令和6年	—————————————————————————————————————	11月分	中学校給食予定献立	 表	鴻巣市立中学校給食センター	
	献立名		食	材 名		エネルギー (kcal)
曜	— —	血や肉になるもの(赤)	熱や力になるもの(黄)	体の調子を整えるもの(緑)	調味料	たんぱく質 (g)
1 金	生乳 ごけん	牛乳	N/			784
	ごはん		*	にんじん エわぎ エレエハたけ	中華だし、しょうか、ケチャップ	
	中華丼の具	豚肉 いか えび うずら卵	油 三温糖 でん粉	にんじん 玉ねぎ 干ししいたけ たけのこ はくさい きくらげ	中華だし しょうゆ ケチャップ オイスターソース 塩	
	肉団子スープ	内団フ	Hマナル in	にんじん 玉ねぎ キャベツ	中華だし 酒 しょうゆ	30.5
	内凹ナスーク	肉団子	はるさめ 油	もやし 冬瓜 長ねぎ	塩 こしょう	
	おにまん	牛乳	さつまいも プレミックス粉 バター 砂糖			16%
	上 回	井 四	7 (3 — 1946			
	4乳 ココア揚げパン	牛乳	コッペパン 油 砂糖		ココア 塩	872
5	ジャーマンポテト	ベーコン	油 じゃがいも	玉ねぎ パセリ	塩 こしょう	32.0
火			油 ポテトニョッキ		洋風だし ホワイトルウ	
	マカロニのクリーム煮	鶏肉 チーズ 脱脂粉乳	マカロニ	にんじん 玉ねぎ ブロッコリー	塩こしょう	15%
	牛乳	牛乳				793
6	こうのとり伝説米ごはん		こうのとり伝説米			193
水	鶏肉の唐揚げ	鶏肉	でん粉 油	しょうが	しょうゆ 酒	
リクエス ト献立	ブロッコリーサラダ		油三温糖	ブロッコリー コーン にんじん	酢 しょうゆ 塩	32.0
鴻巣南中	豆腐の味噌汁	豆腐 みそ		だいこん 長ねぎ 小松菜	和風だし	16%
	豆乳チョコクレープ		豆乳チョコクレープ			
	牛乳	牛乳	フルパンコニノコ			808
_	子どもパン グラコロ	ラバガモカンコロ…ケ	子供パンスライス			
7	フレンチサラダ	えびグラタンコロッケ	油 三温糖	キャベツ コーン きゅうり	酢 塩 こしょう	25.8
713			/ш —/ш/нь	- P. C D. G. D.	コンソメ 洋風だし トマトソース	
	白花豆入りミネストローネ	ウィンナー 白花豆	ポテトニョッキ	にんじん 玉ねぎ だいこん トマト	塩こしょう	13%
	飲むヨーグルト	飲むヨーグルト				705
	地粉うどん		地粉うどん			785
8	肉うどん汁	豚肉油揚げ	油砂糖	にんじん 玉ねぎ 干ししいたけ	和風だし みりん しょうゆ 塩	
金	N JC/0/1	11分1人 一田1分1人	/III UY NG	しょうが 長ねぎ	10 mm	29.7
	わかさぎフリッター	わかさぎフリッター	油			15%
	うま塩キャベツ	のり	ごま油 ごま	キャベツ きゅうり にんじん にんにく	塩 こんぶ茶 黒こしょう	
	牛乳	牛乳				865
11	ごはん		米			
月	若獅子カレー	豚肉	砂糖 油	玉ねぎ	カレー粉 カレールゥ ウスターソース 塩	34.1
ライオン ズ給食	 スコッチエッグ	スコッチエッグ				- 04.1
	コーンポテト	,,_,,_,,	油 じゃがいも	コーン にんじん パセリ	塩 こしょう	16%
	牛乳	牛乳	·			000
	ごはん		*			823
12	ししゃもフライ	ししゃもフライ	油		中濃ソース	
火	ほうれん草のおひたし	干ひじき	油	ほうれん草 もやし	しょうゆ	33.2
	おでん	こんぶ 揚げボール がんもどき たこボール	三温糖	にんじん だいこん こんにゃく	和風だし うすくちしょうゆ	
	7.4.4	うずら卵 豆ちくわ			酒 みりん 塩	16%
	みかん	4回		みかん		
	牛乳 ツイストパン	牛乳	ツイストパン			786
			オローブ油ーパン学			
13	ツナマカロニグラタン	まぐろ水煮 チーズ 脱脂粉乳	バター マカロニ	玉ねぎ にんじん マッシュルーム	ベシャメルソース 塩 こしょう	
水	∠ D U D \ '++= f')-h — 25 list	キャベツ 赤パプリカ	m 45 -1 - 5	31.2
	イタリアンサラダ 		油 三温糖	黄パプリカ 玉ねぎ	酢 塩 こしょう	
	コンソメスープ	ベーコン	じゃがいも	にんじん 玉ねぎ はくさい パセリ	コンソメ 塩 こしょう	16%
	味付小魚	味付小魚				13/0
	牛乳	牛乳				831
15 金	かてめし	鶏肉	米 米粒麦 油 砂糖	にんじん ごぼう こんにゃく 干ずいき	酒 しょうゆ 和風だし 塩	
		ナレベルソン・エ	2rh	C. VIC # \ 9 V C	中海ソーフ	- 200
郷十食	メンチカツ ねぎぬた	キャベツメンチ	一	長ねぎ	中濃ソース 酢 からし	30.8
烟工県	する。 学煮汁	かまぼこ みそ 鶏肉 豆腐		にんじん だいこん 長ねぎ	和風だし しょうゆ 塩	
	いちごゼリー		いちごゼリー			15%
	牛乳	牛乳				2
18 月	ごはん		*			811
	かれい竜田	ソフトかれい竜田	油		中濃ソース	
	大豆の五目煮	こんぶ 大豆 さつま揚げ	三温糖	にんじん こんにゃく れんこん	和風だし みりん しょうゆ	30.9
	さつまいものみそ汁	厚揚げ みそ	さつまいも	にんじん ほんしめじ	和風だし	
				えのきたけ 長ねぎ		15%
	レモン豆乳パンナコッタ		レモン豆乳パンナコッタ			

牛乳	血や肉になるもの(赤)	熱や力になるもの(黄)	体の調子を整えるもの(緑)	調味料	たんぱく質
	上 回				(g)
	牛乳				837
中華めん		中華めん			
味噌ラーメン汁	豚肉 みそ	油	にんじん もやし キャベツ しょうが にんにく コーン 長ねぎ にら	中華だし 洋風だし 塩 こしょう	
ボロニアステーキ	ソーセージ	三温糖 でん粉	玉ねぎ しょうが	酒 みりん しょうゆ	36.9
ポテトきんぴら	ベーコン	油 じゃがいも 三温糖 ごま	にんじん ピーマン	コンソメ しょうゆ	4.00/
パイン			パイナップル		18%
牛乳	牛乳				774
こうのとり伝説米ごはん		こうのとり伝説米			114
ゼリーフライ		ゼリーフライ 油		ウスターソース しょうゆ	_
すき焼き風煮	豚肉 焼き豆腐	油 三温糖	にんじん 干ししいたけ えのきたけ 玉ねぎ しらたき はくさい 長ねぎ	和風だし しょうゆ	26.4
わかめ汁	油揚げ みそ わかめ		にんじん だいこん 長ねぎ	和風だし	14%
	11 =1	豆乳プリン			ļ
	牛乳	A. (2) . Take 10 B B - 1			778
ソュルートースト		食バン 砂糖 バター クラニュー糖	しょうが にんにく にんじん	ケチャップ トマトソース	
ペンネアラビアータ	豚肉 大豆 チーズ	油 マカロニ	玉ねぎ セロリ マッシュルーム トマト トマトピューレ	ウスターソース 中濃ソース 塩 しょうゆ とうがらし こしょう	28.1
コンソメスープ	ウィンナー	じゃがいも	にんじん 玉ねぎ キャベツ パセリ	コンソメ 塩 こしょう	14%
	4 75	ワインゼリー			
		い でい 単本		Th. 16	779
				BF 塩	
		7.00			-
ツナマヨ	ツナマヨ				34.9
 たくあん漬け		ごま	きゅうり キャベツ もやし たくあん漬		
団子汁	鶏肉 油揚げ	さといも 油 白玉団子	にんじん ごぼう 干ししいたけ だいこん 長ねぎ	酒 和風だし しょうゆ	18%
 牛乳	牛乳				0.40
こうのとり伝説米ごはん		こうのとり伝説米			849
さばの塩焼き	塩さば				
切干大根の炒め煮	鶏肉 焼き竹輪 油揚げ	油 三温糖	こんにゃく 干ししいたけ にんじん 切干しだいこん さやいんげん	和風だし みりん しょうゆ	39.6
かき卵汁	鶏卯	でん粉	にんじん 玉ねぎ 小松菜	和風だし 酒 しょうゆ 塩	19%
	いちごジョア		o sicilado		
地粉うどん		地粉うどん			756
五目うどん汁	鶏肉 なると 油揚げ	油 砂糖	にんじん 干ししいたけ 長ねぎ	和風だし みりん しょうゆ 塩	
青のりポテトビーンズ	大豆 あおのり	じゃがいも でん粉 油		塩	31.3
きのこ入りおひたし			ほうれん草 もやし ほんしめじ えのきたけ	しょうゆ 和風だし	. =0/
チーズ	チーズ				17%
牛乳	牛乳				761
そぼろごはん	豚肉 鶏肉	米 砂糖 ごま 油	しょうが さやいんげん	しょうゆ 酒	
赤魚の白醤油焼き	赤魚の白醤油漬け	\ <u></u>		7-5-4	38.6
					20%
		油 じゃかいも	にんじん 玉ねさ 小松菜	村川鬼/こし	
·	T-76	米			784
ハヤシライス	豚肉 脱脂粉乳	油 じゃがいも	しょうが にんじん 玉ねぎ	ケチャップ 中濃ソース ハヤシルウ 塩 こしょう	24.7
 フラワーソテー	+	 油 = 温糖	プロッコリー カリフラロー		∠4.1
		/Ш —/ <u>ш</u> //īō		コノノク 塩 CU& J	13%
<u> </u>	牛乳	†			<u> </u>
はちみつパン		はちみつパン			763
コトレット	豚肉	小麦粉 パン粉 油		塩 こしょう	1
コールスローサラダ		油 三温糖	キャベツ コーン にんじん	酢 塩 こしょう	29.7
クルプニク	鶏肉	じゃがいも 米粒麦	にんじん 玉ねぎ パセリ	コンソメ 塩 こしょう	16%
りんご			りんご		
給 食 回 数	19 🛽	学校給食摂取基準	エネルギー 830 kcal ぱく質 摂取エネルギー全体の13~20%	801 31.6g (15.8%)	kcal
	ポテトきんぴら パイン 牛乳 こうのとり伝説米ごはん ぜり ライ すき かが フライ すき かが フリート ファーク フィ乳 きまった ツイス ファー はいた アータ カカラ の の ス で カラ の の ス で カラ の の の の の の の の の の の の の の の の の の	ボテトきんびら バイン 牛乳 こうのとり伝説米ごはん ゼリーフライ すき焼き風煮 わかめ汁	ボテトきんびら ペーコン 温音器 Cveがいち 三番器 Cveがいち に 200とり伝説米ではん セリーフライ 油	ボテトきんびら ペーコン 自 しのがいる にんじん ピーマン	ボアドきんびら ペーコン 型位の

*都合により献立は変更になることがあります。アレルギー食品は表示していません。加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。





ユネスコ世界無形文化遺産として登録された和食をみなさんがより親しめるように旬の食材を利用した郷土食を実施します。11月は私たちが住んでいる埼玉県の郷土食を提供します。かてめしやねぎぬたといった献立や、鴻巣市でとれた大根やさつまいもを使った献立など出ますので、楽しみにしていてくださいね。