

**NOVEMBER** 

令和7年

## 11月献立予定表



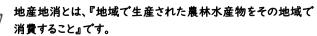
(中学生用) 八街市学校給食センター

	1417	7年 NOVE				主な材料と側					エネルギー	
日に	曜	主 食	箸の	牛	副食		組織をつくる		調子を整える	主にエネル	•	たんぱく質
ち	Ħ	<b>-</b> A	日	乳	E) A	1群 魚·肉·卵	2群 牛乳·小魚	3群 緑黄色	4群 その他の	5群 穀類・芋類	6群 油脂	脂 質 食塩相当量
					チキンカツ・カラフルソース	<b>豆•豆製品</b> 鶏肉	<b>海藻</b> :牛乳	<b>野菜</b> 人参	<b>野菜・果物</b> 玉ねぎ ズッキーニ	パン	油	822 kcal
4	火	食パン		0	つぶつぶコーンポタージュ	ベーコン	スキムミルク	パプリカ	コーン しめじ	砂糖	バターオイル	34.8 g
-	,	(ブルーベリージャム)			かぼちゃのガーリックソテー			かぼちゃ パセリ	エリンギ にんにく レモン果汁	パン粉 澱粉		24.8 g 3.5 g
					しらすと青さの玉子焼き	卵	牛乳	人参	れんこん ごぼう	米 麦	油	830 kcal
5	水	麦ごはん	☆	0	いりどり	鶏肉 豚肉	しらす あおさ	いんげん 小松菜	にんにく もやし	砂糖 里芋		38.2 g 21.4 g
					スタミナ豚丼の具	17% I^s	Ø)83℃		玉ねぎ	至于 澱粉		21.4 g 2.0 g
		きなこ			肉団子甘酢あん(2個)	きな粉	牛乳	人参	玉ねぎ	パン 砂糖	油	840 kcal
6	木	揚げパン		0	ポトフ	豚肉 鶏肉		ブロッコリー	キャベツ りんご	砂糖 澱粉		35.1 g 32.1 g
	-	八街中学校2年	0.60	_	2色りんご学	1,1,1,4,5	4. 型	1 4	テレジ ミレジ	じゃが芋	-	3.0 g
	*	:八街中学校 2 年 	- Z 組 	L 名 	<b>'内心優さんが 考えた献立*</b> いわしハンバーグ・おろしソース	いわし たら ベーコン	牛乳	人参 トマト	玉ねぎ 長ねぎ 生姜	未 澱粉 砂糖	油 バター	811 kcal 34.4 g
7	金	ごはん	☆	0	具だくさん野菜スープ 💛	鶏肉 卵		葉ねぎ	大根 椎茸	いももち	ごま油	21.7 g
					人参しりしり ウェハース	かつお節 ベーコン	牛乳	パセリ 人参	キャベツ 街 椎茸	ウエハース 米	油	3.0 g 817 kcal
10	月	ごはん	☆		春雨スープ 白菜の中華クリーム煮	鶏肉		-		ホ 春雨 澱粉	ごま油	34.6 g
10	л	C1&70	A		ミニたい焼き	豚肉				小麦粉 米粉 砂糖	ごま	23.4 g 2.0 g
					みそラーメン	<u>豆腐</u> 豚肉	牛乳	人参	小豆 玉ねぎ 生姜	が裾	油	2.0 g 857 kcal
11	火	丸パン	☆	0	オーロラサラダ		チーズ	パプリカ	にんにく もやし		ごま	32.6 g
	,				大学芋(2個)				キャベツ コーン 枝豆	マカロニ 砂糖さつま芋	<b>バター</b> ノンエッグマヨネーズ	29.0 g 3.2 g
					かぼちゃしゅうまい(2個)	鶏肉たら	牛乳	人参	キャベツ 玉ねぎ	米 麦	油	822 kcal
12	水	麦ごはん		0	タットリタン	厚揚げ 豚肉		かぼちゃ パプリカ	にんにく 生姜 しめじ 椎茸	小麦粉 さつま芋	ごま油	36.5 g 18.6 g
					焼き肉炒め	13A [A]		小松菜	もやし きくらげ			18.6 g 2.5 g
					ハッシュドポテト	鶏肉	牛乳	人参	玉ねぎ	パン	油 バターオイル	792 kcal
13	木	黒糖パン		0	ABCスープ	ウインナー 大豆		小松菜 パプリカ	キャベツ ズッキーニ	じゃが芋 澱粉	ハダーオイル	36.0 g 28.5 g
					鶏肉の彩り煮込み			トイト	にんにく	マカロニ		3.2 g
		_*	١.		たら磯辺フライ いものこ汁	たら 鶏肉	牛乳 あおさ	人参 小松菜	ごぼう 椎茸 長ねぎ	米 パン粉	油	813 kcal 31.7 g
14	金	ごはん	☆	О	玉子とかぼちゃのサラダ  ラ・フランスゼリー学	豆腐	w)03 C	かぼちゃ	きゅうり	砂糖 里芋		24.0 g
		*やちまた教	育の	P	八街中学校2年1組 横山空美さんが	ハム 卵 ・ 考えた献立	*	人参	<u>玉ねぎ</u> 玉ねぎ	じゃが芋 澱粉 米	油	2.4 g 800 kcal
	_		Ì	ĺ	さばの塩焼き	さば	牛乳	八岁	コーン	ホ さつま芋	ごま	32.1 g
17	月	ごはん	☆	О	わかめとさつま芋のみそ汁 きゅうりともやしのナムル 豆乳プリン学	豆腐 豆乳	わかめ		もやし きゅうり	ビーフン 砂糖	ごま油	21.6 g 2.9 g
					スペイン風オムレツ	野 ハム	牛乳	人参 パセリ	玉ねぎ にんにく		油	2.9 g 796 kcal
18	火	ココアパン		0	チリコンカン	ウインナー	チーズ	ピーマン	マッシュルーム コーン			34.7 g
					小松菜とコーンのサラダ	豚肉 大豆		パプリカ 小松菜	ひよこ豆 いんげん豆 えんどう豆 ズッキーニ			31.4 g 3.0 g
					和風鶏つくね(2個)	鶏肉	牛乳	人参	玉ねぎ 長ねぎ		油	801 kcal
19	水	麦ごはん	☆	0	塩ちゃんこなべ	豚肉 油揚げ		にら	ごぼう 大根 <sup>椎茸 生姜 キャベツ</sup>	砂糖 澱粉 小麦粉	ごま油	33.5 g 20.6 g
					みかん				白菜 みかん			2.5 g
					チキンカツ ・ ボー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉 豚肉	牛乳 ヨーグルト	人参 トマト	玉ねぎ キャベツ	パン パン粉	油	846 kcal 36.5 g
20	木	はちみつパン		0	ラヒオリスーフ   マスコット	15A 143	J ////	1. (1.	りんご	小麦粉		36.5 g 26.9 g
			*	L #	5分にコープルド作れ、 チーバくん	胶内	<b>井</b> 朝	人会	パイン ごぼう 大根	澱粉 砂糖	油	2.8 g
	ı		*- 	「烓"	T/1 献立* 根菜カレー 豆腐サラダック	豚肉 豆腐	牛乳 スキムミルク	人参 ほうれん草	こはつ 大根 長ねぎ	米 さつま芋	油 ごま油	831 kcal 32.1 g
21	金	ごはん		0	休来ガレー 豆腐ケブダーグ	かつお節	のり		にんにく 生姜	砂糖	ごま	23.4 g
	*	 八街南中学校29	丰1糸	(A. 1	比村優光さんが 考えた献立*	豚肉	牛乳	人参	<u>枝豆 キャベツ</u> 玉ねぎ	パン	油	2.9 g 828 kcal
٥-			"	_	ハンバーグ・トマトソース	鶏肉	チーズ	トムト	しめじ えのき茸	澱粉 砂糖		35.8 g
25	火	テーブルロール		0	ペンネとほうれん草のクリーム煮 コーンときのこのソテー		スキムミルク	ほうれん草 江戸菜	マッシュルーム コーン	ペンネ		30.6 g 3.2 g
					ぶりフライ	ぶり	牛乳	人参	大根 生姜	米 麦	油	851 kcal
26	水	麦ごはん	☆	0	大根のみそ煮	鶏肉 厚揚げ		唐辛子	枝豆 筍	パン粉 砂糖	ごま	35.7 g 27.5 g
				L	きんぴらごぼう	厚揚け さつま揚げ			旬 ごぼう	リン 付置		27.5 g 2.2 g
		<b>-</b> •°°•			ブロッコリーとかぼちゃグラタン	ベーコン	牛乳	人参 かぼちゃ	玉ねぎ	パン 砂糖	油	806 kcal
27	木	コッペパン (チョコクリーム)	☆	0	鶏肉のフォー	鶏肉	チーズ	ブロッコリー 小松菜 みつば		小麦粉 ビーフン	バター	35.6 g 27.7 g
		., = ., , = .,	<u> </u>		いんげんとベーコン炒め	10	.1 -01	いんげん	れんこん	澱粉		3.6 g
	_		١.	_	だし巻玉子	卵 鶏肉	牛乳 ヨーグルト	人参	玉ねぎ 生姜	米 澱粉	油	790 kcal 37.3 g
28	金	ごはん	☆	0	厚揚げのそぼろ煮 ラーグルト	厚揚げ	1 ///			里芋		37.3 g 21.1 g
					コーソルト	大豆				砂糖	エネルギー	1.6 g - 830kcal
<u></u>	<b>筝</b> ワ	11日(11日 4	阳刀	4 🗸	・) の給食費の口座振替日	I+ 12F	25日(士	・) ブオル	学校給食	<b>摂取基準</b>	エベルヤー たんぱく質	
不	<b>ゕ</b> /	カス・1 1月1	I   I	1刀	/ ツ神 区貝ツロ座派省口	vo IZ月	23日(小	., . y <b>~</b>	生徒(12	~14歳)	脂 質	
									:		食塩相当量	赴 2.5g未満

※給食費は、全額が食材料費に充てられています。納め忘れのないようご協力をお願いいたします。

※食材の都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。 ※ 學 は、ごはん、パン、牛乳以外で、業者より直接学校へ配送されるものです。





安心・安全で新鮮な食材を購入することできます。また流通に要するエネルギーや経費が少なくすむことから、安価で食材の購入ができる他、CO<sup>2</sup>の削減など環境への負担を減らせます。