_{令和7年11月} 学校給食献立予定表

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	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)
4 (火)	ご飯 ぶた肉と大根の煮物 信田和え のり佃煮 ◆カル秀メニュー	734	2.7	牛乳 ぶた肉 がんもどき 油揚げ のり佃煮	ご飯 じゃがいも 砂糖	大根 にんじん こんにゃく ほうれん草 白菜
	ご飯 厚揚げの中華炒め レモン塩ちゃんこ風スープ フルーツ和え	717	1.7	牛乳 ぶた肉 厚揚げ 赤みそ とり肉 豆腐	ご飯 米油 砂糖	玉ねぎ にんじん キャベツ ピーマン しょうが 大根 水菜 もやし パインアップル 黄桃 ナタデココ レモン
	黒糖パン ウインナーソーセージ (2) ひじきのサラダ とうもろこしのスープ	780	3.5	牛乳 ウインナーソーセージ ひじき ぶた肉	黒糖パン 砂糖 米油	にんじん キャベツ 小松菜 とうもろこし 玉ねぎ 白菜
(^)	ご飯 さけの塩焼き ほうれん草のごま和え 高野豆腐の卵とじ 【除去食対応有り】	716	2.6	牛乳 さけ 卵 高野豆腐	ご飯 砂糖 ごま	白菜 ほうれん草 にんじん 玉ねぎ 大根 ねぎ
	キーマカレー (ご飯) 春雨の炒め物 さつまいもチップス ②	737	2.6	牛乳 ぶたひき肉 とりひき肉 ベーコン	ご飯 米油 カレールウ でん粉 春雨 さつまいもチップス	玉ねぎ ほうれん草 にんじん とうもろこし なす しょうが にんにく キャベツ
	ご飯 とり肉のから揚げ かつお和え みそ風味スープ	822	2.6	牛乳 とり肉 糸かつお削り節 ぶた肉油揚げ みそ	ご飯 でん粉 米油 砂糖 さつまいも	しょうが にんにく 春菊 キャベツ にんじん 玉ねぎ こんにゃく ねぎ
	ご飯 さばのみそだれ 白菜のゆず香和え 秋野菜のうま煮	810	2.3	牛乳 さば みそ とり肉	ご飯 砂糖 さつまいも でん粉	しょうが にんじん 水菜 かぶ 玉ねぎ 大根 ゆず 白菜
(+)	味付けパン カポナータ ② オニオンドレッシングサラダ 米粉のカップケーキ(メープル)	864	2.7	牛乳 とり肉	味付けパン 米油 砂糖 オニオンドレッシング 米粉のカップケーキ(メープル)	なす 玉ねぎ 黄パブル 白菜 枝豆 トマト にんにく キャベツ 水菜 にんじん
	ご飯 たらのコーンマヨネーズ焼き ツナサラダ ワンタンスープ	711	2.4	牛乳 たら まぐろ油漬け ぶた肉	ご飯 ノンエッグマヨネーズ 砂糖 ワンタン皮	とうもろこし キャベツ きゅうり にんじん 玉ねぎ 大根 小松菜
17 (月)	ご飯 春巻き マーボーキャベツ 白菜のスープ	803	2.4	牛乳 春巻き ぶたひき肉 赤みそ	ご飯 米油 砂糖	しょうが にんにく キャベツ 玉ねぎ にんじん ピーマン 小松菜 とうもろこし 白菜
	三色丼 (ご飯) 【 除去食対応有り】 坦々風スープ みかん	765	2.3	牛乳 とりひき肉 炒り卵 ミートボール 豆腐 みそ	ご飯 米油 砂糖 練りごま ごま	しょうが 玉ねぎ 小松菜 大根 ねぎ もやしにんにく みかん
	ご飯 さんまのかば焼き キャベツの梅和え 豆腐のすまし汁	805	2.7	牛乳 さんま とりささ身 豆腐	ご飯 でん粉 米油 砂糖	キャベツ 水菜 にんじん 梅 玉ねぎ 白菜 ねぎ
	ミルクパン ブラウンシチュー 野菜のソテー りんご ②	789	3.3	牛乳 ぶた肉 まぐろ油漬け	ミルクパン じゃがいも ブラウンルウ	にんじん 玉ねぎ マッシュルーム ほうれん草 もやし キャベツ りんご
	ご飯 さわらの照り焼き ごぼうサラダ さつまいものみそ汁	732	2.9	牛乳 さわら とり肉 みそ	ご飯 砂糖 でん粉 ノンエッグマヨネーズ さつまいも	しょうが ごぼう 小松菜 もやし にんじん 大根 金時にんじん ねぎ こんにゃく
2 5 (///)	ご飯 とり肉の甘酢炒め かんぴょうサラダ 地場産野菜たっぷりスープ	805	3.0	牛乳 とり肉 ぶた肉	ご飯 でん粉 さつまいも 米油砂糖	しょうが 玉ねぎ にんじん かんぴょう 白菜 きゅうり かぶ キャベツ 小松菜
	高菜そぼろ丼(★麦ご飯) 大根のみそ汁 黄桃	718	2.5	牛乳 ぶたひき肉 油揚げ 豆腐 みそ	ご飯 大麦 米油 砂糖	高菜漬け こんにゃく にんじん ほうれん草 竹の子 しょうが ねぎ にんにく 大根 黄桃
2 7 (木)	小型パン 野菜たっぷり肉みそスパゲティ スープ煮 型抜きチーズ	735	3.3	牛乳 ぶたひき肉 赤みそ とり肉 型抜きチーズ	小型パン スパゲティ 砂糖 米油 さつまいも	玉ねぎ にんじん 小松菜 白ねぎ しいたけ しょうが にんにく 白菜 大根 ねぎ
	ご飯 ホキのしそ揚げ みぶ菜の甘酢和え かしわのひきずり	738	2.3	牛乳 ホキ さつま揚げ とり肉 焼き豆腐	ご飯 でん粉 米油 砂糖 じゃがいも	赤じそ にんじん みぶ菜 キャベツ 糸こんにゃく 大根 ねぎ 玉ねぎ

⁽注) ご飯は福知山産コシヒカリを使用しています。②はスプーンのつく日。() 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)

※学校給食費11月期(第6期)の口座振替は12月1日(月)です。振替口座の残高不足にご注意ください。







^{*}保護者の皆様へ:上記広告は、新たなる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。