



11月分学校給食予定献立表

川越市立今成学校給食センター TEL223-0891

川越第一中 富士見中 野田中 大東中 大東西中 霞ヶ関中

霞ヶ関東中 霞ヶ関西中 川越西中 名細中 鯨井中

令和7年

日	曜	献立		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。		
				主にエネルギーになる(5、6群)	主に体の組織をつくる(1、2群)	主に体の調子を整える(3、4群)
		主食・牛乳	おかず	炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン
4	火	子どもパン 牛乳	ドレッシング チリコンカン ボロニアステーキ ごぼうサラダ	パン ジャが芋 砂糖 油 ドレッシング ごま	牛乳 大豆 豚肉 とり肉	きゅうり ごぼう 玉ねぎ 人参 にんにく トマトピューレ ケチャップ
5	水	わかめごはん 牛乳	ソース 豚汁 彩の国メンチカツ さつま芋と栗のタルト	ごはん 油 パン粉 さつま芋 栗 米粉 砂糖	牛乳 豆腐 油揚げ 豚肉 みそ 豆乳 わかめ	こんにゃく ごぼう 大根 人参 長ねぎ キャベツ
6	木	ごはん 牛乳	しょうゆ すき焼き ささかまぼこ(2) かりかり河越抹茶豆	ごはん 砂糖 油	牛乳 大豆 きなこ 豆腐 豚肉 かまぼこ	しらたき 玉ねぎ 人参 長ねぎ
7	金	丸パン 牛乳	ソース 野菜スープ えびカツ ホットマカロニサラダ	パン マカロニ 油 パン粉 ドレッシング	牛乳 まぐろ 豚肉 えび たらすり身	キャベツ きゅうり 玉ねぎ 人参 マッシュルーム
10	月	ごはん 牛乳	川越たっぶりみそ汁 さばの香味ソースかけ かわりきんぴら	ごはん 里芋 砂糖 ごま でん粉 ごま油 油	牛乳 油揚げ 豚肉 とり肉 みそ さば	しらたき さやいんげん かぶ ごぼう 小松菜 しょうが 玉ねぎ 人参 にんにく 長ねぎ
11	火	ごはん 牛乳	高野豆腐の卵とじ 和風ハンバーグ みかん	ごはん でん粉 砂糖 油	牛乳 高野豆腐 かまぼこ とり肉 卵 豚肉	しらたき さやいんげん 大根 玉ねぎ 人参 みかん
12	水	ソフトめん 牛乳	ミートソース ハッシュドポテト 野菜ソテー	ソフトめん 砂糖 油 ルウ じゃが芋	牛乳 豚肉 ベーコン	しょうが 玉ねぎ 人参 にんにく キャベツ とうもろこし トマトピューレ
13	木	ごはん 牛乳	相性汁 あじあおさフライ キムチごはんの具	ごはん さつま芋 ごま ごま油 油 パン粉	牛乳 豚肉 ベーコン みそ あじ あおさ	しらたき さやいんげん 玉ねぎ 人参 にんにく 長ねぎ 白菜
17	月	バター コッペパン 牛乳	川越焼きそば 鯛型オムレツ 杏仁フルーツ	パン 中華めん 油	牛乳 青のり 豚肉 卵 豆乳	キャベツ 玉ねぎ 人参 桃 パインアップル
18	火	ごはん 牛乳	トックスープ かにシューマイ(2) 切干大根のブルコギ風	ごはん 米粉 砂糖 ごま油 小麦粉	牛乳 豚肉 とり肉 かに たらすり身	しょうが 切干大根 チンゲン菜 人参 にんにく 長ねぎ ピーマン 玉ねぎ
19	水	うどん 牛乳	肉うどん みそポテト(2) わかめ炒め	うどん じゃが芋 でん粉 砂糖 ごま油 油 小麦粉	牛乳 油揚げ わかめ かまぼこ 豚肉 とり肉 みそ	さやいんげん しょうが 人参 長ねぎ ほうれん草
20	木	ごはん 牛乳	お魚ふりかけ チンゲン菜のスープ 豚肉のしょうが焼き りんご	ごはん でん粉 春雨 ごま油 油	牛乳 豚肉 とり肉	しょうが 玉ねぎ チンゲン菜 人参 ピーマン りんご しいたけ
21	金	麦ごはん ミルクコーヒー	ドレッシング カレーライス チキンナゲット(2) グリーンサラダ	麦 ごはん じゃが芋 油 ルウ ドレッシング 小麦粉 砂糖	牛乳 豚肉 とり肉	枝豆 キャベツ きゅうり 玉ねぎ 人参 ケチャップ
25	火	ごはん 牛乳	おでん いわしのかぼすみそ煮 青菜の五目炒め	ごはん じゃが芋 でん粉 油 砂糖 小麦粉	牛乳 がんもどき 昆布 豚肉 とり肉 えそすり身 いわし みそ	こんにゃく しょうが 大根 人参 チンゲン菜 もやし かぼす
26	水	食パン 牛乳	いちごミックス ジャム 彩の国農産物の豆乳クリーム煮 フランクフルトソーセージ コーンソテー	パン 米粉 里芋 砂糖 油	牛乳 豆乳 ベーコン とり肉 フランクフルトソーセージ みそ	かぶ とうもろこし 人参 長ねぎ ブロッコリー ケチャップ いちご りんご
27	木	ごはん 牛乳	ワンタンスープ 豚肉のバーベキューソース焼き グレープゼリー	ごはん 小麦粉 砂糖 油	牛乳 豚肉 とり肉	キャベツ 玉ねぎ 人参 長ねぎ もやし ぶどう ケチャップ
28	金	ごはん 牛乳	厚揚げと白菜の中華煮 肉団子(2) みかん	ごはん でん粉 砂糖 油	牛乳 厚揚げ 豚肉 とり肉	しょうが たけのこ 人参 白菜 にんにく みかん しいたけ 玉ねぎ
都合により献立を変更することがあります。					平均栄養量	エネルギー 799 kcal たんぱく質 30.7 g

主な分類欄は、食育用として使用している主な食品を記載しています。詳しい内容が必要な方は、給食センターにお問い合わせください。

献立作成時のねらい

埼玉県産農産物について知ろう

彩の国農産物の豆乳クリーム煮や川越たっぶりみそ汁、相性汁など埼玉県産や川越市産の農産物を使った献立を多く取り入れています。



地域で生産された食材をその地域で消費することを「地産地消」と言います。新鮮でおいしい地域の食材を味わいましょう。

▼川越産農産物(予定) ▼食べ方によせて

さつま芋、ほうれん草、
里芋、人参、小松菜、
ブロッコリー、ごぼう、
チンゲン菜、
大根、かぶ



- ・キムチごはんの具
具を飯缶の中に入れ2本のしゃもじでよく混ぜてから配食してください。
- ・川越焼きそば、鯛型オムレツ
お皿と一緒にのせてください。
- ・グリーンサラダ、ごぼうサラダ
ドレッシングで和えてから配食してください。

11月は、彩の国ふるさと学校給食月間です。

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す。

11月24日は「和食の日」です。

11月24日”いい日本食”という語呂合わせからこの日に制定されました。「和食;日本人の伝統的な食文化」はユネスコ無形文化遺産に登録されています。

この機会にぜひ、和食について考えてみましょう。



▼献立紹介

- ・彩の国農産物の豆乳クリーム煮
埼玉県産大豆から作られた彩花みそを使っています。川越市産・埼玉県産の食材も多く入っています。
- ・相性汁
牛乳が入っているみそ汁です。牛乳とみその相性が良いことからこの名前が付けました。川越市産のさつま芋を使用する予定です。

埼玉県マスコット「コバトン」「さいだまっち」



【緊急募集】会計年度任用職員(調理員)を募集中です。詳しくは、学校給食課(☎223-6035)までお問い合わせします。