

# 平成30年11月 和歌山市中学校給食献立表



- ・毎週水曜日はパンの日となっています。
- ・給食日には、おはしを各自持ってきてください。また、マークの付いている日は、おはしとスプーンを持ってきてください。
- ・日付の横に主食・牛乳・副食の総エネルギー量を、献立名の横には各々のエネルギー量を示しています。
- ・献立に使用する食材は、天候等により変更する場合があります。
- ・献立表に記載されていても、学校行事などにより給食を実施しない場合があります。
- ・学校行事等によって申込み方法欄の右下にある給食申込期間、振込期間等が変更になる場合、別途学校から連絡がありますので、その指示に従って申込み等を行ってください。

**5日(月) 789kcal**

麦ご飯:392kcal  
**豚ニラ炒め**:126kcal  
豚肉、塩、酒、醤油(淡)、砂糖、大豆油、にら、キャベツ、竹の子、しいたけ、中華スープの素  
竹輪の南部揚げ:83kcal  
竹輪、ごま、小麦粉、塩、揚げ油  
**さわやか和え**:24kcal  
キャベツ、白菜、人参、砂糖、オリーブ油  
醤油(淡)、レモン果汁  
**ちりめんこんにゃく**:24kcal  
じゃこ、ピーマン、こんにゃく、ごま、大豆油  
砂糖、醤油(淡)

**6日(火) 941kcal**

玄米ご飯:394kcal  
**キーマカレー**:123kcal  
鶏ひき肉、ピーマン、玉ねぎ、オリーブ油、塩、こしょう(白)、ウスターソース、醤油(淡)、にんにく、こしょうが、カレールウ、ホールトマト、ローリエ  
**イカリング野菜添え**:174kcal  
イカ、揚げ油、ウインナー、緑豆もやし、キャベツ、ピーマン(赤)  
大豆油、塩、こしょう(白)、中華スープの素、醤油(淡)  
**卵の炒めもの**:58kcal  
卵、ほうれん草、ぶなしめじ、人参、大豆油  
醤油(淡)、みりん、ごま油、塩、こしょう(白)  
**大根サラダ**:40kcal  
大根、わかめ、醤油(淡)、砂糖、ごま、マヨネーズ  
みかん:14kcal

**7日(水) 884kcal**

チキンソテートマトソース:233kcal  
鶏肉、玉ねぎ、ホールトマト、ピーマン  
固形コンソメ、酒、砂糖、大豆油、塩、こしょう(白)、スパゲティ  
**ジャーマンポテト**:84kcal  
じゃがいも、ベーコン、パセリ、塩、こしょう(白)、大豆油  
**野菜のレモン風味**:19kcal  
キャベツ、きゅうり、レモン果汁、砂糖  
醤油(淡)  
**ごぼうフライ**:41kcal  
ごぼう、片栗粉、小麦粉、塩、揚げ油  
しょうが、にんにく、醤油(濃)、酒

**1日(木) 737kcal**

麦ご飯:392kcal  
中華スープ:20kcal  
エリンギ、チンゲンサイ、卵、片栗粉、塩、こしょう(白)、中華スープの素、醤油(淡)  
**豚キムチ**:93kcal  
豚肉、にんにく、こしょうが、大豆油、キャベツ  
キムチ、玉ねぎ、砂糖、醤油(濃)、トウバンジャン  
ナムル:17kcal  
ほうれん草、緑豆もやし、ごま油、砂糖、醤油(濃)  
**こんにゃくの金平**:23kcal  
こんにゃく、人参、ビーマン、竹の子、大豆油、砂糖、醤油(濃)、みりん  
**うずら卵のいり煮**:54kcal  
うずら卵、酒、醤油(濃)、みりん、砂糖

**2日(金) 905kcal**

みそ汁:41kcal  
木綿豆腐、葉ねぎ葉、米みそ(赤・白)、昆布、かつお節  
**鶏肉のごまザンギ**:203kcal  
鶏肉、酒、こしょうが、にんにく、醤油(濃)、塩、ごま、片栗粉、揚げ油、小松菜、ごま油  
**イカと大根の煮物**:41kcal  
大根、イカ、醤油(淡)、みりん、砂糖、かつお節  
**五目きんぴら**:71kcal  
牛肉、油揚げ、こんにゃく、ごぼう、人参  
グリンピース、ごま、大豆油、砂糖、醤油(濃)  
みりん  
**キャベツの梅おかか**:13kcal  
キャベツ、梅肉、みりん、醤油(淡)、かつお節、砂糖

**5日(月) 789kcal**

麦ご飯:392kcal  
**豚ニラ炒め**:126kcal  
豚肉、塩、酒、醤油(淡)、砂糖、大豆油、にら、キャベツ、竹の子、しいたけ、中華スープの素  
竹輪の南部揚げ:83kcal  
竹輪、ごま、小麦粉、塩、揚げ油  
**さわやか和え**:24kcal  
キャベツ、白菜、人参、砂糖、オリーブ油  
醤油(淡)、レモン果汁  
**ちりめんこんにゃく**:24kcal  
じゃこ、ピーマン、こんにゃく、ごま、大豆油  
砂糖、醤油(淡)

**6日(火) 941kcal**

玄米ご飯:394kcal  
**キーマカレー**:123kcal  
鶏ひき肉、ピーマン、玉ねぎ、オリーブ油、塩、こしょう(白)、ウスターソース、醤油(淡)、にんにく、こしょうが、カレールウ、ホールトマト、ローリエ  
**イカリング野菜添え**:174kcal  
イカ、揚げ油、ウインナー、緑豆もやし、キャベツ、ピーマン(赤)  
大豆油、塩、こしょう(白)、中華スープの素、醤油(淡)  
**卵の炒めもの**:58kcal  
卵、ほうれん草、ぶなしめじ、人参、大豆油  
醤油(淡)、みりん、ごま油、塩、こしょう(白)  
**大根サラダ**:40kcal  
大根、わかめ、醤油(淡)、砂糖、ごま、マヨネーズ  
みかん:14kcal

**7日(水) 884kcal**

チキンソテートマトソース:233kcal  
鶏肉、玉ねぎ、ホールトマト、ピーマン  
固形コンソメ、酒、砂糖、大豆油、塩、こしょう(白)、スパゲティ  
**ジャーマンポテト**:84kcal  
じゃがいも、ベーコン、パセリ、塩、こしょう(白)、大豆油  
**野菜のレモン風味**:19kcal  
キャベツ、きゅうり、レモン果汁、砂糖  
醤油(淡)  
**ごぼうフライ**:41kcal  
ごぼう、片栗粉、小麦粉、塩、揚げ油  
しょうが、にんにく、醤油(濃)、酒

**8日(木) 822kcal**

鮭の南蛮漬け:197kcal  
鮭、酒、塩、小麦粉、片栗粉、揚げ油、玉ねぎ  
ピーマン、米酢、砂糖、醤油(淡)  
**れんこんの炊き合せ**:53kcal  
れんこん、竹輪、かつお節、大豆油、しいたけ  
こんにゃく、砂糖、醤油(淡)、酒  
**ひじきのソテー**:25kcal  
ひじき、人参、スイートコーンホール  
さやいんげん、塩、大豆油、砂糖  
こしょう(白)、醤油(淡)  
**ブロッコリーのゴマ酢**:16kcal  
ブロッコリー、ごま、砂糖、米酢、醤油(淡)  
からし粉

**9日(金) 822kcal**

麦ご飯:392kcal  
**麻婆豆腐**:175kcal  
豚ひき肉、牛ひき肉、木綿豆腐、玉ねぎ、にら  
こしょうが、にんにく、大豆油、米みそ(赤)  
トウバンジャン、中華スープの素、酒  
醤油(濃)、片栗粉  
**竹輪の磯辺揚げ**:83kcal  
竹輪、あおり、小麦粉、揚げ油  
**ひじきの炒り煮**:23kcal  
ひじき、醤油(濃)、みりん、砂糖、れんこん  
人参、こんにゃく  
**ほうれん草のおかか和え**:9kcal  
ほうれん草、塩、かつお節、みりん、醤油(濃)、昆布

**12日(月) 849kcal**

**和風きのこハンバーグ**:139kcal  
ハンバーグ、エリンギ、ぶなしめじ、玉ねぎ  
こしょうが、醤油(濃)、砂糖、みりん、酒  
片栗粉  
**ステックポテト**:154kcal  
さつまいも、片栗粉、揚げ油、ごま、はちみつ  
塩、砂糖  
**チンゲン菜のからし酢**:8kcal  
チンゲンサイ、茎わかめ、人参、砂糖、米酢  
醤油(淡)、からし粉  
**りんご**:17kcal

**13日(火) 861kcal**

麦ご飯:392kcal  
**ビビンパ**:166kcal  
牛肉、こしょうが、大豆油、キムチ、ほうれん草  
ごま、醤油(濃)、砂糖、ごま油、中華スープの素  
ガラスープの素、緑豆もやし  
**春雨の中華炒め**:46kcal  
春雨、しいたけ、人参、ピーマン、醤油(淡)  
砂糖、ごま油、塩、米酢  
**白ゴマのみぞ和え**:31kcal  
小松菜、切干大根、ごま、米みそ(赤)、砂糖  
醤油(濃)、みりん  
**フィッシュピーナンズ**:88kcal  
大豆、しらす干し、大豆油、片栗粉、揚げ油  
醤油(濃)、砂糖、みりん

**14日(水) 860kcal**

ぶどうパン:367kcal  
**イタリアンスパゲティ**:168kcal  
スパゲティ、ウインナー、大豆油、玉ねぎ  
人参、ピーマン、ケチャップ、ピューレー  
塩、こしょう(白)、醤油(淡)  
**鶏肉のからあげ**:124kcal  
鶏肉、唐揚げ粉、小麦粉、揚げ油、キャベツ  
塩、こしょう(白)、大豆油  
**フランワラダ**:29kcal  
カリフラワー、ブロッコリー、ごま、砂糖  
醤油(淡)、米酢  
**コーンバター**:33kcal  
スイートコーンホール、無塩バター、塩  
こしょう(白)、バセリ、醤油(淡)

**15日(木) 970kcal**

**ツナ玉丼(汁物)**:198kcal  
ツナ、こしょうが、砂糖、醤油(淡)、酒、玉ねぎ  
グリンピース、卵、塩、かつお節  
**お好み揚げ**:183kcal  
竹輪、さくらえび、キャベツ、人参、あおのり  
塩、小麦粉、揚げ油、ケチャップ  
ウスターソース  
**ほうれん草のゴマ和え**:27kcal  
ほうれん草、白菜、ごま、砂糖、醤油(淡)  
**わかめの酢の物**:14kcal  
わかめ、きゅうり、醤油(淡)、米酢、砂糖  
**パイン**:17kcal

**16日(金) 835kcal**

**鯨の竜田揚げ**:181kcal  
鯨、こしょうが、にんにく、醤油(淡・濃)  
みりん、酒、片栗粉、揚げ油、キャベツ  
大豆油、塩、こしょう(白)  
**じゃがいものカレー煮**:55kcal  
じゃがいも、玉ねぎ、さやいんげん、大豆油  
カレー粉、砂糖、醤油(淡)、みりん  
**紅葉サラダ**:56kcal  
人参、ごぼう、ピーマン(赤)、スイートコーンホール  
フレンチドレッシング、ピーナッツ  
**小松菜のオイスター炒め**:10kcal  
小松菜、塩、まいたけ、無塩バター、かき油  
こしょう(黒)、オリーブ油

**19日(月) 922kcal**

**ブルコギ**:233kcal  
牛肉、玉ねぎ、根深ねぎ葉、こしょうが  
にんにく、砂糖、醤油(濃)、ごま油、ごま  
**れんこんサラダ**:70kcal  
れんこん、きゅうり、ひじき、人参、砂糖  
米酢、ごま、大豆油、醤油(淡)、塩  
**小松菜のソテー**:26kcal  
小松菜、スイートコーンホール、人参  
こしょう(白)、大豆油、無塩バター  
醤油(濃・淡)  
**大豆の青海苔揚げ**:60kcal  
大豆、小麦粉、あおのり、揚げ油、塩

**20日(火) 827kcal**

**とり天**:182kcal  
鶏肉、卵、小麦粉、揚げ油、塩、昆布茶  
キャベツ、レモンオイル  
**じゃがいものバター醤油煮**:64kcal  
じゃがいも、醤油(淡)、有塩バター  
固形コンソメ  
**ポン酢和え**:29kcal  
緑豆もやし、チンゲンサイ、人参、ポン酢  
しらす干し、大豆油  
**黄桃**:17kcal

**21日(水) 971kcal**

**クリームシチュー**:139kcal  
鶏肉、じゃがいも、人参、ぶなしめじ  
クリームシチュー、牛乳、大豆油  
**豚肉のケチャップソテー**:152kcal  
豚肉、ぶどう酒(赤)、玉ねぎ、マッシュルーム、ピーマン  
大豆油、塩、ケチャップ、デミグラスソース、ウスターソース  
**ジャーニャー麺**:136kcal  
中華めん、ごま油、豚ひき肉、こねぎ葉、こしょうが、  
竹の子、しいたけ、米みそ(赤)、酒、砂糖、トウバンジャン  
カラスープの素、緑豆もやし、きゅうり  
**大根サラダ**:25kcal  
水菜、大根、わかめ、醤油(淡)、米酢、砂糖、大豆油、からし粉、ごま  
**ほうれん草のバターコンソメ炒め**:12kcal  
ほうれん草、まいたけ、無塩バター、固形コンソメ  
醤油(淡)、こしょう(黒)、オリーブ油、塩

**22日(木) 853kcal**

麦ご飯:392kcal  
**白身魚のピリ辛揚げ**:159kcal  
白身魚、塩、酒、小麦粉、片栗粉、揚げ油  
こしょうが、米酢、醤油(濃)、砂糖、ごま油  
みりん、米みそ(赤)、トウバンジャン  
ブロッコリー、レモンオイル  
**五色炒め**:71kcal  
ウインナー、キャベツ、ピーマン(青・赤・黄)  
大豆油、醤油(淡)、塩、こしょう(白)  
**高野豆腐のゴマ和え**:59kcal  
高野豆腐、ほうれん草、卵、ごま、塩、砂糖  
醤油(濃)、みりん、かつお節  
**さつまいものレモン煮**:35kcal  
さつまいも、グラニュー糖、レモン果汁

**23日(金) 勤労感謝の日**

**26日(月) 877kcal**

**肉団子の甘酢あん(汁物)**:54kcal  
玉ねぎ、ピーマン(青・赤)、竹の子、大豆油  
ケチャップ、砂糖、米酢、酒、醤油(濃)  
中華スープの素、片栗粉  
**肉団子の甘酢あん(おかず)**:164kcal  
ミートボール、揚げ油  
**マカロニソテー**:62kcal  
マカロニ、人参、さやいんげん、キャベツ、塩  
大豆油、こしょう(白)、醤油(淡)、にんにく  
鷄の爪  
**茎わかめのサラダ**:13kcal  
きゅうり、茎わかめ、胡麻ドレッシング(小袋)  
**梅じやこのぶりかけ**:50kcal  
梅肉、ごま油、じゃこ、ごま、砂糖

**27日(火) 869kcal**

**とんかつ**:181kcal  
豚肉、塩、こしょう(白)、小麦粉、パン粉  
揚げ油、とんかつソース、キャベツ  
**みそ大根**:51kcal  
平天、厚揚げ、こんにゃく、大根、昆布  
醤油(淡)、みりん、米みそ(白)、かつお節  
**ボテトサラダ**:81kcal  
じゃがいも、塩、こしょう(白)  
スイートコーンホール、きゅうり、人参  
砂糖、マヨネーズ、醤油(淡)  
**ツナわかめそぼろ**:26kcal  
ツナ、わかめ、大豆油、酒、ごま、砂糖  
醤油(淡・濃)

**28日(水) 905kcal**

**鶏肉のカリッと揚げ**:231kcal  
鶏肉、塩、ぶどう酒(白)、牛乳、醤油(濃)  
パン粉、小麦粉、揚げ油、カットコーン  
**ツナスパゲティ**:109kcal  
スパゲティ、ツナ、大豆油、にんにく、玉ねぎ  
えのきたけ、ぶなしめじ、ピーマン  
醤油(濃)、みりん、塩、こしょう(白)  
**フランワラダ**:27kcal  
カリフラワー、ブロッコリー、ごま、砂糖  
醤油(淡)、米酢  
**れんこんチップス**:32kcal  
れんこん、揚げ油、片栗粉、塩

**29日(木) 832kcal**

**白身魚のマスターードソース**:196kcal  
白身魚、玉ねぎ、大豆油、マヨネーズ  
マスターード、醤油(淡)、塩、酒、片栗粉  
小麦粉、揚げ油、ぶなしめじ、小松菜  
こしょう(白)、固形コンソメ  
**鶏肉と大豆のトマト煮**:66kcal  
鶏肉、大豆、人参、ホールトマト、大豆油  
ケチャップ、ウスターソース  
ガラスープの素、塩、こしょう(白)  
**野菜サラダ**:20kcal  
キャベツ、きゅうり、スイートコーンホール  
胡麻ドレッシング  
**昆布の佃煮**:19kcal  
昆布、みりん、砂糖、醤油(淡)、酒、ごま

**30日(金) 997kcal**

**豚丼(汁物)**:119kcal  
豚肉、玉ねぎ、人参、大豆油、砂糖、醤油(淡)、酒、かつお節  
**野菜メンチカツ**:243kcal  
野菜メンチカツ、揚げ油、とんかつソース、アスパラガス  
無塩バター、

# 平成30年11月アレルギー特定原材料一覧表

\*厚生労働省より表示義務および奨励されている特定原材料を表記

～中学校給食摂取基準～

成分名	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
単位	kcal	%	%	mg	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
基準値	830	13~20	20~30	450	120	4.0	3.0	300	0.50	0.60	30	6.5	2.5未満

## 今月の一口メモ…

11月に入ると、より一層秋の空気が感じられ、過ごしやすい天気の日が多くなります。また、朝晩にかけてずいぶん寒くなり、体調を崩しやすくなる気候でもあります。規則正しい生活を心がけて、栄養バランスのとれた食事をしましょう。普段よりもおいしく、栄養価も高くなっている旬の食材を食べ、秋の食材であるイモ類やきのこ類、ごぼうなどの根菜に多く含まれている食物繊維でおなかの調子も整えましょう。



## ～令日の行事食～

今月の献立には旬の食材(ごぼう、ブロッコリー、さつまいもなど)を多く使用しています。また、徐々に寒くなるということで、クリームシチュー や中華スープなどの温かい汁物の回数が増えています。6日のキーマカレーも温かい汁物の容器で出され、スプーンでご飯の上にかけて食べてください。また、ツナ玉丼(15日)・豚丼(30日)は具を玉丼の上にのせます。

パンの日では、14日が変わりパンで、ぶどうパンが登場します。また、26日のメイン献立である「肉団子の甘酢あん」は汁物の容器に入った温かいあんを揚げた肉団子にかけましょう。11月の献立はこういった工夫された献立が多く登場するので、楽しみにしてください。

- ・毎週水曜日のパンには小麦粉、乳が使用されています。
  - ・特定原材料の含む食品を使用した際には●をつけています。
  - ・中学校給食で使用している調理機器類等は、業者の生産ラインと同一です。  
同一製造ラインで別製品を調理し、ときにアレルギー物質が揚げ油に溶出、もしくは混入する可能性があるため、揚げ油を使用した際には全ての特定原材料の項目に△をつけています。

#### ■自動払込の申請について

(給食を申込むだけで口座から引き落とされ、手数料もお得です！ ご活用ください！)  
自動払込みを希望する方は、必要事項を記入した自動払込利用申込書をゆうちょ銀行に提出してください。提出後、ゆうちょ銀行と委託業者で手続きが完了次第（最大60日程度）、学校から自動払込完了通知が届きます。手続きが完了したら、払込取扱票の配布はありません。また、給食を申込まなかった月の給食費は口座から引き落とされません。

「自動払込利用申込書の書き方」は記入例がありますので、中学校にお問い合わせください。なお、「自動払込利用申込書」はゆうちょ銀行、中学校にあります。

給食費の自動払込日	給食月	11月分	12月分	1月分	2月分	3月分
	自動払込日	10/17(水)	11/14(水)	12/13(木)	1/15(火)	2/13(水)
お問い合わせ	申込み等について		中学校へ			
	献立表又は アレルギー等について		和歌山市教育委員会学校教育部保健給食管理課 TEL 073-435-1137			