11月

献立のお知らせる

川越市立菅間第二学校給食センター TEL229-6670

日	曜	こんだて			7	主 な 分 類 ※使用している全ての食品を記載しているわけではありませんのでご了承ください。 おもにエネルギーのもとになる(黄) おもに体をつくる(赤) おもに体の調子を整える(緑)		
		主食・牛乳		<u></u> お か	ず	おもにエネルギーのもとになる(黄) 炭水化物・脂質	おもに体をつくる(赤) たんぱく質・無機質	おもに体の調子を整える(緑) ビタミン
4	火	<u> </u>		あつあげとはくさいかにシューマイ(2 ミニトマト(2)	ハのちゅうかに	ごはん あぶら さとう でんぷん こむぎこ	牛乳 ぶたにく あつあげ かに たらすりみ	にんにく しょうが にんじん はくさい ピーマン たまねぎ トマト
5	水	ソフトめん 牛乳	ドレッシング	ミートソース ハッシュドポテト いろどりサラダ		ソフトめん あぶら さとう ルウ じゃがいも ドレッシング	牛乳 ぶたにく	にんにく しょうが たまねぎ にんじん トマトピューレ とうもろこし キャベツ
6	木	ごはん 牛乳		すいとん やさいよせ こうやどうふのご	まあえ	ごはん こむぎこ さとう でんぷん あぶら ごまあぶら ごま	牛乳 ぶたにく たらすりみ こうやどうふ	にんじん だいこん こまつな とうもろこし たまねぎ もやし ほうれんそう
7	金	ごはん 牛乳	ソース	チンゲンサイのか: メンチカツ だいこんのごまソ		ごはん でんぷん あぶら パンこ さとう ごま	牛乳 とりにく たまご ぶたにく	にんじん たまねぎ チンゲンサイ ながねぎ だいこん えだまめ
10	月	まるパン 牛乳		ABCスープ ハンバーグ ポテトのソテー		パン あぶら マカロニ さとう じゃがいも	牛乳 ベーコン ぶたにく とりにく	にんじん たまねぎ キャベツ トマトピューレ とうもろこし
11	火	ごはん 牛乳		ざくざくに あつやきたまご キャベツのおかか	いため	ごはん あぶら さといも さとう	牛乳 ぶたにく あぶらあげ たまご かつおぶし	にんじん ごぼう こんにゃく だいこん キャベツ
12	水	ごはん 牛乳		とうふとえのきの <i>る</i> れんこんいりつくえ あおなのごもくい	ね(2)	ごはん さとう でんぷん あぶら	牛乳 とうふ あぶらあげ みそ とりにく ぶたにく	にんじん だいこん えのきたけ ながねぎ れんこん たまねぎ もやし チンゲンサイ しょうが
13	木	コッペパン 牛乳		かわごえやきそば とりのからあげ マスカットゼリーい	MIDT 7 k	パン あぶら ちゅうかめん でんぷん	牛乳 ぶたにく ちくわ とりにく	たまねぎ にんじん キャベツ パインアップル もも マスカット
17	月	うどん 牛乳		きつねうどん さいのくににくまん わかめいため	i.	うどん さとう こむぎこ ごまあぶら	牛乳 あぶらあげ ぶたにく わかめ	にんじん ながねぎ ほうれんそう しょうが たまねぎ
18	火	ごはん 牛乳		ハヤシライス キャベツとウインナ バニラヨーグルト	トーのソテー	ごはん あぶら じゃがいも ルウ	牛乳 ぶたにく ヨーグルト ウインナーソーセージ	たまねぎ にんじん ケチャップ キャベツ ピーマン
19	水	ごはん 牛乳	おさかな ふりかけ	もずくのみそしる ぶたにくのしょうか みかん	がき	ごはん あぶら さとう でんぷん	牛乳 とうふ あぶらあげ もずく みそ ぶたにく	にんじん だいこん ながねぎ しょうが たまねぎ みかん
20	木	ごはん 牛乳		じゃがぶたキムチ あげぼうぎょうざ はるさめサラダ	エアハ	ごはん あぶら じゃがいも さとう こむぎこ はるさめ	牛乳 ぶたにく ハム	たまねぎ にんじん こんにゃく はくさい にら むらさきたまねぎ きゅうり キャベツ
21	金	ナン 牛乳		かぶのシチュー ドライカレー りんご		パン あぶら マカロニ ルウ パンこ さとう	牛乳 ぶたにく	にんじん キャベツ たまねぎ かぶ にんにく ピーマン トマトピューレ りんご
25	火	ごはん 牛乳		じゃがいもとたまれ おさかなハンバー ぶたにくとだいず(グ	ごはん じゃがいも あぶら さとう	牛乳 あぶらあげ みそ かんぱち ぶたにく だいず	たまねぎ こまつな ながねぎ にんじん
26	水	ごはん 牛乳	ドレッシング	かぼちゃだんごじ あじあおさフライ こがねもやし	<u></u>	ごはん あぶら でんぷん パンこ ドレッシング ごま	牛乳 ぶたにく あぶらあげ みそ あじ あおさ	にんじん だいこん かぼちゃ こまつな もやし
27	木	ごはん 牛乳		さわにわん さつまいものてん。 ひじきごはんのぐ		ごはん あぶら さつまいも こむぎこ さとう	牛乳 ぶたにく かまぼこ とりにく ひじき あぶらあげ	にんじん ごぼう こんにゃく だいこん みつば グリンピース
28	金	こどもパン 牛乳		チリコンカーン ごぼうとツナのサラ りんご	ラダパンのぐ	パン あぶら じゃがいも ドレッシング ごま	牛乳 ぶたにく だいず まぐろ	たまねぎ にんじん トマトピューレ ケチャップ にんにく グリンピース ごぼう とうもろこし きゅうり りんご
平均栄養量エネルギー545 kcal たんぱく質エネルギー617 kcal たんぱく質エネルギー503 kcal たんぱく質								
都合により献立を変更することがあります。								

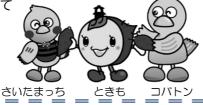
11月は彩の国ふるさと学校給食月間です!

埼玉県では、食育月間の6月と収穫の秋の11月を「彩の国ふる さと学校給食月間」としています。給食に埼玉県でとれた食材を 積極的に取り入れ、地元への愛着を深める学校給食を推進してい まま

そこで今月は、川越産のさつま芋を使用した「さつま芋の天ぷら」や川越産のかぶを使用した「かぶのシチュー」、川越産の里芋や大根、人参、ごぼうなどを使用した「※ざくざく煮」、埼玉産の豚肉・小麦粉を使用した「彩の国肉まん」などを取り入れま

した。また、お米は年間を通して 川越産を使用しています。

ぜひ川越市や埼玉県の食 材を味わって食べてくださ



【お知らせ】

上戸小学校・新宿小学校のリクエスト献立は、学校の給食委員会が中心となり、栄養のバランスや旬の食材などを考慮して作成したものです。



《献立作成時のねらい》 <u>埼玉県産農産物について知ろう</u>

身近で作られている農産物を多く取り入れました。

.

<u>※ざくざく煮</u>

大根や人参、ごぼう、こんにゃく、油揚げなどの食材をざくざくと大きめに切り、よく味がしみるようにじっくり煮た煮物です。この時期においしい里芋も入っています。



さつま芋、里芋、ほうれん草小松菜、みつば、かぶ、人参大根、チンゲン菜、ごぼう

『理員)を募集中です。詳しくは、学校給食課(☎223— 6035)までお願いします

緊急募集】

4計年度

任用職員(調