

令和7年



11月分予定献立表



羽生市学校給食センター
TEL 048-565-3010

日	こんだて名 主食 飲み物 おかず	アレルギー物質 全28品目中	使用材料名			栄養価		
			赤色の食品 体(骨や血や肉)をつくる もとなる	黄色の食品 エネルギー(体や脳が働く力)の もとなる	緑色の食品 体の調子を整える もとなる	上段:小 エネルギー (kcal)	下段:中 たんぱく質 (g)	
4 火	ごはん			ごはん			602	21.3
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳					
	ほうれんそうのみそしる	大豆	豆腐 油揚げ みそ		ほうれん草 しめじ ねぎ			
	ゼリーフライ	小麦 大豆 りんご	ゼリーフライ	油			754	25.8
5 水	しゃくしなチャーハンのぐ	小麦 卵 大豆 豚肉	炒り卵 豚肉 大豆	ごま油	しゃくし菜 にんにく 人参			
	ごはん			ごはん			571	25.1
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳					
	つみれのすましじる	大豆	いわしつみれ 豆腐		大根 干し椎茸 ほうれん草 ねぎ			
6 木	パオズ(2こ)	小麦 鶏肉 豚肉	パオズ				721	29.7
	★かてめしのぐ	大豆 鶏肉	鶏肉 ちくわ	油 砂糖	人参 ごぼう しらたき 干しずいき			
	ライスボールパン	小麦 大豆		ライスボールパン				
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				582	20.4
7 金	にくだんごいりやさいスープ	大豆 鶏肉 豚肉	肉団子		人参 大根 玉ねぎ ほうれん草			
	コーンフライ	小麦 大豆		油 コーンフライ			732	24.6
	キャベツとツナのソテー	鶏肉 豚肉	ベーコン ツナ		人参 キャベツ しめじ			
	ごはん			ごはん			597	26.0
10 月	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				607	22.4
	なめこのみそしる	大豆	豆腐 みそ わかめ	じゃがいも	なめこ ねぎ			
	さばのしおやき	さば	さば一塩				770	27.3
	きりぼしだいこんのもの	大豆	油揚げ	油 砂糖	切り干し大根 人参 しらたき			
11 火	わかめごはん			わかめごはん			589	22.6
	【ジオア(ストロベリー)】	乳	ジオア					
	アルファベットスープ	小麦 鶏肉	鶏肉	マカロニ	人参 玉ねぎ キャベツ ほうれん草			
	とりのからあげ	鶏肉	鶏肉塩・酒漬け	油 でん粉			768	28.0
12 水	★ごぼうサラダ	卵 大豆 ごま			ごぼうサラダ コーン			
	【ちゅうかめん】	小麦		中華麺				
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				592	24.0
	みそラーメンじる	大豆 鶏肉 豚肉	豚肉 なんと みそ	ごま油	にんにく 生姜 人参 玉ねぎ きくらげ キャベツ いら			
13 木	たこちゃんたこやき	小麦		油 たこやき			745	29.3
	こまつなとメンマのソテー			油 ごま油	小松菜 メンマ もやし にんにく			
	ごどもパン	小麦 大豆		ごどもパン				
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				642	24.0
17 月	はくさいのポトフ	鶏肉 豚肉	ウインナー	じゃがいも	白菜 人参 大根 セロリ マッシュルーム ブロッコリー			
	ハンバーグケチャップソースかけ	大豆 鶏肉 豚肉 りんご	ハンバーグ	砂糖			798	29.7
	クリームだいふく	大豆		豆乳クリーム大福				
	ごはん			ごはん			608	25.4
18 火	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				603	25.4
	じゃがいものみそしる		みそ	じゃがいも	もやし しめじ ほうれん草			
	グリルチキンカツ ソース	小麦 大豆 鶏肉 りんご	チキンカツ				744	28.4
	★ひじきのいために	大豆	ひじき 油揚げ 大豆	油 砂糖	人参 しらたき			
19 水	ごはん			ごはん			608	25.4
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				603	25.4
	さつまいものごじる	大豆	大豆 豆腐 油揚げ みそ	さつまいも	人参 大根 玉ねぎ ほうれん草			
	★しろみざかなのかぼすソースかけ		たらでん粉付	油 砂糖	にんにく 生姜 かぼすソース			
20 木	ブロッコリーのソテー			油	ブロッコリー コーン にんにく			
	ごはん			ごはん			591	21.6
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				591	21.6
	はるさめわんたんスープ	小麦 大豆 鶏肉	なんと わかめ	わんたん 春雨	人参 大根 たけのこ 干し椎茸			
21 金	とうふナゲット(小2こ、中3こ)	小麦 大豆	豆腐ナゲット				777	26.8
	ピピンパのぐ	大豆 豚肉 ごま	豚肉 大豆	油 砂糖 ごま	にんにく 生姜 人参 ぜんまい もやし ほうれん草			
	きなこあげパン	小麦 大豆	きな粉	ツイストパン 油 砂糖				
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				586	24.0
25 火	★ポークビーンズ	大豆 鶏肉 豚肉 りんご	豚肉 大豆	油 じゃがいも 砂糖	にんにく 人参 玉ねぎ トマト			
	ウインナーとキャベツのソテー	鶏肉 豚肉	ウインナー	油	キャベツ コーン いんげん			
	【みかんヨーグルト】	乳	みかんヨーグルト				705	28.8
	ごはん			ごはん			648	21.3
26 水	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				648	21.3
	こえどカレー	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご	豚肉 大豆	油 カレールウ さつまいも	人参 玉ねぎ トマト 小松菜			
	プレーンオムレツ	卵	プレーンオムレツ				836	26.0
	はるさめサラダ	小麦 りんご		春雨 中華ドレッシング	キャベツ 人参 コーン きゅうり			
27 木	ごはん			ごはん			638	22.7
	コーヒーミルク	乳	コーヒーミルク					
	さといものみそ汁	大豆 鶏肉	鶏肉 豆腐 油揚げ みそ	里芋	干し椎茸 人参			
	まぐろカツ ソース	小麦 大豆 りんご	まぐろカツ	油			833	28.9
28 金	やさしいごまあえ	ごま		砂糖 ごま	ほうれん草 人参 切り干し大根 コーン			
	【ソフトめん】	小麦		ソフト麺				
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				671	25.1
	とりけんちんうどんじる	大豆 鶏肉	鶏肉 豆腐 油揚げ	ごま油	ごぼう 人参 大根 干し椎茸 小松菜 ねぎ			
29 金	みそポテト	小麦 大豆	みそ	油 じゃがいも衣付 砂糖			840	30.7
	カクテルポンチ	大豆 もも りんご		カクテルゼリー	もも パイナップル みかん			
	ごどもパン	小麦 大豆		ごどもパン				
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				630	24.7
30 土	にんじんポタージュ	小麦 乳 大豆 鶏肉 豚肉	鶏肉 牛乳	油 バター じゃがいも シチュールウ	人参 玉ねぎ			
	チキンナゲット(小2こ、中3こ)	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	チキンナゲット				829	31.8
	はなやさいのサラダ			サウザンドドレッシング	ブロッコリー カリフラワー コーン			
	ごはん			ごはん			585	24.1
12月 1日	おかかふりかけ							
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳					
	かんぴょうのかきたまじる	卵 大豆 豚肉	豚肉 豆腐 卵	でん粉	かんぴょう 人参 白菜 ほうれん草			
	やきぎょうざ(2こ)	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ぎょうざ				768	30.1
えびだいこん	えび さば 大豆	がんとどき 桜えび		大根				

羽生東小
リクエスト献立

栃木県
郷土料理献立

給食回数17回

- ※ 都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。
- ※ ★はかみかみメニューです。意識して“よくかんで”食べる日にしましょう！
- ※ ♪の日は、先割れスプーンがつきます。
- ※ ☺の日は、おわんが2こつきます。
- ※ 【 】のものは、学校配送品です。
- ※ 使用材料をすべて載せているわけではありません。アレルギー等ご家庭でも注意していただき、ご不明な点がございましたら学校給食センターまでお問い合わせください。



食物アレルギー対象品目について

アレルギーは、食品に含まれているものを記載しています。右記の表に記載している調味料等のアレルギーは記載していませんのでご了承ください。

「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文部科学省 平成27年3月作成)を基に作成

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

月間平均栄養価	608	23.5
	774	28.7

今月の特別献立
●11日(火) 羽生東小リクエスト献立
●28日(金) 栃木県郷土料理献立

給食センターでは、給食の写真を毎日更新中です★

羽生市HP