



令和8年11月分献立予定表



おいしい給食を維持しつつ
今年度から小学生は無償化、
中学生は町で一食80円を負担
して子育て世帯を応援します。

毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるもとになる食品		体の調子をととのえるもとになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実		
2月		むぎごはん	牛乳	牛乳			米 大麦		655	828
		さばのしおこうじやき	さば				でんぷん	油		
		だいずとひじきのにももの	鶏肉 大豆	ひじき	にんじん	とうもろし	砂糖	油	27.0	32.6
		ぶたじる	豚肉 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	ねぎ ごぼう 大根	里いも			
4水		ロールパン	牛乳	牛乳			パン		670	818
		とりにくのパークキューソースかけ	鶏肉			レモン にんにく りんご	砂糖 でんぷん			
		コールスローサラダ				とうもろし きゅうり キャベツ		ドレッシング	29.2	33.9
		ほうれんそうのポタージュ	ベーコン 豆乳		にんじん ほうれんそう	玉ねぎ エリンギ				
5木		むぎごはん	牛乳	牛乳			米 大麦		664	836
		ビーンズキーマカレー	豚肉 大豆 ひよこ豆		にんじん トマト	玉ねぎ にんにく りんご		油		
		ポテトサラダ	ツナ			とうもろし	じゃがいも 砂糖	ノンエッグマヨネーズ	22.5	27.1
		りんご				りんご				
6金		ごはん	牛乳	牛乳			米		624	791
		やきにくいため	豚肉		ピーマン	生姜 玉ねぎ たけのこ	砂糖	油		
		さつまいものごまあえ					さつまいも 砂糖	ごま	25.1	30.6
		すがたをかえるだいずじる	大豆 豆乳 豆腐 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ ごぼう 大根				
9月		ごこごはん	牛乳	牛乳			米 大麦 黒米 もちきび 赤米 発芽玄米 じゃがいも パン粉 小麦粉		667	795
		コロッケ	豚肉 牛肉		にんじん パセリ	玉ねぎ		油		
		ぶたにくとだいこんのにももの	豚肉 さつま揚げ		にんじん	大根 こんにやく 干し椎茸	砂糖	油	24.5	28.7
		おかかあえ	ツナ かつお節		小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖			
10火		ごはん	牛乳	牛乳			米		624	793
		にくだんごのあんかけ (小4こ～6こ 中6～7こ)	豚肉 鶏肉			玉ねぎ	でんぷん 砂糖			
		おろしなっとう	納豆 かつお節		小松菜	大根	砂糖		26.7	32.3
		さつまじる	鶏肉 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ねぎ えのきたけ 玉ねぎ	さつまいも			
11水		りんごパン	牛乳	牛乳		りんご	パン		633	802
		ハムステーキ	ハム							
		ポークビーンズ	豚肉 大豆		にんじん トマト	玉ねぎ	じゃがいも 砂糖	油	29.3	36.3
		れんこんとみずなのサラダ	ツナ		水菜	れんこん キャベツ とうもろし		ドレッシング		
12木		しらたまうどん	牛乳	牛乳			めん		675	769
		さんまのかばやき	さんま				砂糖 でんぷん	油		
		にくみそかけじる	豚肉 大豆 みそ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ エリンギ 生姜	砂糖 でんぷん		28.0	32.0
		ちぐさあえ	鶏肉		小松菜	もやし とうもろし	砂糖	油		
13金		ごはん	牛乳	牛乳			米		614	787
		ハンバーグのおろしぼんずかけ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ 大根 レモン	砂糖 でんぷん			
		きんぴらごぼう	鶏肉 さつま揚げ		にんじん さやいんげん	ごぼう	砂糖	油	26.7	32.6
		ゆばととうふのすましじる	湯葉 豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ えのきたけ	でんぷん			
16月		ごはん	牛乳	牛乳			米		661	858
		やきぎょうざ(小2こ中3こ)	豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ にんにく	パン粉 小麦粉	油		
		なまあげのちゅうかに	生揚げ 豚肉		にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ たけのこ 干し椎茸 生姜	砂糖 でんぷん		26.9	33.1
		パンパンジーサラダ	鶏肉			キャベツ きゅうり		油 ドレッシング		
17火		こがたロールパン	牛乳	牛乳			パン		625	779
		やきそば	豚肉 ちくわ	青のり	にんじん	キャベツ 生姜 玉ねぎ	めん	油		
		レバーいりつくね(小2こ中3こ)	鶏肉			玉ねぎ	でんぷん 砂糖		28.6	35.4
		ごぼうサラダ	ツナ			ごぼう きゅうり 枝豆		ごまドレッシング		



令和8年11月分献立予定表



おいしい給食を維持しつつ
今年度から小学生は無償化、
中学生は町で一食80円を負担
して子育て世帯を応援します。

毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるもとになる食品		体の調子をととのえるもとになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	たんぱく質 (g)	
18	水	むぎごはん	牛乳	牛乳			米 大麦		656	849
		マーボー豆腐	豆腐 豚肉 みそ		ねぎ にんじん	ねぎ 玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぷん			
		えびしゅうまい(小2中3こ)	えび たら			玉ねぎ	小麦粉 でんぷん	油	24.9	31.1
		あんりんフルーツ		牛乳		パイナップル もも	砂糖			
あいちを食べる学校給食の日										
19	木	ごはん	牛乳	牛乳			米		660	837
		いわしのしょうがに	いわし			生姜	砂糖			
		わぎゅうのすき焼き	牛肉 かまぼこ 焼き豆腐		にんじん ねぎ	ねぎ はくさい えのきたけ こんにゃく	砂糖	油	27.9	33.8
		こうのものあえ				大根 キャベツ	砂糖			
和食の日献立										
20	金	むぎごはん	牛乳	牛乳			米 大麦		661	827
		しのだのにくみそかけ	豆腐 油揚げ たら 豚肉 みそ	ひじき	にんじん	生姜	砂糖 でんぷん	油		
		ほうれんそうのあえもの	ツナ		ほうれん草	もやし とうもろし	砂糖		28.7	34.8
		かきたまじる	鶏肉 たまご 豆腐		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ えのきたけ	でんぷん			
25	水	サンドイッチロールパン	牛乳	牛乳			パン		660	808
		スラッピージョー	豚肉		にんじん	玉ねぎ	砂糖 パン粉	油		
		ツナとやさいのマリネ	ツナ		バジル	きゅうり キャベツ とうもろし レモン	砂糖	オリーブ油	28.4	34.3
		ポテトスープ	ベーコン		にんじん	玉ねぎ エリンギ	じゃがいも			
		ヨーグルト		ヨーグルト						
26	木	ソフトめん	牛乳	牛乳			めん		688	853
		カレーなんばん	鶏肉 かまぼこ 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ エリンギ	でんぷん			
		だいずとさつまいものけんぴ	大豆				でんぷん さつまいも	油	27.5	34.0
		みかん				みかん				
27	金	むぎごはん	牛乳	牛乳			米 大麦		669	820
		とりにくのからあげ	鶏肉			生姜	でんぷん 小麦粉	油		
		パンサンスー	ハム			もやし きゅうり	砂糖	ごま油	27.8	31.8
		トックいりわかめスープ	豚肉	わかめ	にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ	米 でんぷん			
30	月	わかめごはん	牛乳	牛乳 わかめ			米		659	805
		ししゃもフライのあまずだれかけ (小1～3年1尾 4年～2尾)		ししゃも			小麦粉 でんぷん パン粉 砂糖	油		
		にくじゃが	豚肉 さつま揚げ		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖	油	23.9	27.6
		キャベツのあかしそあえ			赤しそ	キャベツ もやし 梅				

※物資の都合により、献立を変更する場合があります。 ※加工食品の食材は、主な原料を表記しています。

給食予定回数 18回

給食だより

11月24日は和食の日



24日は学校ホリデーなので、20日に和食の日献立を実施します。

「和食：日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されていることをご存じですか？ ここでいう「和食」とは、ただ単に料理のことだけではなく、日本の豊かな自然や気候風土のもとで育まれてきた「自然の尊重」という精神に基づく食文化です。近年、ライフスタイルなどの変化により、この食文化が失われつつあることから、その価値を見直し、国民全体で保護・継承していく必要があります。給食では、ご飯を主食とした和食の献立を中心に、行事食や郷土料理を取り入れるなど、子どもたちに伝統的な食文化を伝えていきます。

11月に使う地元産の食材

〈武豊町〉
みそ 大根 キャベツ さつまいも 白菜
〈知多半島〉
牛肉 小松菜 きゅうり
〈愛知県〉
米 牛乳 豚肉 うずら卵 チンゲンサイ 里芋

☆11月23日は勤労感謝の日



給食は、食べ物を育てたり、作ってくれたり、運んでくれたりする人たちのおかげで、みなさんのもとに届けられています。

感謝の気持ちを込めて、おいしく食べましょう。

「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち

行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化