11月 の予定献立表

※食物アレルギーのある児童・生徒は、給食を食べる前に 「詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。

家庭・学級においても毎日確認してください。



食品群	体内でのはたらき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をととのえる

C=エネルキ・ー P=タンパク質 F=脂質 学校給食の 栄養基準量 小学校 650kcl 21.1~32.5g 14.4~21.7g

	字級においても毎日確認してくださ のアレルギー除去食(卵)には◎カ		黄の食品 働く力や体温となる 緑の食品 体の調子をととのえる	栄養基準量 小字校 650 中学校 830	
	2(月)	3(火) 文化の日	4(水)	5(木)	6(金) ★宮古牛★
٦	ネーブル じゃがぶた キムチ 牛乳	TO ON	いんげんの あえもの 中乳	おからサラダ	ネーブル
ん			ネーブル	りんご	(むぎごはん) (サイコロステーキいため)
だ	ひじきしゅうまい	a A A	いわしおかかに		あおなスープ
て	むぎごはん ビーフン	〈今月の欠食予定〉	むぎごはん さつまじる	ココアあげパン トマト	みやこぎゅうの サイコロステーキどん
あか	ぎゅうにゅう,とりにく,ぶたにく,ひじきしゅうまい	2日(月) …西城小 、 砂川小欠食	ぎゅうにゅうしろみそ、あつあげ、いわしおかかに	ぎゅうにゅう、とりにく、きなこ、ココア、おから	ぎゅうにゅうわかめ、みやこぎゅう
<i>あ</i> がき	こめ,むぎ,ビーフン,じゃがいも,ごまあぶら,あぶら	9日(月) …砂川中欠食	ひじき こめ,むぎ,さつまいも,ごまあぶら,ごま,さとう	べにこうじハム コッペパン,あぶら,たまごなしマヨネーズ,アーモンド	こめ,むぎ,さとう,はるさめ
みどり	こんにゃく,キャベツ,たまねぎ,にら,にんじん,きくらげ はくさいキムチ,にんにくのめ,オレンジ	10~13日(火~金) …城辺中3年欠食	キャベツ,たまねぎ,にんじん,ながねぎ,しいたけ いんげん,オレンジ	さとう,こくとう キャベツ,きゅうり,たまねぎ,にんじん,えのきたけ トマト,りんご	だいこん,たまねぎ,ピーマン,あかピーマン,しめじ にんにく,ほうれんそう,オレンジ
小学校 中学校	C 611 P 22.5 F 13.9 C 735 P 26.4 F 15.3	20日(金)…西城小欠食	C 634 P 23.6 F 18.6 C 771 P 28 F 21.8	C 625 P 21.5 F 25.6 C 778 P 26.5 F 31.2	C 714 P 22.1 F 31.1 C 884 P 26.7 F 38.1
11-3-12	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)
	ネーブル はくさいの おかかあえ 牛乳	かき (学乳)	ぶたにくの しょうがいため スナック	フルーツあんにん	グルクンの からあげ 牛乳
\ \(\lambda \)	だんしゃくコロッケ		チリメンふりかけ	(めん) (にくみそ)	11++
だ				© 5 4 3 1 3 3	ヤファラ だいこん
7	わかめごはん いしかりじる	カレーピラフ マカロニ スープ	こまつなの むぎごはん みそしる	ジャージャーめん コーンスープ	ヤファラ だいこん ジューシー イリチー
あか	ぎゅうにゅう,さけ,しろみそ,わかめ,とうふ,ちくわ いとけずり	ぎゅうにゅう,とりにく,ツナ,ひよこまめ	ぎゅうにゅうあわせみそ,わかめ,ぶたにく,チリメン こうやどうふ,あおのり,いとけずり	ぎゅうにゅうとりにくだいず,あかみそ,たまご かにふうみかまぼこ たいころみかと、まごころく パイニままごこ さしる	ぎゅうにゅう,ぶたにく,あぶらあげ,かまぼこ,ひじき グルクン
き	こめ,だんしゃくコロッケ,あぶら,さとう きゅうり,だいこん,ながねぎ,はくさい,しめじ,えだまめ	こめ,バター,マカロニ,じゃがいも,さとう,あぶら たまごなしマヨネーズ きゅうり,セロリ,たまねぎ,にんじん,はくさい,コーン	こめ、むぎ、あぶら、はちみつ、さといも、ごま、さとう スナックアーモンド こまつな、たまねぎ、とうがん、にんじん、ピーマン	ちゅうかめん,あぶら,でんぷん,ごまあぶら,さとう あんにんどうふ たまねぎ,にんじん,ながねぎ,えのきたけ,コーン	こめ.あぶら.でんぷん しいたけ.きりぼしだいこん.だいこん.にんじん.ねぎ
みどり	オレンジ	マッシュルーム,グリンピース,ほうれんそう,かき	しめじ、しょうが	こまつな,しいたけ,にんにく,しょうが,もも,パイン ニューピオーネ,レーズン	こんにゃく、こまつな、パナナ
1 337 11	C 665 P 25.7 F 18.6 C 793 P 30.6 F 21.7	C 601 P 18.5 F 17.7 C 733 P 21.7 F 20.9	C 624 P 27.8 F 18.7 C 749 P 33.3 F 20.6	C 680 P 27.8 F 23.3 C 843 P 34.2 F 28	C 511 P 26 F 19.7 C 601 P 29.8 F 23.3
	16(月) いいンム(芋)の日	17(火)	18(水) ★宮古牛★	19(木) 食育の日	20(金)
	べにいもチップス	りんご	ネーブル だいこんの しょうがあえ 牛乳	ンーヌイもずくす中乳	ホイコーロー 年乳 ひとくち
んだ	(むぎごはん) (もずくあん)	ほうれんそうのソテー	だいずの あおのりあげ	アルミカップで くちをきらないように きをつけよう!	にくまん
7.5 7			カヤミぎゅうの		
	もずくどん さかなじる	なかよしパン さつまいもの シチュー	きひこはん すきやき	なまりぶしの ゆしどうふ たきこみごはん ゆしどうふ	むぎごはん ◎サンラータン
あか	ぎゅうにゅう,とりにく,もずく,みやこみそ,タマン,とうふ	ぎゅうにゅう,とりにく,だいず,しろいんげんまめ クッキングハム	ぎゅうにゅう,みやこぎゅう,ツナ,とうふ,だいず ひじき,あおのり	ぎゅうにゅう,なまりぶし,あぶらあげ,もずく,かまぼことうふ	ぎゅうにゅう,あつあげ,ぶたにく,たまご,とうふ ひとくちにくまん
₹ - 1311	こめ,むぎ,あぶら,でんぷん,べにいも,さとう たまねぎ,とうがん,にんじん,ねぎ,ピーマン	なかよしパン,あぶら,さつまいも,こむぎこ,マーガリンホワイトルウ,なまクリーム たまねぎ,にんじん,えのきたけ,たけのこ,ブロッコリー	こめ、もちきび、ごまあぶら、ごま、こむぎこ、あぶら さとう こんにゃく、きゅうり、だいこん、にんじん、ながねぎ	こめ、べにいも、はったいこ、あぶら、さとう、こくとう きゅうり、にんじん、ねぎ、にんにく、えだまめ、しいたけ	こめ,むぎ,でんぷん,ごまあぶら,あぶら キャベツ,にら,ピーマン,えのきたけ,にんにく,しょうが
みどり 小学校	しょうが、コーン C 637 P 23.9 F 17.6	コーン,ほうれんそう,りんご C 680 P 25 F 22.9	しいたけ、こまつな、はくさい、にんにく、しょうが、オレンジ C 716 P 30.3 F 25.9	シークワーサー C 604 P 24.4 F 13.8	しいたけ。あかピーマンたけのこ C 688 P 25.6 F 18.7
中学校	C 786 P 29.2 F 20.5 23(月) 勤労感謝の日	C 848 P 31 F 27.4 24(火) 和食の日	C 891 P 37.1 F 32.3 25 (水)	C 739 P 29.6 F 15.5 26 (木)	C 806 P 30.1 F 20.9 27(金)
z	A 1+2 2 2 2	ネーブル こまつなの	カットコーン (二)	ブロッコリー サラダ	すぶた
ん	無形文化遺産	SUF L	(めん)	ネーブル	りんご
だ	日本には、多様で豊かな自	さんまかんろに	(=- hy-z)	(むぎごはん) (カレールウ)	(\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
て	然や食文化があります。和	じゃがいもの	ミートソース ポトフ		すいぎょうざ
	食や日本人の	きびごはん みそしる	スパゲティー	きのこカレー	ちゅうかおこわ スープ モニーニ
あか	伝統的な食文化の大切さに	ぎゅうにゅう.わかめ.あつあげ.むぎみそ さんまかんろに.いとけずり こめ.もちきびじゃがいも.ごまあぶら	ぎゅうにゅう,ウインナー,とりにく,とりレバー だいず スパゲティー,あぶら,じゃがいも	ぎゅうにゅう.とりにく.とりレバー,だいず こめ.むぎ.じゃがいも.ごま.こむぎこ.マーガリン	ぎゅうにゅう,ぶたにく,イカ,すいぎょうざ,ひじき こめ,もちごめ,でんぷん,ごまあぶら,ごま,さとう
<u></u> き	の ついて考え、	にんじん、はくさい、えのきたけ、こまつな、オレンジ	キャベツ,たまねぎ,にんじん,ピーマン,トマト	カレールウ,あぶら,さとう たまねぎ,にんじん,はくさい,えのきたけ,しめじ	あぶら だいこん,たまねぎ,にんじん,はくさい,ピーマン
みどり	未来に伝えて いきましょう。 🐼		にんにく,カットコーン,しいたけ,パセリ	りんご,にんにく,マッシュルーム,ブロッコリー コーン,シークワーサー,オレンジ	きいろピーマン,しいたけ,えだまめ,たけのこれんこん,りんご
小学校 中学校		C 621 P 24.2 F 18.9 C 744 P 29.1 F 20.7	C 600 P 25.5 F 22.2 C 714 P 30.4 F 26.4	C 634 P 19.7 F 18.7 C 778 P 23.5 F 22.2	C 648 P 24 F 20.6 C 794 P 29.2 F 24.3
	30(月)	 栄養指導目標:食べ物と	健康について考えよう	沖縄県産和牛が給	食に登場します!
_ ん	◎パンサンスー	糖質、脂質、塩分の多い食			***
	ポテト	病などの生活習慣病になる		コロナウイルス感染症に	より物流が滞る中、食品
だ		このままで大丈夫?		ロスを防ぎ、和牛販売事業者を支援すべく、公益財	





ロスを防ぎ、和牛販売事業者を支援すべく、公益財 団法人畜産振興公社さんのご協力のもと、県産和牛 (宮古牛)を給食で提供する運びとなりました。

宮古牛は、宮古島市とJAおきなわ(宮古地区)によ り、ブランド化された牛で、産まれも育ちも私達が 住むこの宮古島です。肥料にもこだわっていて、上 質な脂ののった価値の高いお肉と言われています。 質な脂ののうに凹層の同び、00万300元である。 お肉の味ややわらかさもぜひお楽しみください。

マーボ

むぎごはん

こめ,むぎ,あぶら,でんぷん,ごまあぶら,はるさめ さとう,さつまポテト

きゅうり,だいこん,たまねぎ,にんじん,ながねき しょうが,にんにく,にんにくのめ,グリンピース

て

あか

き

みどり