

令和8年11月 学校給食献立表

北名古屋市給食センター

日曜		献立名		体内での働き						2284* (kcal) 小中
				〔赤〕主に体をつくるものになる食品		〔緑〕主に体の調子を整えるものになる食品		〔黄〕主にエネルギーのものになる食品		
				1群	2群	3群	4群	5群	6群	
			魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・さとう	油脂・種実類		
2月	ごはん 牛乳	たちうおフライのソースかけ	たちうお	[牛乳]				[ごはん] パン粉	なたね油	662 844
		きんぴらごぼう	豚肉 ちくわ			にんじん	ごぼう こんにゃく	さとう	ごま油	
		かきたま汁	たまご 豆腐			にんじん みつば	たまねぎ えのきたけ	でんぶん		
4水	ごはん 牛乳	鶏肉のから揚げ	鶏肉	[牛乳]			しょうが にんにく	[ごはん] でんぶん	なたね油	658 834
		華風あえ				にんじん チンゲンサイ	キャベツ	はるさめ さとう	ごま油	
		ワンタンスープ	豚肉				たけのこ もやし たまねぎ とうもろこし ねぎ	ワンタンの皮	ごま油	
5木	ソフトめん 牛乳	ミートソース	豚肉	[牛乳]	にんじん トマト	たまねぎ グリンピース	[ソフトめん] さとう でんぶん	オリーブ油	684 860	
		ココロポテトサラダ	まぐろ油漬				とうもろこし きゅうり	じゃがいも さとう		卵なしマヨネーズ
		チーズ		チーズ						
6金	ごはん 牛乳	照り焼き豆腐ハンバーグ	豆腐 鶏肉 豚肉	[牛乳]			たまねぎ	[ごはん] さとう でんぶん		596 770
		ひじきのかむかむサラダ	ささみ油漬	ひじき	にんじん		切干大根 きゅうり れんこん	さとう		
		根菜のみそ汁	豚肉 豆みそ 米みそ		にんじん		こんにゃく だいこん ごぼう ねぎ	さつまいも		
9月	ごはん 牛乳	鶏めし	鶏肉	[牛乳]	にんじん		干しいいたけ	[ごはん] さとう		640 826
		はんぺんの磯辺揚げ	はんぺん	青のり				小麦粉 でんぶん	なたね油	
		だまこ汁	油揚げ		にんじん		ごぼう はくさい ぶなしめじ ねぎ	だまこもち		
10火	ごはん 牛乳	にんじんしゅうまい(小2中3)	たら	[牛乳]	にんじん		たまねぎ	[ごはん] でんぶん 小麦粉	ラード	648 845
		もやしのナムル					もやし きゅうり		ごま油	
		ジャーチャンドウフ	豚肉 生揚げ 豆みそ		にんじん		たまねぎ ねぎ 干しいいたけ しょうが	さとう でんぶん	ごま油	
11水	ロールパン 牛乳	20周年記念コロッケ	豚肉	[牛乳]			たまねぎ	[ロールパン] じゃがいも パン粉	なたね油	697 879
		カラフルサラダ				赤パプリカ 黄パプリカ	キャベツ えだまめ とうもろこし		かんきつドレッシング	
		白菜とウインナーのスープ煮	ポークウインナー		にんじん パセリ		たまねぎ はくさい セロリ			
12木	わかめごはん 牛乳	いちじくジャム					いちじく	さとう		613 771
		さばの銀紙焼き	さば みそ	[牛乳]				[わかめごはん] さとう		
		甘酢あえ					キャベツ きゅうり もやし	さとう	ごま ごま油	
13金	麦ごはん 牛乳	すまし汁	鶏肉 豆腐 かまぼこ		にんじん		たまねぎ 干しいいたけ ねぎ			609 781
		ココアパウダー						ココアパウダー		
		カレーライス	豚肉	[牛乳]	にんじん		にんにく たまねぎ	[麦ごはん] じゃがいも	デミグラスソース カレー粉	
16月	米粉パン 牛乳	コールスローサラダ	ポークハム				キャベツ きゅうり とうもろこし		コールスロドレッシング	604 761
		福神漬					だいこん うり なす れんこん きゅうり しょうが なたね	さとう		
		パンプキンアンサンブルエッグ	たまご 鶏肉	[牛乳]	かぼちゃ			[米粉パン]		
17火	ごはん 牛乳	グリーンサラダ	まぐろ油漬			ブロッコリー	きゅうり キャベツ	さとう	オリーブ油	664 873
		コーンポタージュ	鶏肉	牛乳	にんじん パセリ		たまねぎ とうもろこし	じゃがいも	ホワイトルウ	
		めひかりフライ(小2中3)	めひかり	[牛乳]		チンゲンサイ	れんこん キャベツ	[ごはん] パン粉 小麦粉	なたね油	
18水	きしめん 牛乳	れんこんのごまネーズサラダ	ささみ油漬		チンゲンサイ	れんこん キャベツ		ごま 卵なしマヨネーズ		616 737
		肉団子汁	鶏肉 豚肉 大豆粉 油揚げ		にんじん		たまねぎ だいこん はくさい ねぎ しょうが		ラード	
		五目きしめんの汁	鶏肉 かまぼこ 油揚げ	[牛乳]	にんじん こまつな		たまねぎ だいこん 干しいいたけ	[きしめん]		
19木	ごはん 牛乳	愛知県産さつまいものかき揚げ					たまねぎ ごぼう	さつまいも 小麦粉 でんぶん	こめ油 なたね油	624 815
		みかん					みかん			
		焼きざようざ(小2中3)	豚肉 鶏肉 大豆粉	[牛乳]			キャベツ	[ごはん] 小麦粉	ラード	
20金	ごはん 牛乳	愛知県産キャベツのホイコーロー	豚肉 豆みそ		にんじん ピーマン	にんにく しょうが たまねぎ キャベツ	さとう でんぶん	ごま油		636 815
		トッポギスープ	鶏肉		チンゲンサイ		たまねぎ とうもろこし	トッポギ		
		揚げ豆と小魚の甘がらめ	大豆	[牛乳] かたくちいわし				[ごはん] でんぶん さとう	なたね油	
24火	五穀ごはん 牛乳	ゆかりあえ	豚肉 生揚げ 豆みそ				ゆかり粉	キャベツ もやし きゅうり		583 738
		さといものみそ汁			にんじん		だいこん こんにゃく ねぎ	さといも		
		たらの西京焼き	たら 米みそ	[牛乳]				[五穀ごはん]		
25水	ミルク ロールパン 牛乳	ほうれんそうのごまあえ				ほうれんそう にんじん	はくさい 切干大根	さとう	ごま	699 900
		ゆばのお吸い物	鶏肉 型抜きかまぼこ ゆば 豆腐		にんじん みつば		えのきたけ			
		味付けのり		のり				さとう		
26木	ごはん 牛乳	フランクフルト	フランクフルト	[牛乳]				[ミルクロールパン]		605 782
		ニョッキのクリーム煮	鶏肉	牛乳	にんじん ブロッコリー	たまねぎ マッシュルーム	小麦粉 じゃがいも でんぶん 米粉	ホワイトルウ 生クリーム		
		フルーツのゼリーあえ				みかん パイナップル 黄桃 ぶどう	さとう			
30月	麦ごはん 牛乳	納豆	納豆	[牛乳]				[ごはん]		652 823
		肉じゃが	豚肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ こんにゃく	じゃがいも さとう			
		切干大根のみそ汁	豆腐 油揚げ 米みそ		こまつな		えのきたけ 切干大根 干しいいたけ			
	麦ごはん 牛乳	みそおでん	豚肉 とうもろこし 生揚げ はんぺん 豆みそ	[牛乳]			だいこん こんにゃく	[麦ごはん] さといも さとう		652 823
		ゆず香あえ	かつお節		こまつな にんじん		キャベツ もやし ゆず	さとう		
		★りんごヨーグルト		ヨーグルト		りんご				

※献立内容は都合により変更する場合があります。※カレールウ、ハヤシルウ、ホワイトルウ、デミグラスソースは卵、小麦を使用しています。※加工品は主な原材料を表示しています。

★業者配送 ※こはん・めん・牛乳・大豆は北名古屋市産又は愛知県産農作物 ※小学校のエネルギーは、3・4年生の値です。 ※[]内に主食・飲用牛乳を表示しています。

献立について

6日(金) いい歯の日献立



11月8日は、「いい歯の日」です。

給食では6日(金)に、れんこんなどのかみごたえのある食材や、豆腐、切干大根、ひじきなど歯の健康を保つために大切なカルシウムを多く含んだ食材をたくさん使用します。

9日(月) 今月の郷土料理(秋田県)

「だまこ汁」は、秋田県の郷土料理です。鶏ガラベースの汁に、炊いたごはんを少しづつがして手で丸く形を作った団子を入れたものです。秋田県の方で、丸い団子のことを「だまこ」と呼ぶことからこの名がついたと言われていました。また、「鶏めし」も秋田県の郷土料理の一つです。



24日(火) 和食の日献立



11月24日は、「いい日本食」とかけて「和食の日」です。和食は、自然を尊ぶという日本で育まれてきた伝統的な食文化で、ユネスコ世界無形文化遺産にも登録されています。24日の給食では、旬の食材や、だしとうま味を生かした汁物など和食の魅力を詰め込んだ献立を実施します。

★おいしい笑顔で祝おう！20周年記念給食★

市制20周年記念給食の第三弾として、11月11日に、「こども宇宙プロジェクト」を記念したロケットのイラストが入ったコロッケを実施します。また、11月12日に平成の人気メニューが登場します。皆さんにご協力いただいたアンケート結果から、「わかめごはん、牛乳、さばの銀紙焼き、甘酢あえ、すまし汁、ココアパウダー」に決定しました。平成の人気メニューをおいしく食べて、おうちのひとげい話を花を咲かせてください。



献立表は保護者連絡ツール「tutoru」で配信します。また、北名古屋市ホームページよりご確認くださいませので、ご活用ください。

北名古屋市 献立表



毎月19日は『食育の日』～おうちでごはんの日～

「あいち食育いきいきプラン2030」では、「食育の日」である毎月19日に合わせ、この日を「おうちでごはんの日」とし、早めに帰宅して、家族や友人と一緒に食卓を囲むよう勧めています。