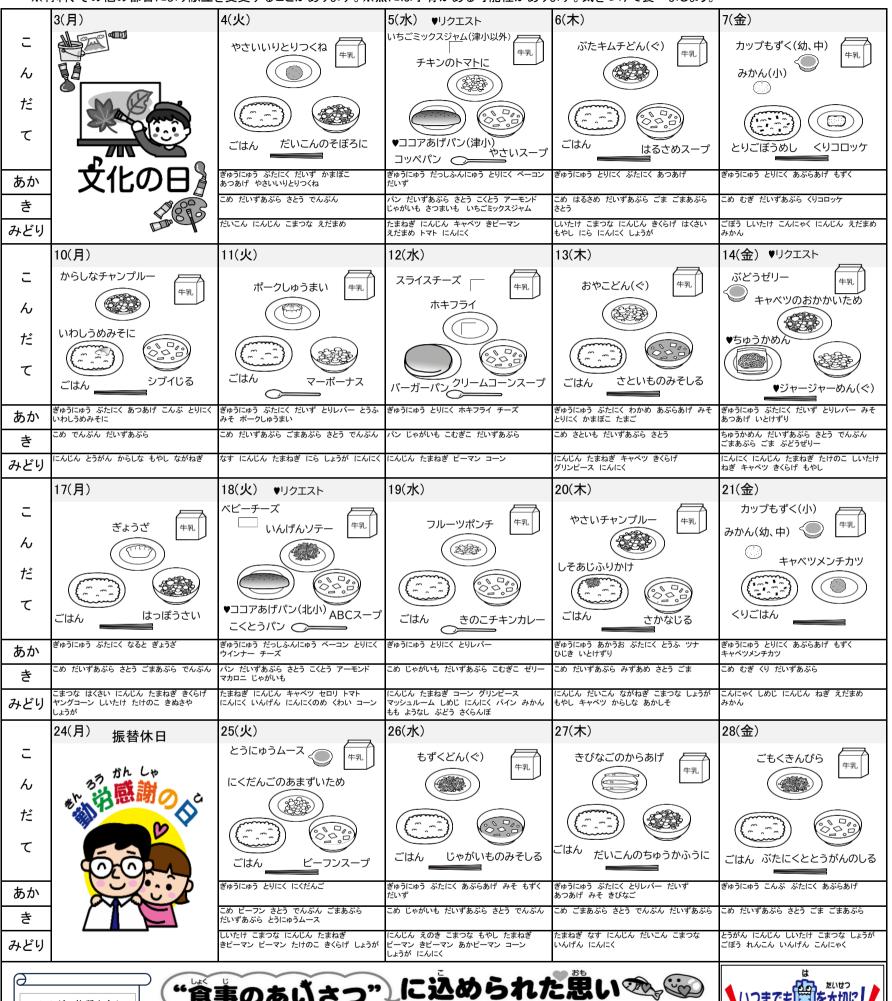


11月 よていこんだてひょう

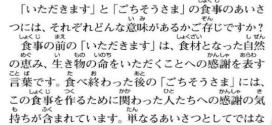


※材料、その他の都合により献立を変更することがあります。※魚には小骨がある可能性があります。気をつけて食べましょう。



アレルギー物質を含む 食品の表示について

料理別に食品を明 記した詳細献立表 を準備しています。 必要な方は担任へ 申し出てください。



く、意味を考え、心を込めて言えるといいですね。

食事のあいさつ

11 月 23 日は「勤労感謝の白」

食事に限らず、私たちの生活は多くの人の働きがあって成り立っ ていることを忘れずに、感謝の気持ちをもって過ごしましょう。



詳細献立表(アレルギー) 令和7年11月

南風原調理場

098-889-3691

※「詳細献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある8品目及び下記の品目について表示しています。

学校給食の基準 P=タンパク質 F=脂質 小学校基準量 650 Kcal 21.1~32.5 g 14.4~21.7g 中学校基準量 27.0~41.5 g 18.4~27.7g 830 Kcal

	卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、そば、かに、くるみ
٧.	食材や調味料などについて()肉にアレルギー食材の記載をしています

表示義務(特定原材料)8品目

推奨20品目 あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、 パナナ、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ごま、アーモンド

- 食材や調味料などについて()内にアレルギー食材の記載をしています。 詳しい情報が必要な方は給食センターまでお問い合わせください。 かまぼこ等の練り物の原材料は、えび、かにを食べています。 アーサ、もず(の養殖場にはヨコエビ類が生息しています。(ヨコエビは食物アレルギーの表示対象外です) 海藻類、小魚類はえび、かにが混ざる漁法で捕獲され、アサリなどの二枚貝はかにが生息しています。 揚げ油に使用する大豆油は3~4回程度使用しています。 大量調理を行うため、微量のアレルゲンの混入(コンテミネーション)を完全に避けることはできません。

************************************			:1丁ウ7こ6	め、微量のアレルゲンの混入((あか)	(きいろ)	(みどり)	1	l							
大きない。	B	曜日		こんだて	おもに体をつくる もとになる食品		おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料							油の使用回敷	
************************************	4	火			豚肉,大豆,かまぼこ,厚揚げ(大				4							
1970年 19			44	やさい入りとりつくね	豆) 鶏肉,植物性たん白(大豆)			食塩,香辛料,調味料(りんご),カラメル色	F	17	g	F	19	g		
1982年7日	_	1.		コッペパン					Е	619	Kcal	E	705	Kcal		
*** **	5	水	年 乳	ココアあげパン(津小)	脱脂粉乳			ココア	Р	31	g	Р	36	g	1	
大きの大きの						じゃがいも		う.塩	F	18	g	F	20	g		
				チキンのトマト煮	鶏肉,大豆	大豆油、さつまいも、さとう		ソース(小麦・鶏),ケチャップ,ウスター								
「大きの大きのでは、							にく いちごりんご	ソース 赤ワイン 塩								
10	6	木			鶏肉		しいたけ,こまつな,にんじん	しょうゆ(小麦・大豆),塩,料理酒,かつお	4							
		-	##.	ぶたキムチ丼(具)	豚肉,厚揚げ(大豆)	大豆油,白ごま,ごま油,さとう		だし はくさいキムチ,しょうゆ(小麦・大豆)	F	18	g	F	20	g		
***	_	_		鶏ごぼう飯	鷄肉,油揚げ(大豆)	こめ,麦,大豆油	ごぼう,しいたけ,こんにゃく,にん		Е	671	Kcal	Е	775	Kcal		
10 月 10 月 10 17 17 17 17 17 18 17 18 17 18 17 18 18	/	金	#9	くりコロッケ					Р	21	g	Р	24	g	2	
10 月					+ */			競進歌!よらめ(小事・十万) なけく かつ	F	22	g	F	27	g		
10 17 17 17 18 18 18 18 18	40	_			091		2		F	663	Kcal	F	799	Kcal		
11 大 11 大 12 12 13 14 15 15 15 15 15 15 15	10	月	#-	シブイ汁		でんぷん			Р	30	g	Р	34	g		
11 火 () () () () () () () () () (いわしうめみそに		さとう、米粉										
11 大	4.4	火														
12 大 12 大 15 15 15 15 15 15 15	11		年乳													
12 水 1.0 バーダーンのできままだ 1.0 (2.0)				しゅうまい	鶏肉,豚肉,みそ(大豆),大豆粉		たまねぎ,しょうが		F	18	g	F	20	g		
13 本 13 本 15 15 15 15 15 15 15	12	71			59 do	バーガーパン(小麦・乳・大豆)										
13 本 14 金 15 15 15 15 15 15 15	12	\J\	##. D					麦・豚)、塩、にんにく、こしょう]		-	•		-	②库油	
13 大				スライスチーズ				艮塩,こしよフ,合羊科, 野球エキス							3)廃油	
14 金 10 10 10 10 10 10 10	13	木			豚肉,わかめ,油揚げ(大豆),み		にんじん,たまねぎ	かつおだし								
14 金			年乳.	親子丼(具)	鶏肉,かまぼこ,たまご	大豆油,さとう	にんじん,たまねぎ,キャベツ,き くらげ,グリンピース,にんにく	チキンがらスープ(鶏),料理酒,みりん,しょ うゆ(小麦・大豆),塩	F	18	g	F	20	g		
17	1/	金			豚肉,大豆,鶏レバー,みそ(大豆)		にんにくにんじん,たまねぎ,も	料理酒.しょうゆ(小麦・大豆).テンメンジャ	4							
17 月	14		年乳			白ごま	やし,たけのこ,しいたけ,ねぎ	ン(小麦・大豆・ごま),トウバンジャン,がら スープ(豚・鶏・りんご)			-			J		
17 月 10 10 10 10 10 10 10					豚肉,厚揚げ(大豆),糸けずり		くらげ		F	26	g	F	29	g		
1							ぶどう	酸味料,クエン酸,香料	Е	535	Kcal	E	711	Kcal		
18 大 18 大 18 18 18 18 18	17	月	年乳.	八宝菜	豚肉,なると	大豆油,さとう,ごま油,でんぷん	ねぎ,きくらげ,ヤングコーン,しい		Р	22	g	Р	26	g		
18 大 日本				ぎょうざ	豚肉,鶏肉,大豆粉		hŝ		F	14	g	F	17	g		
19 水 日本の	10	ılı			DV Blesko rii	黒糖パン(小麦・乳・大豆)			4							
19 水 10 水 10 10 10 10 10 1	10	X	年乳			豆油.さとう.黒糖アーモンド]		_	•			1	
19 水						油	ロリ.トマト.にんにく		٢	23	g	F	26	g		
19 水 一型						人並准		温,しようが(小麦・人豆),こしよう								
19 水				ごはん												
フルーツボンチ カクテルゼリー(大豆ももりん た) パインみかんもも在洋なしぶ ア 17 g F 19 g アルーツボンチ カクテルゼリー(大豆ももりん た) などさどっ できなくなんぼ アルーツボンチ アルーツボンチンブルー 原魚 京泉 アルーツボンガルー 原魚 京泉 アルーツボンガルー 原魚 京泉 アルーツボンガルー 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日	19	水	年乳	さのこナキンカレー	鶏肉,鶏レハー	じゃかいも,大豆油,小麦粉	ンピース,マッシュルーム,しめ	粉,デミグラスソース(小麦・鶏),ウスター	Р	22	g	Р	26	g		
20 大				フルーツポンチ		カクテルゼリー(大豆,もも,りん	パイン,みかん,もも缶,洋なし,ぶ	(鶏),さとうきび	F	17	g	F	19	g		
20 大	00		-	ごはん		ご).さとう	どうさくらんぽ			531	Kcal					
野菜チャンブルー 豚肉豆腐、ツナ (大豆) 大豆油 にんじんもやし、キャベツから しょかゆ (小麦・大豆) 塩にんにく 上、シゆ (小麦・大豆) 塩にんにく 上、シゆ (小麦・大豆) みりん しょうゆ (小麦・大豆) みりん 上、シゆ (小麦・大豆) みりん 上、シゆ (小麦・大豆) みりん 日本 シュリム 紅豆 海 カルム (幼 、土 シウ (小麦・大豆) かりん カルム (幼 、土 シウ (小麦・大豆) がりん カルム (幼 、中) カルム (幼 、中) カルム (幼 ・中) カルム (力 ・中)	20	不	年乳	魚汁			つなしょうが		Р	25	g					
L 全株 ふりかけ							にんじん,もやし,キャベツ,から しな		F	15	g	F	16	g		
全 金 国産キャベツのメンチカツ 鶏肉植物性たん白(大豆)豚肉 薬剤が生物が洗粉が植物。 キャベツがまわぎ 食塩・魚木で飼用しようゆ(大豆)酵母エ ト 29 g F 30 g							赤しそ こんにゃく,しめじ,にんじん,ね	チキンがらスープ(鶏),しょうゆ(小麦・大	E	733	Kcal	E	801	Kcal		
25 大 日本の 日	21	金					豚脂,さとう,でん粉,米粉,植物油,	ぎぇだまめ(大豆)	豆) みりん,料理酒塩 食塩,小麦不使用しょうゆ(大豆),酵母エ	1						②
25 大 ではん こめ 上っつい しいたけ、こまつなにんじん しょうゆ (小麦・大豆)、塩料理酒かつおだし ですっていまくらげ、しょうゆ (小麦・大豆)、塩料理酒かつおだし ですっていまくらげ、しょうゆ (小麦・大豆)、塩料理酒かりではない ですっていまくらげ、しょうゆ (小麦・大豆)、塩料理酒かりではない ですっていまくらげ、しょうゆ (小麦・大豆)、塩料理酒かりではない ですっていまくらげ、しょうゆ (小麦・大豆)、塩料理酒かりではない ですっていまりでは、一番では、一番では、一番では、一番では、一番では、一番では、一番では、一番			##. J						F	29	g	F	30	g	€	
ビーフンスープ 鶏肉 ビーフン しいたけ、まつなにんじん しょうゆ (小麦・大豆)、塩料理酒かつお P 23 g P 27 g 大田西子の甘酢いため ミートボール(大豆・鶏・豚) さとう、でんぶん、ごま油、大豆油 たまねぎ、にんじん、黄ビーマン、料理酒かりや(小麦・大豆)、					もずく		シークヮーサー果汁	醸造酢,しょうゆ(小麦・大豆),みりん,かつ お筋エキス.食塩								
中京	25	火			鶏肉		しいたけ、こまつな、にんじん	しょうゆ(小麦・大豆),塩,料理酒,かつお	1							
26 水 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □			[# ₁]	肉団子の甘酢いため	ミートボール(大豆・鶏・豚)	さとう,でんぷん,ごま油,大豆油			F	15	g	F	16	g		
26 水				豆型 ムース	京到	水あめ さとう 植物油脂			-							
1	26	水		ごはん		こめ	(=/									
27 木			年乳.				もやし,にんじん,たまねぎ,ピー	しょうゆ(小麦・大豆),みりん,塩,チキンが						-		
大根の中華風煮 豚肉鶏レバー大豆厚揚げ(大 ごま油さとう.でんぷん たまねぎなす.にんじんだいに オイスターソース・テンダンジャン(小麦・大 D.) みそ(大豆) きびなご でん粉、大豆油 食塩・こよう F 21 g F 24 g ③廃油 でん粉、大豆油 でん粉、大豆油 でん粉、大豆油 でん粉、大豆油 でん粉、大豆油 でんり、にんじんしいだけに かつおだし、しょうゆ (小麦・大豆) 塩 まつなし、ようがんにんじんしいだけに まっかし、ようがんにんじんしいん しょうゆ (小麦・大豆) 料理酒ありん・七味 F 16 g F 18 g F				-* +/		I = 14		らスープ(鷄)	_	00-		_	701	И.		
28 金元	27	木														
28 金 ごはん	′		##.	*************************************		マ/ 約 ナラ油	ん,こまつな,いんげん,にんにく	鶏・りんご) 塩	_	~		_	0.4		@#**	
本文なしようが まつなしようが まつなしようが 五目きんびら 豚肉油揚げ(大豆) 大豆油さとう。白ごまごま油 ごぎうれんこんにんじんいん しょうゆ(小麦・大豆)、料理酒。みりん・七味 F 16 g F 18 g	00	金		ごはん					Е	531	Kcal	Ε	667	g Kcal	③廃油	
工目きんひら 豚肉.油揚げ(大豆) 大豆油.さとう.白ごま.ごま油 ごぼう.れんこん.にんじん.いん しょうゆ(小麦・大豆) 料理酒.みりん.七味 F 16 g F 18 g	28		##. T				まつなしょうが]							
				五目きんびら	豚肉,油揚げ(大豆)	大豆油,さとう,白ごま,ごま油	ごぼう,れんこん,にんじん,いん げん.こんにゃく		F	16	g	F	18	g		