

2025年

11月

献立表

* 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。



■ 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(コンタミネーション)の可能性は排除できません。

月	火	水	木	金
3	4 ☆1-4 Aさんの作品	5	6 ☆1-1 Kさんの作品	7
食感のオノマトペ給食 1年生国語の学習の時間に、オノマトペ(擬音語・擬態語)を使って、給食メニューを表現する学習を行いました。 11月から2月の給食で各クラス代表作品が登場します。味と食感、その表現を楽しみながらいただきましょう。	 飲用牛乳 うずまきパン ☆ 麺がもちもちスープはあつあつ 塩ラーメン! ○ 五目豆 △ きなこクリーム	 飲用牛乳 大根めし ○ 焼きししゃも ○ ぶた汁	 飲用牛乳 ごはん ☆ かりかりさくさく からあげ(とり) ● うの花炒り ○ 野菜いっぱいのスープ	 飲用牛乳 麦ごはん ☆ むぎごはん ○ タットリタン ○ さわらのねぎしょうゆかけ ☆ みかんゼリー
10	11	12 ☆1-3 西村さんの作品	13	14
 飲用牛乳 ごはん ○ フルコギ ● 焼きいも ○ 野菜とお米のスープ	 飲用牛乳 全粒パン ○ 鮭と白菜のクリーム煮 ○ 大根のベーコン煮	 飲用牛乳 ごはん ☆ "サクサク"ミニチカツ ● ひじきの甘煮 ○ さつまいものみそ汁	 飲用牛乳 ごはん ○ 厚揚げの中華煮 ○ こまツナサラダ	 飲用牛乳 ごはん ○ とりすき煮 ○ じゃがいものレモン炒め
○ ぶた肉 玉ねぎ 人参 にら にんにく 白ごま 油 ごま油 砂糖 濃しょうゆ みりん 塩 こしょう ● さつまいも ○ スーパー玄米 玉ねぎ キャベツ 人参 油 卵ソソリメ 塩 こしょう 濃しょうゆ ローリエ	○ さけ 酒 ジャガイモ 人参 ブロッコリー 白菜 玉ねぎ 油 粉チーズ バター 小麦粉 牛乳 チキンソルト 塩 こしょう ○ ショルダーベーコン 大根 油 キソソリメ 砂糖 みりん 淡しょうゆ	☆ ミジカリ 油 ● 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 ○ 豆腐 さつまいも 人参 青ねぎ 白菜 煮干し 信州みそ	○ ぶた肉 厚揚げ うずら卵 人参 キャベツ シュガーオ 油 砂糖 中華スープ 濃しょうゆ でんぶん ○ まぐろ油漬け 小松菜 人参 玉ねぎ 油 白ごま 砂糖 淡しょうゆ 酢	○ ぶり肉 汁物ふ 豆腐 人参 糸こんにゃく 玉ねぎ 白ねぎ キャベツ 油 砂糖 酒 濃しょうゆ ○ ぶた肉 ジャガイモ 人参 玉ねぎ 油 レモン果汁 キソソリメ 濃しょうゆ 塩 こしょう
17 保育園交流献立	18 ☆1-6 Yさんの作品	19 食育献立(福岡県)	20	21 和食の日献立
 飲用牛乳 ごはん ○ マーボー豆腐 ○ にんじんしりしり ☆ みたらし団子	 飲用牛乳 ココアパン ☆ ゴロッほくっ秋のさつまいものチャウダー ○ キャベツとコーンのソテー	 飲用牛乳 ごはん ○ がめ煮 ○ 田舎汁 △ のり佃煮	 飲用牛乳 ごはん ○ カレーライス ○ カラフルひじき ☆ みかん	 飲用牛乳 ごはん ○ さんまのひつまぶし ● 切り大根と金時豆の煮もの ○ みそ汁
○ ぶたひき肉 シュガーオ豆腐 玉ねぎ 人参 しいたけ にら 油 卵ソソリメ 信州みそ ハ丁みそ 濃しょうゆ みりん 砂糖 でんぶん ○ 人参 もやし 糸かつお 油 濃口しょうゆ みりん 酒 ☆ 白玉団子 砂糖 濃しょうゆ でんぶん	☆ とり肉 さつまいも 玉ねぎ 人参 しめじ パセリ 油 キソソリメ バター 小麦粉 チキンソルト 牛乳 白パウチ 塩 こしょう ○ ショルダーベーコン ホールコーン キャベツ 油 濃しょうゆ 塩 こしょう	○ とり肉 里いも 人参 三度豆 ごぼう 油 削り節 砂糖 オイスター・ソース 濃しょうゆ みりん ○ ぶた肉 厚揚げ 白菜 人参 青ねぎ 削り節 信州みそ △ のり佃煮	○ ぎゅう肉 ジャガイモ 人参 玉ねぎ 油 加レール キャップ ローリエ 塩 こしょう 加レーフ ○ とり肉 ひじき 人参 枝豆 ホールコーン にんにく 油 キソソリメ 濃しょうゆ 塩 こしょう 酒 ☆ みかん	○ さんま でんぶん 油 シュガーオ 砂糖 濃しょうゆ みりん ● うすあげ 人参 切干大根 金時豆 砂糖 油 削り節 砂糖 濃しょうゆ ○ 豆腐 ジャガイモ キャベツ 人参 小松菜 削り節 信州みそ
24 振替休日	25	26 期末テスト	27 期末テスト	28 期末テスト
今月の食育献立 <p>「がめ煮」は、福岡県の郷土料理です。福岡県では、お正月やお祭り、結婚式などのお祝い事のときによくつくられます。 福岡県の北部が「筑前の国」と呼ばれていたことから、福岡県以外では「筑前煮」として広まりました。</p> <p>19日</p>	 飲用牛乳 ☆ 揚げパン ☆ (給食委員会コラボ) コッペパン ○ チリコンカン ○ ひじきの洋風煮	給食委員会コラボメニュー <p>給食委員会の取り組みで、他の中学校にオンラインインタビューを行いました。他校の活動や人気メニューの意見交流の中で、ある中学校で人気の「揚げパン」の存在を知りました。交流をきっかけに知ることができたメニューを再現して提供します。</p>		
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、ごはんに合うおかげです。	 11月24日は「和食の日」	和泉市の郷土料理 21日 切り干し大根と金時豆の煮物 <p>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。</p> <p>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。</p>		