

令和6年11月 学校給食献立予定表

(中学校)



福知山市教育委員会
福知山市学校給食会
学校給食センター

日 (曜)	献立名 牛乳は毎日つきます	エネルギー kcal 基準値 820	塩分 g 基準値 2.5	食品の種類と体内でのおもな働き		
				体をつくるもとになる (赤)	エネルギーのもとになる (黄)	体の調子を整えるもとになる (緑)
1 (金)	ご飯 たらのマヨネーズ焼き えのきたけの和え物 根菜みそ汁	709	2.6	牛乳 たら まぐろ油漬け ぶた肉 油揚げ みそ	ご飯 ノンエッグマヨネーズ 砂糖	玉ねぎ キャベツ えのきたけ 水菜 にんじん 大根 なす ねぎ
5 (火)	ぶたキムチ丼 (ご飯) 切干し大根のナムル みそ風味スープ	720	3.7	牛乳 ぶた肉 とり肉 油揚げ みそ	ご飯 砂糖 米油 ごま油 さつまいも	しょうが にんにく 白ねぎ 白菜 白菜キムチ 切干し大根 キャベツ にんじん ほうれん草 玉ねぎ こんにゃく
6 (水)	ご飯 まぐろのケチャップがらめ 春雨サラダ わかめスープ	706	2.2	牛乳 まぐろ わかめ 豆腐	ご飯 でん粉 米油 砂糖 春雨	しょうが にんじん 水菜 白菜 もやし 玉ねぎ 大根
7 (木)	黒糖パン デミグラスソースハンバーグ ごまドレッシングサラダ スープ煮 ◆カル秀メニュー	813	3.1	牛乳 ハンバーグ ぶた肉	黒糖パン 砂糖 ごまドレッシング	キャベツ きゅうり にんじん 小松菜 かぶ 玉ねぎ
8 (金)	ご飯 さんまの塩焼き ほうれん草のごま和え かき玉汁 【除去食対応有り】	706	2.6	牛乳 さんま 豆腐 かまぼこ 卵	ご飯 砂糖 ごま	白菜 ほうれん草 にんじん ねぎ えのきたけ
1 1 (月)	ご飯 春巻き 甘酢和え マーボー豆腐	827	2.3	牛乳 春巻き 豆腐 プチ豆腐 ぶたひき肉 赤みそ	ご飯 米油 砂糖 でん粉	にんじん 小松菜 白菜 玉ねぎ しょうが にんにく
1 2 (火)	もみじカレー (★麦ご飯) ② イタリアンドレッシングサラダ 豆乳プリンタルト ◆ジビエの日	847	2.1	牛乳 しか肉 ロースハム	ご飯 大麦 じゃがいも オリーブ油 カレーパウダー イタリアンドレッシング 豆乳プリンタルト	にんにく にんじん 玉ねぎ 大根 きゅうり
1 3 (水)	ご飯 さばの粒マスタード焼き ツナ和え 豆腐のすまし汁	723	2.5	牛乳 さば まぐろ油漬け 豆腐 いちよう形かまぼこ	ご飯 砂糖	キャベツ 春菊 にんじん 玉ねぎ 白菜 ねぎ
1 4 (木)	味付けパン チキンカツ コールスロー コーンチャウダー	869	3.1	牛乳 チキンカツ ぶた肉	味付けパン 米油 砂糖 じゃがいも 米粉 ノンエッグマヨネーズ	キャベツ きゅうり にんじん 玉ねぎ とうもろこし
1 5 (金)	ご飯 さわらの照り焼き 大根のサラダ さつまいものみそ汁	686	2.6	牛乳 さわら 油揚げ みそ	ご飯 砂糖 でん粉 米油 さつまいも	しょうが 大根 にんじん みぶ菜 玉ねぎ ねぎ
1 8 (月)	ご飯 さつまいもの揚げ煮 タイビーエン 黄桃 ふりかけ (のりかつお)	787	2.3	牛乳 とり肉 ぶた肉 ふりかけ (のりかつお)	ご飯 さつまいも 米油 砂糖 春雨	にんじん こんにゃく 玉ねぎ 白菜 しょうが ほうれん草 黄桃
1 9 (火)	★キャロットピラフ チキンブランケット ② アンチョビドレッシングサラダ ライチゼリー ◆杉本シェフ考案メニュー	762	3.3	牛乳 とり肉 豆乳	ご飯 さつまいも 米粉 オリーブ油 砂糖 ノンエッグマヨネーズ ライチゼリー	にんじん とうもろこし 赤ピーマン 玉ねぎ 白菜 マッシュルーム キャベツ 水菜
2 0 (水)	ご飯 あじのねぎソース 白菜のレモン和え とり肉と大根の煮物	789	2.4	牛乳 あじ とり肉 厚揚げ	ご飯 でん粉 米油 砂糖 じゃがいも	にんにく しょうが ねぎ 白菜 水菜 にんじん レモン 大根 こんにゃく れんこん
2 1 (木)	ツナサンドイッチ (ミルクパン) 野菜のソテー ミネストローネ	826	3.4	牛乳 まぐろ油漬け ぶた肉 スライスウィンナーソーセージ	ミルクパン じゃがいも 砂糖 米油 ノンエッグマヨネーズ マカロニ	とうもろこし 玉ねぎ キャベツ にんじん なす トマト
2 2 (金)	ご飯 さけの塩焼き 湯葉のおひたし ぶた汁	702	2.8	牛乳 さけ 湯葉 ぶた肉 油揚げ みそ	ご飯 砂糖	ほうれん草 金時にんじん 白菜 こんにゃく にんじん ごぼう 大根 ねぎ
2 5 (月)	ご飯 とり肉のこうじ揚げ 切干し大根のそぼろ炒め ふのみそ汁	872	2.2	牛乳 とり肉 牛ひき肉 みそ	ご飯 でん粉 米油 砂糖 さつまいも ふ	しょうが にんにく 切干し大根 こんにゃく 玉ねぎ にんじん キャベツ
2 6 (火)	こぎつね丼 (ご飯) 【除去食対応有り】 かつお和え たぬき汁	766	2.5	牛乳 とり肉 油揚げ 炒り卵 糸かつお削り節 ぶた肉 豆腐	ご飯 砂糖 米油	玉ねぎ ねぎ えのきたけ キャベツ かぶ にんじん ごぼう こんにゃく 金時にんじん
2 7 (水)	ご飯 ホキフライ (タルタルソース) かんぴょうサラダ かぶのスープ	753	2.5	牛乳 ホキフライ ロースハム とり肉	ご飯 米油 砂糖 じゃがいも ノンエッグタルタルソース ワンタン皮	かんぴょう 白菜 水菜 にんじん かぶ ねぎ
2 8 (木)	小型パン きこの和風スパゲティ 白菜のスープ みかん	702	3.2	牛乳 牛肉 ぶた肉	小型パン スパゲティ 米油 じゃがいも	にんにく 小松菜 しいたけ えのきたけ 白菜 玉ねぎ キャベツ しょうが にんじん みかん
2 9 (金)	ご飯 さばのピリ辛焼き 信田和え 高野豆腐の煮物	809	2.5	牛乳 さば 油揚げ 高野豆腐 ぶた肉	ご飯 砂糖	しょうが 小松菜 キャベツ にんじん 金時にんじん 大根 こんにゃく

(注) ご飯は福知山産コシヒカリを使用しています。②はスプーンのつくり。() 内の数字は1人当たりの数量。献立内容は都合により変更することがあります。

食材の産地については福知山市ホームページをご覧ください。お問い合わせ先…福知山市学校給食センター (TEL23-5766)

※学校給消費11月期(第6期)の口座振替は12月2日(月)です。振替口座の残高不足にご注意ください。



7日の給食には、夜久野学園の1～4年生が
収穫してくれたにんじんを使用予定です。

29日の「信田和え」には、三和学園の5年生が収穫してくれた小松菜を、「高野豆腐の煮物」に
は、修斉小学校の1年生が収穫してくれた大根を使用予定です。



広 告

新築・注文住宅・リフォームのことなら

ここにしかない家

KICHTO WORK We do carefully complete work.

有限会社 大下工務店

〒620-0855 京都府 福知山市 土師新町1丁目 223-2

電話: 0773-27-0720

FAX: 0773-27-7288

広 告

地産地消キッチン

D1cafe

- ・キッチンカー
- ・米糀甘酒商品
- ・米粉商品 (グルテンフリー)
- ・カフェ (末広町・10月オープン)

株式会社大一設備 飲食事業部

福知山市蛇ヶ端2696番地 TEL(0773) 22-7517

☑ d1.cafe@daiichi-setsubi.com

広 告

OFF HOUSE

0773-23-2332

BOOK-OFF

0773-25-3535

HARD-OFF

0773-23-2277

福島文通堂

0773-23-6377

ECO TOWN

福知山市駅南町2-20

* 保護者の皆様へ：上記広告は、新たな市の収入源とするため、本市の有効な広告媒体を活用し広告収入を得るものです。
* 上記広告主又はその内容について、市、教育委員会及び学校が推奨、保証するものではありません。広告内容に関するご質問は、広告主に直接お問合わせください。