) 1.5、けずり節(R) 3、砂糖 0.6、こいくちしょうゆ 2、本みりん 0.5、ごま 1	さといも 40、うす揚げ 7、にんじん 15、つきこんにやく 15、だいこん 40、ねぎ 2、みそ 14、けずり節(R) 3、水 150、大豆(乾燥) 10、にんじん 15、ごぼう 10、れんこん 10、竹輪(煮込み用) 20、鶏肉 10、角切り昆布 0.7、綿実油 0.5、砂糖 1、こいくちしょうゆ 2.5、本みりん 20、だし汁 1、ひじき(乾燥) 1.5、けずり節(R) 3、砂糖 0.6、こいくちしょうゆ 2、本みりん 0.5、ごま 1	豚肉 20、酒 0.5、ホールコーン 10、キャベツ 30、たまねぎ 30、にんじん 15、チンゲンサイ 10、うすくちしょうゆ 0.2、ごま油 0.02、けずり節 3、水 130、鰯肉 40、酒 1、しょうが 1、こいくちしょうゆ 3、でんぶん 7、コン油 4、じゃがいも 60、コン油 3、砂糖 1.5、ウスターソース 2、ケチャップ 4、水 15	牛肉 40、酒 1、豆腐 50、つきこんにやく 30、ふ 30、はくさい 80、たまねぎ 30、にんじん 20、しろうねぎ 20、えのきたけ 8.8、しゅんぎく 10、綿実油 1、砂糖 5、こいくちしょうゆ 4、うすくちしょうゆ 5、荻わかめ(冷凍) 15、キャベツ 35、だいこん 15、塩 0.1、かつお節 1.2、砂糖 0.8、こいくちしょうゆ 2、酢 1、綿実油 1、こしょう 0.01
エネルギー/蛋白質	722kcal/28.3g	810kcal/32.9g	758kcal/28.4g	673kcal/28.6g	703kcal/29.3g	682kcal/26.3g	733kcal/28.6g	715kcal/24.1g

★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

○…赤色の食品 (おもに体をつくるものになる食品) □…黄色の食品 (おもにエネルギーのもとになる食品) △…緑色の食品 (おもに体の調子を整えるものになる食品) ※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 732kcal たんぱく 27.8g