令和5年11月分 予定献立表

刈谷市学校給食センター

幼児園

日		赤 主に体の組織をつくる食品		緑 主に体の調子を整える食品		黄 主にエネルギーになる食		エネルギ
/	献立名	たんぱく質	無機質	ビタ		炭水化物	脂質	(KC
曜	主食 牛乳 主菜 副菜 その他 の順	魚·肉·卵 豆·豆製品	牛 乳・乳 製 品小 魚・海 そう	緑黄色野菜	その他 の野 菜 果 物 · きのこ	米・パン・めん 芋・砂 糖	油脂·種実類	iš (
	豚肉とトマトのスパゲティー 牛乳	が 豚肉	飲用牛乳	トマト にんじん	玉ねぎ しめじ	ソフトめん		
1		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	3011 10	ピーマン	E13C 0370	砂糖		52
水	コロッケ				玉ねぎ	じゃが芋 パン粉 小麦粉	米油	22
	ブロッコリーのサラダ			ブロッコリー	キャベツ			
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			ご飯		
2	レバー入りつくね	鶏肉 鶏レバー			玉ねぎ しょうが			4
木	さつま芋のみそ汁	油揚げ 合わせみそ		ねぎ	玉ねぎ 白菜 えのきたけ	さつま芋		1
	青菜の納豆あえ	納豆 かつお節		ほうれん草 にんじん		砂糖		
	にんじんご飯 牛乳	鶏肉	飲用牛乳	にんじん 🎤	こんにゃく 干ししいたけ	麦ご飯 砂糖		Ī
6	(麦ご飯・具)	大祠(A)	队 升十孔	1270070	ZNIC4X +CC(1/21)	砂糖		4
月	さばの八丁みそ煮	さば 八丁みそ		68				2
	すまし汁	豆腐		小松菜	白菜 大根			
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			ご飯		T
	けんちんしのだ	豆腐 油揚げたらすり身	ひじき	にんじん				5
7 k	[甘みそ]	甘みそ						
Λ,	じゃが芋のそぼろ煮	鶏肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	玉ねぎ	じゃが芋 砂糖		1
	プチりんごゼリー					ゼリー		
	雁が音中学校リクエスト献立		飲用牛乳			黒ロールパン		T
	黒ロールパン 牛乳		が出土む			**· /// /		[
3 K	いかナゲット	いか たちうお				パン粉 小麦粉	米油	
'	コーンスープ	ベーコン	牛乳	にんじん パセリ	玉ねぎ とうもろこし	じゃが芋	バター ポタージュの素	1
	海そうサラダ		海そう		キャベツ きゅうり			
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			ご飯		
	子持ちししゃもフライ		子持ちししゃも			パン粉 小麦粉	米油	
9 木	[ソース]							
1 \	高野豆腐のいり煮	鶏肉 はんぺん 高野豆腐		にんじん	こんにゃく 枝豆 ごぼう	じゃが芋 砂糖		2
	ほうれん草とツナのごまあえ	まぐろ		ほうれん草	キャベツ	砂糖	大豆油 ごま	
	ご飯牛乳		飲用牛乳			ご飯		
0	ビビンバの具	豚肉		ほうれん草	もやし にんにく 干ししいたけ	砂糖	ごま ごま油	
È		たらすり身		にんじん	玉ねぎ	しゅうまいの皮		1
	中華ス一プ	ベーコン 豆腐		チンゲンサイ ねぎ	白菜 とうもろこし えのきたけ	はるさめ		
	11月13日(月)	~17日(s	全)は『世		と味わおう週	問』です		一
ij	ョー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	-	-		あみかけ、愛知!	_	で表します	đ
_	ご飯 牛乳		飲用牛乳	H - 1-12 2 1-1 10	(2)43	ご飯	<u></u>	Ť
2	若鶏の八丁みそ唐揚げ	鶏肉			しょうが	でん粉	米油	 Z
	はおはいにる	<u>バ丁みぞ</u> がわ 豆腐		にんじん ねぎ	大根 干しいたけ	里芋	7142	
		2112 XIM	わかめ	E-100/0 FIAC	キャベツ きゅうり	· 		1
	キャベツとわかめの三杯酢 ご飯 牛乳		飲用牛乳		<u>ロニバ・ノ」はWブガ</u>	でがない。		+
		牛肉 豚肉	MV II I-TU		キャベツ 縫	パン粉・小麦粉	米油	
	キャベツ入りメンチカツ	午肉 豚肉 はんぺん 生揚げ		にんじん	キャベツ 玉ねぎ こんにゃく		不 世	
火	刈谷市産大根のみそ煮	豆みそ		さやいんげん	刈谷市産大根	じゃが芋 砂糖 		1
	おかかあえ	まぐろ かつお節		ほうれん草	もやし	砂糖	大豆油	

材料は、すべてを記載しているものではありません。アレルギー物質については、アレルギー関連書類で確認してください。 食材については細心の注意を払って、安全確保に努めています。材料などの入荷状況により献立を変更することがあります。 献立表および食材の産地は、刈谷市のホームページに掲載しています。





11月は「食育月間」です。11月13日(月)から17日(金)までの「地元の食材を味わおう週間」を中心に、刈谷市産や愛知県産の食材が多く使われます。

愛知県

市谷似

			ī		i e		T.		
15	芋川うどん 牛乳 (きしめん・汁)	鶏肉 かまぼこ 油揚げ	飲用牛乳	にんじん 小松菜	大根 玉ねぎ 刈谷市産しいたけ	きしめん 砂糖 でん粉		514	
	厚焼き卵	<u> </u>				U		21.3	
	刈谷市産里芋のサラダ				枝豆 とうもろこし	刈谷市産里芋 🥠	トレッシング	21.0	
	ご飯 牛乳		飲用牛乳		<u> </u>	ご飯	1-32-3		
	ひきずり	鶏肉かまぼこ		ほうれん草	こんにゃく 白菜	生ふ砂糖	米油		
10		焼き豆腐		にんじん ねぎ		刈谷市産甲芋		504	
木	刈谷の里芋コロッケ				玉ねぎ	マッシュポテト パン粉 小麦粉	米油	21.1	
	刈谷市産大豆の昆布豆	刈谷市産大豆 🔗	昆布		刈谷市産切り干し大根	砂糖			
	ご飯 牛乳 🐠 🖂 🖈		飲用牛乳		75 F	ご飯			
17	ぶりの照り焼き(富山) 吐めるり	ぶり			7 77		米油	444	
金	キャベツたっぷり豆乳みそ汁	豆乳 合わせみそ		にんじん ねぎ	<u>キャベツ</u> こんにゃく 玉ねぎ	じゃが芋		20.7	
	おすわい(富山)	油揚げ	ひじき	にんじん	<u>大根</u>	砂糖			
	依佐美中学校リクエスト献立		飲用牛乳			ご飯			
	ご飯 牛乳		かくりしてすり					424	
20 月	焼きぎょうざ	鶏肉 豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ	ぎょうざの皮	ごま油		
7	マーボー豆腐	豚肉 豆腐 豆みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ たけのこ しょうが にんにく	砂糖 でん粉	ごま油	19.3	
	もやしときゅうりのナムル				もやし きゅうり		ごま油		
	ご飯 牛乳 中乳	•	飲用牛乳			ご飯		418	
	ハンバーグのおろしソース	豚肉 鶏肉			玉ねぎ 大根	砂糖			
21 火	じゃが芋のみそ汁 双葉小学校 6 若林 蔓萸さん		わかめ	にんじん ねぎ	白菜	じゃが芋			
	◆ご飯がすすむ! 我が家のじまん料料			にんじん	れんこん	砂糖	大豆油 米油	···· 18.6	
	きりぼし大根のカレーいため	\$10		1270270	刈谷市産切り干し大根	ドジヤカロ	八亚川 木川		
	ミルクロールパン 牛乳		飲用牛乳			ミルクロールパン		518	
	鶏肉の塩レモン焼き	鶏肉			レモン果汁		米油		
水	野菜と大豆のトマト煮	ポークウインナー 大豆		にんじん トマト	玉ねぎ	じゃが芋 砂糖 			
	ブロッコリーともやしのごまサラダ			ブロッコリー	もやし とうもろこし		ごま ドレッシング	<u> </u>	
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			ご飯		424 18.1	
1 1	チキンナゲット	鶏肉			126/24	パン粉 小麦粉	米油		
3	大根と生揚げのいため煮	豚肉 生揚げ		にんじん	大根 玉ねぎ 枝豆	砂糖 	米油		
	キャベツの青菜あえ	かつお節	ALT 4 W	広島菜 京菜 大根葉	キャヘツ	砂糖			
	ご飯 牛乳	1141	飲用牛乳		L こみ。	ご飯			
2 /	いわしの煮付け	いわし 		にんじん 小松菜	しょうが 	 じゃが芋 砂糖		516	
月	豚肉とじゃが芋のうま煮	大豆 ひよこ豆		1-700/0 /JYA X		してルーナ 197倍	150 5 7 7 8	22.7	
	まめまめサラダ	青いんげん豆 赤いんげん豆			キャベツ とうもろこし		ドレッシング		
	ご飯牛乳		飲用牛乳	T \ L\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		ご飯			
	豆腐のオイスターソースいため	豚肉 豆腐		チンゲンサイ にんじん	玉ねぎ	砂糖 でん粉	ごま油	523	
火	春巻き	豚肉		にんじん	キャベツ 玉ねぎ しょうが	はるさめ 春巻 きの皮	米油	18.3	
	刈谷市産大根ときゅうりのナムル				刈谷市産大根 きゅうり		ごま油		
	ご飯牛乳		飲用牛乳			ご飯			
I . I	さんまのおろし煮	さんま		[大根	//////////////////////////////////////		495	
水	筑前煮	鶏肉 生揚げ		にんじん さやいんげん	こんにゃく ごぼう たけのこ れんこん	刈谷市産里芋 砂糖		19.9	
	みかん				みかん			<u> </u>	
	金芽玄米ご飯 牛乳		飲用牛乳	[- /] × /	エわギ モル ギ	金芽玄米ご飯			
I . I	ひよこ豆のカレーシチュー	豚肉 ひよこ豆		にんじん 赤パプリカ	玉ねぎ エリンギ しょうが にんにく	じゃが芋	カレールウ	460	
木	オムレツ	卵						18.7	
Ш	福神あえ				キャベツ 福神漬け		ごま	<u></u>	

和食の日・・・・今年で10年目となります。ユネスコ無形文化遺産に登録された和食を、次世代へしっかりつなげていこうという願いが込められています。本来は11月24日ですが、給食では21日に実施します。和食のうまみを味わいましょう。