

11月 きゅうしょくこんだて表

Bブロック 和歌山市立 西和佐 小学校

ぎゅうにゅうは、あかのたべもの
パン・ごはんは、きいろのたべもの

日付	曜日	主食	牛乳	こんだて	おもにからだをつくる (あかのたべもの)	おもにからだのちようしをととのえる (みどりのたべもの)	おもにねつやちからら もとになる (きいろのたべもの)
2	月	ごはん	○	きつねうどん いためなます	とりにく なると あぶらあげ ひじき ひらてん	エリンギ あおねぎ れんこん にんじん いんげん こんにゃく	うどん さとう あぶら さとう ごまあぶら
3	火					文化の日	
4	水	ごはん	○	マーポーどうふ ちゅうかサラダ	とうふ ぶたにく あかもそ	しょうが たまねぎ にんじん あおねぎ チンゲンサイ トウモロコシ	あぶら ごまあぶら でんぶん はるさめ さとう ごまあぶら
5	木	パン	○	ちくわドッグ やさいスープ	ちくわ あおのり ベーコン	キャベツ にんじん トウモロコシ たまねぎ ごまつな	ごむぎこ あぶら
						ちくわドッグは、ちくわのてんぱらとキャベツをパンにはさんでたべましょう。	
6	金	ごはん	○	にくじやが ごまあえ	ぶたにく	しょうが たまねぎ にんじん こんにゃく ほうれんそう もやし	じやがいも さとう あぶら ごま さとう
9	月	ごはん	○	ちくせんに すのもの	とりにく ちくわ わかめ	しょうが にんじん いんげん こんにゃく ごぼう もやし	さといも あぶら さとう さとう
10	火	あげパン	○	ポトフ みかんサラダ	ぶたにく シーセージ	たまねぎ にんじん だいこん セロリー キャベツ きゅうり みかん(かん)	パン あぶら グラニューとう さとう じやがいも さとう
11	水	ごはん	○	おやこどん さんしょくびたし	とりにく たまご	たまねぎ あおねぎ いんげん はくさい にんじん ごまつな	ふ さとう さとう
12	木	パン	○	ナポリタン イタリアンサラダ	ベーコン	にんにく たまねぎ にんじん ピーマントマトピューレー キャベツ きゅうり トウモロコシ	スパゲッティ あぶら イタリアンドレッシング
13	金	ごはん	○	ほねくのいそべあげ きりぼしだいこんのもの にゅうめんじる	ほねく あおのり とりにく あぶらあげ	きりぼしだいこん いんげん にんじん にんじん たまねぎ あおねぎ	ごむぎこ あぶら あぶら さとう そうめん
16	月	ごはん	○	とりにくのうめずあげ おかあえ みそしる	とりにく かつおぶし あぶらあげ みそ	はくさい たまねぎ あおねぎ	ごむぎこ でんぶん あぶら さとう じやがいも
17	火	パン	○	ポーチビーンズ ごぼうサラダ	ぶたにく だいす	たまねぎ しめじ いんげん ごぼう きゅうり	じやがいも あぶら さとう ごま
18	水	ごはん	○	カレーライス ピクルス	ぶたにく	しょうが たまねぎ にんじん グリンピース だいこん にんじん レモン(かじゅう)	じやがいも あぶら さとう
19	木	ぶどう パン	○	マカロニグラタン やさいのごまだれッシング	とりにく こなチーズ ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん グリンピース キャベツ きゅうり	マカロニ あぶら ごま さとう あぶら
20	金	ごはん	○	さばのこうみソース ぱいにくあえ こうやどうふのみそしる	さば	しょうが あおねぎ れんこん ぱいにく はくさい だいこん あおねぎ	でんぶん あぶら さとう さとう
					「ふるさと誕生の献立」です。11月22日は、わかやまけんがたんじょうしたひです。 さばは、わかやまけんからいただいたものです。		
23	月				勤労感謝の日		
24	火	パン	○	ギンコのハンバーグ ほうれんそうスープ	ハンバーグ ベーコン	エリンギ しめじ ほうれんそう トウモロコシ たまねぎ にんじん	さとう あぶら でんぶん
25	水	ごはん	○	ちゃんこに ブロックリーのマヨネーズいため みかん	ぶたにく とりだんご あつあげ かつおぶし	はくさい もやし あおねぎ しめじ しゅんぎく ブロックリー みかん	マヨネーズ
					「風邪に負けない献立」です。みかんは、わかやまけんからいただきました。みかんには、ビタミンCがたっぷり含まれています。		
26	木	パン	○	しろみさかなのフライ ボイルキャベツ かぼちゃのボダージュ	しろみフライ ベーコン とうにゅう	キャベツ かぼちゃ かぼちゃペースト たまねぎ	あぶら タルタルソース
27	金	ごはん	○	くじらのたたあげ こんぶあえ みそしる	くじらにく しおこんぶ あぶらあげ わかめ みそ	しょうが にんにく キャベツ たまねぎ はくさい えのきたけ	さとう でんぶん あぶら
					「さざなわらじ」 「地産地消の日の献立」です。キャベツとはくさいは、わかやまでさいやまいされたものをつかっています。		
30	月	ごはん	○	おでん ほんずあえ	とりにく ひらてん ちくわ あつあげ こんぶ ツナフレーク	こんにゃく だいこん にんじん ほうれんそう	じやがいも さとう

*献立に使用している野菜は、天候等により変更することがあります。

*20日は「ふるさと誕生の献立」、25日は「風邪に負けない献立」、27日は「地産地消の日の献立」です。

学校給食 摂取基準	エネルギー kcal	たんぱく質 エネルギーの 13~20%	脂肪 エネルギーの 20~30%	食塩相当量 2.0g未満	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	650				350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	20	5.0