

* 年間および毎月使用物資 成分配合表については市ホームページをご覧ください。尚、献立変更等、学校独自で使用する物資の場合は各学校にお問い合わせください。



2025 年

11月 献立表

- 牛乳は毎日つきます。
- 都合により献立の一部を変更することがあります。
- 学校給食において、調理工程および加工品等の微量混入（コタメネーション）の可能性は排除できません。



月	火	水	木	金
3	4	5	6	7
文化の日	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム
	① 中華麺 人参 塩 小松菜 玉ねぎ 中華スープ だししょうゆ でんぷん しょうが ぶたひき肉 白ねぎ しょうが しいたけ 油 酒 ごま油 濃しょうゆ 砂糖 みりん しょうが しょうが しょうが ② とり肉 味噌汁 人参 こんにゃく たけのこ 砂糖 濃しょうゆ ③ りんごジャム	① 豚汁 人参 大根 大根葉 人参 うすあげ 油 削り節 酒 だししょうゆ みりん ② しょうが 豆腐 じゃがいも しょうが 人参 しょうが 青ねぎ 油 削り節 信州みそ	① 衣付きとり肉 白ごま 砂糖 濃しょうゆ みりん 油 でんぷん ② おから しょうが 人参 青ねぎ しいたけ 油 しょうが 削り節 砂糖 濃しょうゆ ③ ぶた肉 人参 玉ねぎ 白ねぎ しょうが たけのこ しょうが 油 削り節 だし昆布 酒 塩 濃しょうゆ	① とり肉 じゃがいも 人参 白ねぎ 人参 玉ねぎ こんにゃく しょうが 油 とり肉 人参 しょうが 油 濃しょうゆ ② さわら 塩 青ねぎ 砂糖 みりん 濃しょうゆ ごま油 でんぷん
10	11	12	13	14
 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム
① ぶた肉 玉ねぎ 人参 人参 にんにく 白ごま 油 ごま油 砂糖 濃しょうゆ みりん 塩 しょうが	① さけ 酒 じゃがいも 人参 しょうが 白菜 玉ねぎ 油 粉チーズ パター 小麦粉 牛乳 しょうが 塩 しょうが	① シシトウ 油 ② 人参 赤こんにゃく ひじき 油 煮干し 砂糖 みりん 濃しょうゆ	① ぶた肉 厚揚げ うすら卵 人参 しょうが しょうが 砂糖 中華スープ 濃しょうゆ でんぷん	① とり肉 汁物 豆腐 人参 系こんにゃく 玉ねぎ 白ねぎ しょうが 油 砂糖 酒 濃しょうゆ
② スライス 玉ねぎ しょうが 人参 油 しょうが 塩 しょうが 濃しょうゆ ③ 人参 玉ねぎ しょうが 人参 油 しょうが 塩 しょうが 濃しょうゆ ④ 人参 玉ねぎ しょうが 人参 油 しょうが 塩 しょうが 濃しょうゆ	① ぶた肉 玉ねぎ 人参 人参 にんにく 白ごま 油 ごま油 砂糖 濃しょうゆ みりん 塩 しょうが	① 豆腐 さつまいも 人参 青ねぎ 白菜 煮干し 信州みそ	① まぐろ油漬 小松菜 人参 玉ねぎ 油 白ごま 砂糖 濃しょうゆ 酢	① ぶた肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 しょうが しょうが 油 濃しょうゆ 塩 しょうが
17 保育園交流献立	18	19 食育献立（福岡県）	20	21 和食の日献立
 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム
① ぶたひき肉 しょうが 豆腐 玉ねぎ 人参 しいたけ 人参 油 しょうが 信州みそ ハチミツ 濃しょうゆ みりん 砂糖 でんぷん	① とり肉 さつまいも 玉ねぎ 人参 しめじ 人参 油 しょうが 人参 パター 小麦粉 しょうが 人参 牛乳 白ワイン 塩 しょうが	① とり肉 里いも 人参 三度豆 ごぼう 油 削り節 砂糖 オスターソース 濃しょうゆ みりん	① ぎゅう肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 しょうが 人参 人参 油 濃しょうゆ 人参 油 濃しょうゆ	① さんま でんぷん 油 しょうが 砂糖 濃しょうゆ みりん でんぷん
② 人参 もやし 系かつお 油 濃口しょうゆ みりん 酒	① ぶた肉 さつまいも 玉ねぎ 人参 しめじ 人参 油 しょうが 人参 パター 小麦粉 しょうが 人参 牛乳 白ワイン 塩 しょうが	① ぶた肉 厚揚げ 白菜 人参 青ねぎ 削り節 信州みそ	① とり肉 ひじき 人参 枝豆 人参 人参 人参 人参 人参 人参 人参 人参 人参 人参 人参 人参	① さんま でんぷん 油 しょうが 砂糖 濃しょうゆ みりん でんぷん
24 振替休日	25	26	27	28
 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム	 ① 豚汁 ② 味噌汁 ③ 五目豆 ④ りんごジャム
① ぶたひき肉 しょうが 豆腐 玉ねぎ 人参 しいたけ 人参 油 しょうが 信州みそ ハチミツ 濃しょうゆ みりん 砂糖 でんぷん	① とり肉 さつまいも 玉ねぎ 人参 しめじ 人参 油 しょうが 人参 パター 小麦粉 しょうが 人参 牛乳 白ワイン 塩 しょうが	① ぶた肉 厚揚げ 白菜 人参 青ねぎ 削り節 信州みそ	① とり肉 ひじき 人参 枝豆 人参 人参 人参 人参 人参 人参 人参 人参	① さんま でんぷん 油 しょうが 砂糖 濃しょうゆ みりん でんぷん
② 人参 もやし 系かつお 油 濃口しょうゆ みりん 酒	① ぶた肉 さつまいも 玉ねぎ 人参 しめじ 人参 油 しょうが 人参 パター 小麦粉 しょうが 人参 牛乳 白ワイン 塩 しょうが	① ぶた肉 厚揚げ 白菜 人参 青ねぎ 削り節 信州みそ	① とり肉 ひじき 人参 枝豆 人参 人参 人参 人参 人参 人参 人参 人参	① さんま でんぷん 油 しょうが 砂糖 濃しょうゆ みりん でんぷん

17日 保育園交流献立



17日のマーボー豆腐と、にんじんしりしりは、和泉市内の公立保育園の給食メニューです。マーボー豆腐は、コンソメをつかって、子どもたちに食べやすい味付けです。

にんじんしりしりは、にんじんと、もやしをしょうゆやみりんなどで味付けし、仕上げにかつお節を加えています。かつお節の香りで、ごはんには合うおかずです。

11月24日は「和食の日」

日本の秋は「実り」の季節です。日本の食文化にとって重要な時期である秋の日に、和食文化の大切さを再認識するきっかけの日となるようお願いをこめて、11月24日は「いい日本食」の語呂合わせにちなんで、「和食の日」に制定されています。

今年は24日がお休みなので、給食では21日に和食の日献立が登場します。その他の献立にも、鮭、きのこと類、さつまいもなど秋の味覚を使った和食がたくさん登場しますよ。

和泉市の郷土料理

21日 切り干し大根と金時豆の煮物

和泉市は南部地域を中心にさまざまな農産物に恵まれていて、現在でもそれらを使った郷土料理が多く伝わっています。

その中でも、切り干し大根の煮物に金時豆を入れて煮ることが多く、たくさんの人たちに親しまれてきました。

家族の人にもどんな料理を食べていたか、聞いてみましょう。

