



2023年

きゅうしよく こんだて表 11月

清須市学校給食センター



日	曜	献立名	主な材料とその働き					
			体をつくるものとなる		体の調子を整えるものとなる		エネルギーのもととなる	
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 ごはん・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実
1	水	ごはん 牛乳 チキンカツ 梅風味あえ 梅ごはんのもと けんちん汁	鶏肉 かつおぶし 油揚げ 豆腐	牛乳	赤じそ にんじん こまつな	キャベツ きゅうり うめ だいこん ごぼう	ごはん パンこ さとう さとう さといも	あぶら
2	木	ごはん 牛乳 豚肉のしょうが炒め おひたし あわせみそ汁	豚肉 油揚げ 豆腐 みそ	牛乳	さやいんげん ほうれんそう	しょうが たまねぎ たけのこ もやし はくさい だいこん ねぎ	ごはん さとう でんぷん さとう	あぶら
6	月	④ ⑤ ミルクロールパン 牛乳 ④ ⑤ セレクトパン 牛乳 ④ ⑤ ポークビーンズ ④ ⑤ 花野菜のサラダ ④ ⑤ ⑥ キャンディチーズ(ミニみかんゼリー)	豚肉 大豆 ハム	牛乳 牛乳	にんじん トマト ブロッコリー	たまねぎ グリンピース カリフラワー とうもろこし	パン パン じゃがいも さとう	ドレッシング
7	火	ごはん 牛乳 さばのみそ煮 白あえ しんじょう汁 しんじょう	さば みそ 豆腐 かまぼこ 魚肉	牛乳	ほうれんそう にんじん にんじん	こんにゃく しいたけ だいこん えのきたけ ねぎ ごぼう	ごはん さとう さとう さとう	ごま
8	水	④ ⑤ セレクトパン 牛乳 ④ ⑤ ミルクロールパン 牛乳 ④ ⑤ コーンクリームスープ ④ ⑤ イタリアンサラダ ④ ⑤ ぶどうゼリー ④ ⑤ スイートポテト	鶏肉 ハム	牛乳 牛乳 牛乳	にんじん パセリ ブロッコリー	たまねぎ とうもろこし キャベツ きゅうり	パン パン ぶどうゼリー スイートポテト	ドレッシング
9	木	ごはん 牛乳 ごぼうつくね ツナあえ ちゃんこ汁	鶏肉 まぐろ油漬け 鶏肉 豆腐	牛乳	ほうれんそう にんじん	たまねぎ ごぼう キャベツ たまねぎ ぶなしめじ ねぎ しょうが	ごはん さとう	あぶら
10	金	ごはん 牛乳 ビビンバ キムチスープ フルーツ杏仁	牛肉 豚肉	牛乳	ほうれんそう にんじん なら	しいたけ ぜんまい にんにく もやし はくさいキムチ はくさい たまねぎ パイン 黄桃	ごはん さとう	あぶら ごまあぶら ごま
13	月	④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	豚肉 大豆 ハム	牛乳 チーズ ヨーグルト	にんじん	たまねぎ えだまめ きゅうり とうもろこし	ごはん じゃがいも ひよこまめ	あぶら ドレッシング
14	火	④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	豚肉 いか ちくわ 豚肉 鶏肉 たら	牛乳 青のり	にんじん	キャベツ しょうが たまねぎ パイン 黄桃	パン 焼きそばめん さとう こむぎこ みかんゼリー モンゼリー いちごゼリー	あぶら
15	水	④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	いわし	牛乳	にんじん	うめ キャベツ だいこん漬け こんにゃく ごぼう ぶなしめじ ねぎ	ごはん さとう	ごま
16	木	④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	鶏肉 わかめ 豚肉	牛乳 わかめ	にんじん みつば	れんこん たまねぎ しいたけ キャベツ きゅうり とうもろこし やまふき みず わらび たけのこ だいこん しいたけ	ごはん パンこ こむぎこ さとう	あぶら ドレッシング
17	金	④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	鶏肉	牛乳	にんじん 赤じそ にんじん	ごぼう たまねぎ キャベツ ねぎ キャベツ もやし だいこん はくさい ねぎ	ごはん パンこ さとう さとう	あぶら
20	月	④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	鶏肉 かつおぶし 豆腐 油揚げ みそ	牛乳	にんじん さやいんげん こまつな	しょうが たまねぎ しいたけ とうもろこし もやし はくさい だいこん えのきたけ ねぎ	ごはん さとう さとう	あぶら
21	火	④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	いか 大豆 みそ 豆腐	牛乳 わかめ	にんじん	きゅうり だいこん ねぎ	ごはん さつまいも さとう パンこ こむぎこ さとう	あぶら
22	水	④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	鶏肉 鶏卵 ベーコン	牛乳	トマト にんじん みずな	たまねぎ マッシュルーム グリンピース たけのこ だいこん	ごはん さとう	
27	月	④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	焼き豚 豚肉	牛乳 ヨーグルト	にんじん なら	たまねぎ キャベツ もやし ねぎ たけのこ とうもろこし キャベツ たまねぎ パイン 黄桃 みかん	中華めん さとう こむぎこ パンこ さとう	あぶら ごまあぶら あぶら
28	火	④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	鶏卵 豚肉 厚揚げ ちくわ	牛乳	にんじん こまつな	こんにゃく だいこん もやし はくさい	ごはん さとう さとう さとう	
29	水	④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	鶏肉 まぐろ油漬け 豚肉 みそ	牛乳 ひじき	にんじん さやいんげん	とうもろこし ごぼう だいこん ぶなしめじ ねぎ	ごはん さとう さとう さつまいも	
30	木	④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	さんま 鶏肉 豆腐	牛乳	ひろしまな きょうな だいこんば こまつな にんじん	だいこん キャベツ もやし しいたけ	ごはん さとう さとう さといも でんぷん	ごま

☆☆☆ 食育の日は15日に実施します☆☆☆

今月は清須市産の「さといも」を使って、「清須さといも入り豚汁」を作ります。さといものやさしい甘味と旬の食材のうま味が合わさって、今の季節にぴったりな豚汁になっています。

セレクトパン (小学校8日、中学校6日)

揚げパンと揚げていないパン+いちごジャムのセレクトです。乳アレルギー対象者はごはんとおかかふりかけです。

※今月は清須市産のだいこんとさといもを使用する予定です。■部分
 ※献立内容や食材は、都合により変更する場合があります。
 ※使用する食材は、6つの基礎食品群の分類を基本に記載しています。微量な食品や調味料などは記載していません。
 特定原材料の使用については、「特定原材料等一覧表」でご確認ください。
 (特定原材料等一覧表は、各学校から希望者に配布しています。また、清須市のホームページから見ることができます)
 ※清須市では卵・乳アレルギー対応食を実施しています。(対応食がある日に○)
 卵成分を含む献立には、献立表の前に㊸でお知らせします。代替食がある場合には()に記載します。
 乳成分を含む献立には、献立表の前に㊹でお知らせします。代替食がある場合には()に記載します。
 (乳アレルギー対象者の牛乳の代替食は「豆乳」、乳成分を含む主食の代替食は「ごはん」です)