

令和7年度 11月分 小学校給食予定献立表(〇〇小学校 Aコース)						鴻巣市教育委員会
日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
4火	牛乳		牛乳			623
	豚バラはくさいの 卵あんかけうどん	地粉うどん 油 砂糖 片栗粉	豚肉 なんと 卵	しょうが にんじん はくさい しめじ こねぎ	酒 しょうゆ みりん 塩 かつおだし	
	にらともやしのおひたし		ひじき	にら もやし	しょうゆ かつおだし	22.7
	いがまんじゅう (鴻巣市の郷土料理)	あん入りまんじゅう 赤飯				15%
5水	牛乳		牛乳			657
	焼き鳥丼	米 大麦 ごま油 砂糖 片栗粉 さつまいも 油	鶏肉	ねぎ	塩 こしょう しょうゆ みりん	
	日高こま鍋汁	ごま油	豚肉 豆腐 あさり みそ	しょうが にんにく にら はくさい だいこん ねぎ 干しいたけ はくさいギムチ	酒 かつおさばだし チンタン しょうゆ みりん	28.6
	チーズ		チーズ			17%
6木	牛乳		牛乳			596
	黒パン	黒パン				
	チリコンカン	油	大豆 豚肉 大豆ミート	玉ねぎ にんじん にんにく	赤ワイン トマトソース ケチャップ ウスターソース 塩 こしょう オレガノ チリパウダー	29.7
	ツナサラダ	砂糖 油	まぐろ水煮	きゅうり キャベツ コーン レモン果汁 玉ねぎ	酢 塩 こしょう	20%
7金	牛乳		牛乳			632
	しゃくし菜ごはん	米 大麦 油 砂糖 ごま	豚肉	しょうが しゃくし菜漬け	塩 酒 しょうゆ	
	わかさぎフライ(低2こ・高3こ)	油	わかさぎフライ			
	煮ほうとう (深谷市の郷土料理)	ほうとうめん	豚肉 油揚げ	ほうれんそう にんじん ねぎ だいこん 干しいたけ	しょうゆ 酒 みりん 塩 かつおさばだし	23.8
	くだもの			くだもの		15%
10月	牛乳		牛乳			598
	ツイストパン	ツイストパン				
	スペイン風オムレツ	砂糖	スペイン風オムレツ		ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン	
	手作り肉だんごとはくさいのスープ	片栗粉 春雨	豚肉	玉ねぎ しょうが 干しいたけ にんじん はくさい こまつな ねぎ	酒 塩 こしょう スープストック しょうゆ	23.3
	くだもの			くだもの		16%
11火	牛乳		牛乳			645
	ごはん	米				
	ねぎ塩チキン	片栗粉 米粉 油 ごま油 砂糖	鶏肉	ねぎ レモン果汁	酒 塩 しょうゆ こしょう 黒こしょう 中華だし	30.1
	大豆の磯煮	砂糖 油	鶏肉 さつま揚げ 大豆 ひじき	ごぼう にんじん こんにゃく	しょうゆ みりん	
	こまつなのみそ汁	じゃがいも	油揚げ みそ	こまつな	かつおさばだし	19%
12水	牛乳		牛乳			593
	食パン	食パン				
	ジャム	各校ジャム				
	鮭グラタン	マカロニ 油 ベシャメルソース	鮭 牛乳 スキムミルク チーズ	玉ねぎ	白ワイン 塩 こしょう	28.8
	ポイルブロックリー			ブロックリー	塩	19%
	コンソメスープ	油	鶏肉	にんじん 玉ねぎ キャベツ	コンソメ 塩 こしょう	
13木	牛乳		牛乳			667
	焼肉チャーハン	米 大麦 砂糖 油 ごま油	豚肉	にんにく しょうが ねぎ にんじん こまつな	オイスターソース しょうゆ 塩 こしょう 中華だし	
	揚げぎょうざ(低1こ・高2こ)	油	ぎょうざ			24.9
	わかめスープ	ごま	わかめ 豆腐	ねぎ にんじん えのきたけ	中華だし 塩 しょうゆ	15%
	デザート	各校デザート				
17月	牛乳		牛乳			709
	小江戸カレーライス	米 大麦 油 バター 小麦粉 じゃがいも さつまいも	豚肉 スキムミルク	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん ほうれんそう すりおろしりんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スープストック ケチャップ ウスターソース こしょう 塩	22.3
	フルー ツーグルト		ヨーグルト	バイン缶 黄桃缶 りんご缶 みかん缶		13%

日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
18火	牛乳		牛乳			620
	富山ブラックラーメン	ホット中華めん ごま油	豚肉	キャベツ もやし にんじん ねぎ しなちく	とんこつ 鶏ガラ 中華だし しょうゆ 黒こしょう	25.0
	えびとブロックリーのナムル	砂糖 ごま油 ごま	えび	ブロックリー にんにく	しょうゆ パプリカ粉 チリパウダー 酢	16%
	季節のアップルパイ	パイ皮 りんごジャム 粉糖		りんご		
19水	牛乳		牛乳			624
	さんまご飯	米 大麦 砂糖 油	さんま片栗粉付き	しょうが にんじん しめじ	酒 塩 しょうゆ みりん	26.4
	だし巻き卵		だし巻き卵			17%
	あさりのみそ汁	じゃがいも	あさり 豆腐 みそ	ねぎ	かつおさばだし	
20木	牛乳		牛乳			589
	ごはん	米				25.5
	厚揚げ入りホイコウロウ	油 砂糖	豚肉 厚揚げ みそ	しょうが ピーマン キャベツ にんじん 干しいたけ	しょうゆ 酒 唐辛子粉	17%
	春雨スープ	春雨 ごま	鶏肉	にんじん ねぎ えのきたけ チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	
21金	牛乳		牛乳			594
	ココア揚げパン	ココアパン 砂糖 油			ココア	26.3
	じゃがいものクリーム煮	油 じゃがいも 小麦粉 バター	鶏肉 チーズ 牛乳 スkimミルク	玉ねぎ にんじん しめじ	コンソメ 塩 こしょう	18%
	フラワーサラダ			ブロックリー カリフラワー コーン	ドレッシング	
25火	牛乳		牛乳			679
	豆腐ラーメン	ホット中華めん 砂糖 ごま油 片栗粉	豆腐 豚肉 なんと わかめ	にんじん 玉ねぎ ねぎ しょうが 干しいたけ	しょうゆ 酒 塩 こしょう とんこつ	22.3
	大学いも	さつまいも 油 砂糖 片栗粉 ごま			しょうゆ	13%
26水	牛乳		牛乳			606
	ごはん	米				23.6
	さばの照り焼き		さばの照り焼き漬け			16%
	ねぎぬた (深谷市の郷土料理)	ごま 砂糖	さつま揚げ みそ	ねぎ	酢 辛子粉	
27木	牛乳		牛乳			592
	チキンライスの ホワイトソースかけ	米 大麦 油	鶏肉	にんじん 玉ねぎ ピーマン	スープストック 塩 ケチャップ 白ワイン	20.9
	ほうれんそうサラダ	ホワイトルウ	牛乳 生クリーム	玉ねぎ バセリ	塩 こしょう	14%
	くだもの	油 砂糖		ほうれんそう キャベツ にんじん コーン 玉ねぎ	酢 塩 こしょう	
28金	牛乳		牛乳			587
	ごはん	米				26.3
	赤魚の塩こうじ焼き		赤魚の塩こうじ漬け			18%
	ピリ辛肉じゃが	じゃがいも 油 砂糖	豚肉	にんじん 玉ねぎ ねぎ さやいんげん にんにく しょうが	しょうゆ 酒 コチュジャン かつおさばだし	
	きのこのみそ汁		豆腐 みそ	にんじん 玉ねぎ えのきたけ しめじ	かつおさばだし	
はしは毎日 忘れずに持ってきてましょう		給 食 回 数 17 回	学校給食摂取基準 たんぱく質 摂取エネルギーの13～20%		エネルギー 650 kcal 11月平均摂取量 624 kcal 25.3g(16.2%)	
* 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。						
【肉・青果等の産地(令和7年度10月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。						
豚肉: 鶏肉: にんじん: 玉ねぎ: さつまいも: さといも: まいたけ: こまつな: ねぎ: だいこん:						
11月は彩の国ふるさと学校給食月間です。			11月の給食では、埼玉県の郷土料理や特産物を使った献立が多く登場します。 地場産物を取り入れ、自然の恵みに感謝し、地域で育まれた食文化を大切にできるよう、 次世代を担う子どもたちに伝えていく取り組みをしています。			