

2025年(令和7年)11月分 学校給食献立表(中学校)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	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 ○えびと春雨のスープ ドライカレー ぶどうかん	米飯 牛乳 ○かきチゲ タッカンジョン 三色炒めチョナムル	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	麦入りごはん 牛乳 ボークカレー ごまじゃこサラダ	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 ワンタンスープ ジャーマンポテト 柿	米飯 牛乳 ほうとう きびなごのから揚げ 白菜のこま和え	コッペパン 牛乳 さつまいもポタージュ ブロッコリーのソテー りんごジャム	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)	精白米 100:□ 水 115:□ 黒えだだめ(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 2:□ 塩 0.8:□ 酒 1:□ 猪肉 15:○ 酒 1:□ 豆腐 30:□ しめじ 10:△ つきこんにやく 10:△ にんじん 15:△ だいこん 40:△ みずな 8:△ ハチみそ 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:□ 砂糖 1:□ ごま油 0.5:□ 酒 0.5:□ 本みりん 0.5:□ だし汁 15:□ エネルギー/蛋白質 674kcal/27.5g	はるさめ 8:□ えび◆ 25:○ 酒 0.5:□ にんじん 15:△ キャベツ 20:△ たまねぎ 10:△ しめじ 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:□ さば 1:□ みそ 0.5:□ だし汁 15:□ エネルギー/蛋白質 706kcal/30.2g	かき(貝)◆ 30:○ 酒 0.5:□ 豆腐 15:△ 白菜キムチ 20:△ キャベツ 10:△ たまねぎ 10:△ えのきたけ 10:△ みずな 7:△ チンゲンサイ 1:□ 綿実油 1:□ うすくちしょうゆ 5:△ ごま油 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:□ さば 1:□ みそ 0.5:□ だし汁 15:□ エネルギー/蛋白質 780kcal/31.3g	スパゲティ 45:□ ツナ(オイル漬け) 15:△ 豆 15:△ たまねぎ 20:△ キャベツ 10:△ しめじ 10:△ まいたけ 10:△ チンゲンサイ 5:△ 綿実油 1:□ ごま油 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:□ さば 1:□ みそ 0.5:□ だし汁 15:□ エネルギー/蛋白質 777kcal/27.9g	精白米 95:□ おむぎ 10:□ 水 131:□ 豚肉 30:○ 酒 10:△ 厚揚げ 50:○ 竹輪(煮込み用) 10:△ じゃがいも 70:△ にんじん 25:△ ごぼう 30:△ 黒えだだめ(むきみ) 6:△ しょうが 1:□ 塩 0.5:△ ごま油 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:□ さば 1:□ みそ 0.5:□ だし汁 15:□ エネルギー/蛋白質 772kcal/23.1g	鶏肉 30:○ 酒 10:△ 厚揚げ 50:○ 竹輪(煮込み用) 10:△ じゃがいも 70:△ にんじん 25:△ ごぼう 30:△ 黒えだだめ(むきみ) 6:△ しょうが 1:□ 塩 0.5:△ ごま油 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:□ さば 1:□ みそ 0.5:□ だし汁 15:□ エネルギー/蛋白質 769kcal/28.8g	ワンタンの皮 12:□ 鶏肉 25:□ 酒 0.5:□ 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:□ うすくちしょうゆ 4:△ 塩 0.2:□ こしょう 0.02:□ けずり節 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:△ さば(オイル漬け) 15:○ ひじき(乾燥) 0.5:□ ごま油 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:□ さば 1:□ みそ 0.5:□ だし汁 15:□ エネルギー/蛋白質 697kcal/25.7g	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 10:△ たまねぎ 40:△ 干しいたけ 10:△ まいたけ 1:□ はくさい 20:△ みずな 5:□ 豆腐 30:○ スープベース(丸鶏) 7:□ いりこ 0.8:□ ごま油 0.02:□ 水 110:□ きびなご 40:○ 酒 1:□ たまねぎ 20:△ ベーコン 20:△ 調理ワイン 0.03:□ 綿実油 0.5:□ 塩 0.1:□ ごま油 0.01:□ はくさい 50:△ すりごま 2:□ しょうが 0.01:□ りんご 50:△ 砂糖 8:△ 水あめ 8:△ ワイン(白) 1:△ レモン 2:△ エネルギー/蛋白質 726kcal/23.3g	鶏肉 20:○ 酒 0.5:□ 豆腐 12:○ さつまいも(乾燥) 40:○ にんじん 10:△ たまねぎ 25:△ 干しいたけ 0.3:△ ねぎ 0:△ しょうが 1.5:△ 砂糖 1:□ みそ 7:○ 本みりん 0.5:□ 綿実油 0.5:□ ごま油 0.5:□ 水 110:□ ブロッコリー 40:△ ベーコン 20:△ 豚肉 15:○ 調理ワイン 0.5:□ 綿実油 1:□ ごま油 0.1:□ はくさい 1:□ すりごま 0:□ しょうが 0.01:□ りんご 50:△ 砂糖 8:△ 水あめ 8:△ ワイン(白) 1:△ レモン 2:△ エネルギー/蛋白質 724kcal/26.7g	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 0.3:△ ねぎ 0:△ しょうが 1.5:△ 砂糖 1:□ みそ 7:○ 本みりん 0.5:□ 綿実油 0.5:□ ごま油 0.5:□ 水 110:□ ブロッコリー 40:△ ベーコン 20:△ 豚肉 15:○ 調理ワイン 0.5:□ 綿実油 1:□ ごま油 0.1:□ はくさい 1:□ すりごま 0:□ しょうが 0.01:□ りんご 50:△ 砂糖 8:△ 水あめ 8:△ ワイン(白) 1:△ レモン 2:△ エネルギー/蛋白質 746kcal/28.5g

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	米飯 牛乳 ◇木の葉とじ 鰯の味噌煮 はりはり漬け	コッペパン 牛乳 ミョウク チリピーズ 大学いも	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 鰯のクリームシチュー ◇ピーズサラダ	米飯 牛乳 里芋の味噌汁 五豆 ひじきとけずり節の ふりかけ「和食の日」 11月24日は「和食の日」	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 すきやき 菱わかめの和風サラダ	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
材料名および使用量 (g)	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 0.8:△ 砂糖 1.5:□ こいくちしょうゆ 2:□ 塩 0.3:□ 本みりん 1:□ けずり節 2:□ 水 80:□ さば 1切れ:○ 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 0.3:□ 本みりん 0.3:□ ごま 0.5:□ エネルギー/蛋白質 810kcal/32.9g	鶏肉 25:○ 酒 0.5:□ にんにく 0.3:△ 小豆 3:○ 塩 0.3:△ うすくちしょうゆ 7:□ わかめ(塩蔵) 3:□ でんぶ 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:□ 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:△ 本みりん 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 0.3:□ 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:△	精白米 95:□ さつまいも 25:□ 小豆 3:○ 塩 0.5:□ うすくちしょうゆ 2:□ 酒 40:○ でんぶ 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:□ でんぶ 0.2:□ だし昆布 0.5:△ けずり節 2:□ 水 150:□ かつお 45:○ 酒 12:□ キャベツ 20:△ たまねぎ 20:△ ごまつな 5:△ しょうが 0.8:△ にんにく 0.8:△ こいくちしょうゆ 2:□ 酢 2:□ 本みりん 1:□ チリパウダー 0.5:□ 綿実油 0.5:□	さけ 35:○ 調理ワイン 0.5:□ じゃがいも 60:△ たまねぎ 60:△ だしこん 10:△ チンゲンサイ 20:△ しめじ 10:△ 綿実油 14:△ 粉チーズ 2:□ 生クリーム 3:□ 米粉 6:□ バター 3:□ 牛乳 50:△ ごま 0.5:△ しょうゆ 0.05:△ 水 70:△ きんときまめ(乾燥) 7:□ 綿実油 0.3:□ 酢 0.2:□ ごしょう 0.05:□ ツナ(オイル漬け) 12:△ キャベツ 30:△ にんじん 10:△ 塩 0.1:□ マヨネーズ◆ 7:□ うすくちしょうゆ 0.3:□ 酢 0.3:□ 砂糖 0.1:□ こしょう 0.02:□	さといも 40:□ うす揚げ 7:□ にんじん 15:△ つきごんにゃく 15:△ だしこん 10:△ チンゲンサイ 14:△ 塩 14:△ こしょう 0.02:□ ごま油 0.5:□ でんぶ 1:□ けずり節 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:△ 酒 0.5:□ 角切り昆布 0.7:△ 綿実油 0.5:△ 塩 0.3:□ こしょう 0.01:□ キャベツ 20:△ 本みりん 2:△ だし汁 20:△ ひじき(乾燥) 1.5:□ けずり節(R) 0.6:□ 砂糖 2:□ ごま 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 0.2:□ ごしょう 0.02:□ ごま油 0.5:□ でんぶ 1:□ けずり節 3:□ 水 150:□ たら 50:○ 調理ワイン 1:□ 米粉マカロニ 5:△ 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 3:△ ウスターソース 1:□ さつまいも 35:□ 小豆 12:□ ごま 0.1:□ 塩 0.1:□ 水 50:□	牛肉 40:○ 酒 1:□ 豆腐 50:△ つきごんにゃく 30:△ ふ 3:□ はくさい 80:△ たまねぎ 15:△ チンゲンサイ 10:△ うすくちしょうゆ 4:△ 塩 20:△ にんじん 20:△ しろうなぎ 20:△ えのきたけ 8.8:△ きんぎく 10:△ 綿実油 1:□ 砂糖 5:△ こいくちしょうゆ 5:△ うすくちしょうゆ 5:△ 鰯肉 40:○ 酒 1:□ しょうが 3:△ こいくちしょうゆ 3:△ でんぶ 7:△ コーン油 4:△ じゃがいも 60:△ コーン油 1.5:△ 砂糖 0.8:△ ウスターソース 2:△ ケチャップ 4:△ 水 1:□ かぼちゃ 30:△ 砂糖 2:△ バター 1:○ 生クリーム 1:○ 水 15:△	
エネルギー/蛋白質	810kcal/32.9g	722kcal/28.3g	673kcal/28.6g	758kcal/28.4g	682kcal/26.3g	703kcal/29.3g	715kcal/24.1g	733kcal/28.6g

★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

↓

② 11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