11月 小学校給食献立表



目標

食べ物に感謝して食べよう

大府市教育委員会

		体をつくる		体の調子をととのえる		大府市教育委員会 エネルギーになる エネルギー				
日曜	翟	献立名	1群 2群		3群 4群		5群	6群	(kcal) たんぱく質	
	+	 ごはん 牛乳		牛乳			米		(g)	
	f	とりにくのこうみだれかけ	鶏肉	1		しょうが にんにく	でんぷん		1	
لر 4	,	きりぼしだいこんとさといものにもの	はんぺん		にんじん	切り干し大根 枝豆	さといも 砂糖	米油	616	
4 2	- 1	ごじる	豚肉 大豆 豆腐 油揚げ 豆乳 みそ		にんじん ねぎ	こんにゃく だいこん ごぼう ねぎ				
	F	かんそうこざかな		かたくちいわし			砂糖		29.0	
		ごはん 牛乳		牛乳			米			
5 力		さんまのぎんがみやき	さんま みそ				砂糖 米粉		658	
J /J	,	れんこんチップス				れんこん		米油		
		よしのじる	鶏肉 生揚げ		にんじん ねぎ	ごぼう だいこん ねぎ	じゃがいも でんぷん		28.7	
	l	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦			
6 オ	木	ハヤシライス	牛肉		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ	じゃがいも 小麦粉 砂糖	豆乳マーガリン 米油	613	
		カラフルやさいソテー	ウインナー		赤ピーマン	キャベツ コーン		米油		
		みかん				みかん			22.3	
	Į	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦			
7 金	슾	やきさばのおろしだれかけ	さば			だいこん	砂糖 でんぷん		643	
,	"[キャベツとしおこんぶのレモンふうみ	ツナ	塩こんぶ	にんじん	キャベツ レモン果汁	砂糖			
		にらたまじる	卵 豆腐		にんじん にら	玉ねぎ えのきたけ	でんぷん		28.2	
		ごはん 牛乳		牛乳			米			
10 月		けんちんしのだのごまだれかけ	豆腐 油揚げ たらすり身	ひじき	にんじん		砂糖 でんぷん	ごま 油	644	
- 0	7	うのはなのいりに	おから ちくわ 鶏肉			枝豆	砂糖	米油 ごま油		
		さわにわん	豚肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	だいこん ねぎ 干ししいたけ ごぼう	でんぷん		27.5	
		ちゅうかめん 牛乳		牛乳			中華めん			
	Ī	とんこつふうスープ	豚肉 なると		にんじん ねぎ	はくさい ねぎ にんにく			624	
11 少	Ł	あげぎょうざ(2こ)	豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ	パン粉 小麦粉 でんぷん	米油		
	- 1	こまつなのちゅうかあえ	ツナ		こまつな	もやし	砂糖	ごま油		
		とうにゅうプリン	豆乳				砂糖 水あめ	油	26.5	
		まぐろときりぼしだいこんのごはん (アルファかまい) 牛乳	まぐろ	牛乳		しょうが 切り干し大根	アルファ化米 砂糖アルファ化もち米	米油	581	
2 力	ĸ	レバーいりつくね(2こ)	鶏肉 鶏レバー			玉ねぎ	でんぷん 砂糖 米粉パン粉	油		
		やさいとわかめのあえもの		わかめ	にんじん	もやし				
		とうふとゆばのすましじる	豆腐 湯葉		にんじん ねぎ	玉ねぎ えのきたけ ねぎ				
	_ [さつまいもチップス					さつまいも 砂糖	油	29.1	
		ごはん 牛乳		牛乳			*			
ا دا			ししゃも				パン粉 小麦粉 でんぷん	米油	661	
3 オ		みそおでん	生揚げ はんぺん うずら卵 みそ	こんぶ	にんじん	だいこん こんにゃく	さといも 砂糖			
	ļ	だいずもやしのあえもの				キャベツ 大豆もやし	砂糖		27.0	
	Ţ	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦			
4 金	並	だいずミートいりマーボーどうふ	豚肉 鶏レバー 大豆ミート 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でんぷん	ごま油	605	
		キャベツとはるさめのあえもの	ささみ		こまつな	キャベツ コーン	はるさめ 砂糖	ごま油	1	
	ſ	りんご				りんご			27.2	



をす・煮る

はっこう発酵

しょうゆ

なし大豆

みずに だいず 水煮大豆

みそ

だいず ナロからできるもの

しぼる

加熱・

固める

れいとう かんそう

凍り豆腐

00

おから

とうる豆腐

揚げる

厚揚げ

おからちに収穫

とうにゅう

納豆

はつが発芽

いる

ひく

きな粉

いり豆

油揚げ



大豆もやし

油を抽出

大豆油

がんもどき

たいず 大豆は、さまざまな食品や調味料に 利用され、私たちの食生活に欠かす ことのできない食べ物です。

植物ですが、体をつくるもとになる 「たんぱく質」をたくさんふくみます。

13日(木) みそおでん(郷土料理)



おぶちゃんマーク

【今月の愛知県産の野菜・くだもの】

さつまいも・さといも・かぶ・キャベツ こまつな・だいこん・チンゲンサイ・ねぎ にんじん・れんこん・はくさい・ほうれんそう もやし・切り干し大根・みかん

11月 小学校給食献立表



食べ物に感謝して食べよう

大府市教育委員会

					/ 7		=m→±!!===		1-4-7	エネルキ	
日日		献立名		体をつくる			体の調子をととのえる		·になる	(kcal	
			1187	1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱ ⁽ g)	
17 F		ごはん 牛乳	ごはん 牛乳		牛乳			*			
		さけのしおこうじや		さけ						603	
	月	ひじきとだいずのい	ために	はんぺん 大豆	ひじき	にんじん	枝豆	砂糖	米油		
		とりだんごじる		鶏団子 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう ねぎ 玉ねぎ えのきたけ			30.3	
الا 18		きなこあげパン (こがたロールパン) 牛乳 ポークビーンズ		きな粉	牛乳			パン 砂糖	米油	647	
	.,,			豚肉 ベーコン 大豆		にんじん トマト	玉ねぎ	じゃがいも 砂糖			
	У.	ツナとれんこんの† (イタリアンドレッシ		ツナ			れんこん キャベツ コーン		ドレッシング		
	İ	ひとくちチーズ(2こ)			チーズ					30.	
		【あいちの あきを あじわう がっこうきゅうしょくのひ】									
	İ	ごはん 牛乳									
	Ì			さば みそ	T			砂糖		64	
19 7	_{7k}	あいちのあかしそあえ				赤じそ	キャベツ			649	
1	/1/	あいちのあきやさい	いじる 😽	鶏肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	かぶ はくさい ねぎ	さつまいも		7	
		ういろう	有機農業でできた	」 さつまいもを使用します。 ·)			砂糖 米粉 でんぷん		27.	
		むぎごはん 牛乳			牛乳			米 大麦			
		おからとだいずのし	ゆうまい(2こ)	豚肉 おから 大豆			玉ねぎ	小麦粉 でんぷん 砂糖	油	626	
) ;	木	なまあげのちゅうか	-IC	豚肉 生揚げ		にんじん	玉ねぎ たけのこ 枝豆 干ししいたけ しょうが	砂糖 でんぷん	米油	02	
		チンゲンサイのちゅ	うかあえ	ツナ		チンゲンサイ	切り干し大根 コーン	砂糖	ごま油		
		がまごおりみかんこ	プチゼリー				みかん	砂糖		27.	
		むぎごはん 牛乳			牛乳			米 大麦			
1 3		さつまいもコロッケ						さつまいも パン粉 砂糖 小麦粉	米油	691	
' '		おやこに		鶏肉 卵 かまぼこ		にんじん ねぎ	玉ねぎ 切り干し大根 干ししいたけ ねぎ	砂糖 でんぷん			
		あおなのあえもの		ツナ		こまつな	れんこん	砂糖		24.	
		ロウカットげんまい	ごはん 牛乳		牛乳			米 ロウカット玄米			
<u>.</u>	水	しろみざかなフリッ	ター(2こ)	たら	オキアミ			小麦粉 でんぷん 砂糖	油	682	
Ί	/\	カレー		豚肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ	じゃがいも	米油		
		まめまめサラダ (わふうドレッシンク	ř)	大豆 ささみ			枝豆 キャベツ	赤いんげん ひよこ豆 青えんどう豆	ドレッシング	26.	
		ごはん 牛乳	######################################	ニック学校給食米です。	牛乳			米			
27 7		ハンバーグの きのこソースかけ		鶏肉 豚肉			しめじ えのきたけ 玉ねぎ	砂糖 でんぷん		630	
	不	こうのものあえ	—				もやし はくさい 大根漬け				
		さつまいものみそし	3 0	豚肉 油揚げ みそ	わかめ	にんじん ねぎ	ごぼう ねぎ	さつまいも			
		みかん	有機農業でできたさ	つまいもを使用します。			みかん			26.	
	-	むぎごはん 牛乳			牛乳			米 大麦			
		さけフライのレモン	ソースかけ	さけ			レモン果汁	パン粉 小麦粉 砂糖	米油	61	
8 🕏	亚	いそかあえ(きざみ	のり)		のり	ほうれんそう	もやし	砂糖			
	Ī	のっぺいじる		鶏肉 豆腐		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう ねぎ こんにゃく 干ししいたけ	さといも でんぷん		27.	
_		/		•	•		•	738		63	
		/	10日/ポ/【☆	愛知の秋を味わう学	+ * * * * * * * * * *	1			平均	27	

おぶちゃん

有機農業でできたさつまいも(大府市産) ういろう(郷土料理)

27日(木)

おおぶニック学校給食米(大府市産) 有機農業でできたさつまいも(大府市産) おおぶニック学校 給 食米について

大府市内の有機農業の推進に取り組む

26.5

食塩相当量(g) 平均値 1.9







ゅう き のうぎょう <mark>有機農 業 でできたさつまいもについて</mark> のうやく かがくひりょう しょう まいばい 農薬・化学肥 料 を使用せずに栽培した さつまいもです。

大府市のホームページでは【学校給食お勧め レシピ】として栄養教諭や給食調理員がお勧めす るレシピを掲載しています。適塩などの観点から、 調味料の分量や食材の見直しをしています。 ぜひご覧いただき、家庭でもお試しください。

