

11月


家庭配付用献立表

◆令和7年度 静岡市学校給食年間献立作成テーマ◆

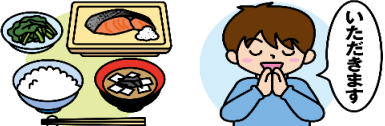
感謝して食べよう 静岡のめぐみと食を支える人たち

小学校		Aブロック		丸子学校給食センター		エネルギー(kcal) たんぱく質(g) カルシウム(mg) 食塩(g)	一口メモ
日 (曜)	献立	主に体を作る たんぱく質、無機質を 多く含む	主に体の調子を整える カロテン、ビタミンCを多く含む	主にエネルギーになる 炭水化物、脂質を多く含む	調味料		
4 (火)	うどん			うどん		625	<b>秋の味覚を味わおう</b> 今日は、秋に旬を迎える きのこ類を使った「秋の 香うどん」とさつまいもを 使った「大学いも」です。 秋の旬の味を楽しみま しょう。
	牛乳	牛乳				25.1	
	秋の香うどん	鶏肉 油揚げ	なめこしめじ えのきたけ ま いたけ にんじん 白菜 こん にゃくしいたけ 根深ねぎ	でんぶん	かつおだし 醤油 薄口醤油 塩 みりん	335	
	野菜のからし和え		キャベツ ほうれん草 もやし		醤油 かつおだし 洋辛子粉	2.3	
	大学いも			さつまいも 大豆油 ごま 砂糖	醤油 酢		
5 (水)	米飯			米飯		624	<b>みかんを食べよう</b> みかんには、ビタミンCが 多く含まれ、他にもカロテ ンやクエン酸も豊富に含ま れています。疲労回復や風 邪の予防、回復に効果が あります。
	牛乳	牛乳				21.8	
	田舎煮	豚肉 生揚げ 赤みそ	にんにく 古根生姜 大根 に んじん ごぼう こんにゃくし いたけ	里芋 砂糖 ごま油	醤油 かつおだし 酒 みりん	337	
	野菜のツナ和え	まぐろ油漬	小松菜 白菜	ごま油	酢 醤油	1.7	
	菊花みかん		みかん				
6 (木)	米飯			米飯		649	<b>たこ</b> 今日は、タコの形をした たこ焼きです。たこは、た んぱく質を多く含み、か めばかむほどおいしいの で、よくかんで食べましょ う。
	牛乳	牛乳				27.1	
	八宝菜	豚肉 いか うずら卵	古根生姜 にんにく にんじん たけのこ きくらげ 白菜 チン ゲンサイ	大豆油 ごま油 でんぶん	醤油 酒 中華スープの素 塩 こしょう オイスターソース	325	
	バンバンジー	鶏肉ささみ	キャベツ きゅうり	ごま	棒々鶏ドレッシング	1.8	
	タコさんたこ焼き	たこ	キャベツ ねぎ 生姜酢漬	小麦粉 揚げ玉 植物油 砂糖 大豆油	かつおだし 塩		
7 (金)	ソフトフランスパン(減量)			ソフトフランス		633	<b>海外の 食文化を知ろう</b> 静岡市には約1万人の外国 の人が暮らしています。料理 を味わいながら、色々な国 の暮らしや文化を知る機会 になればと、給食では海外 料理の提供をしています。
	牛乳	牛乳				25.0	
	ラタトゥイユ	ミートボール	たまねぎ 赤ピーマン 黄ピー マン なす にんじん トマト	砂糖 大豆油	トマトケチャップ スープストック 塩 こしょう 赤ワイン 醤油	349	
	フレンチサラダ	ハム	キャベツ とうもろこし きゅう り レモン果汁	サラダ油 砂糖	酢 塩 こしょう	3.2	
	クレープ(ブルーベリー)	豆乳 大豆粉	ブルーベリー果汁 レモン果 汁	砂糖 米粉			
10 (月)	米飯			米飯		613	<b>おなかをきれいに する食べ物 「切干大根」</b>
	牛乳	牛乳				21.2	
	ホキの米粉お茶フライ	ほき	緑茶	米粉 大豆油	塩 こしょう	391	
	切干大根の煮物	油揚げ	切干大根 にんじん こんにゃ く とうもろこし	砂糖	かつおだし 醤油 みりん	1.9	
	みそ汁	豆腐 白みそ 赤みそ	白菜 しめじ ほうれん草 根 深ねぎ		かつおだし		
11 (火)	麦入り米飯			麦ご飯		681	<b>いい歯の日</b> むし歯や歯周病など、口の 中に病気があると、食べ物 をよくかんで食べられなくな り、栄養も吸収されにく くなってしまいます。11月8 日は「いい歯の日」です。 健康ないい歯を保ち、食 事をおいしく食べられるよ うに以下のことに気をつけ ましょう。 ①よくかんで食べよう ②おやつは時間と量を決め て食べよう ③カルシウムを多く含む食 べ物をとろう ④食べた後は歯をみがこう
	牛乳	牛乳				23.0	
	カミカミカレー	豚肉 チーズ スキムミル ク いか	にんにく 古根生姜 たまねぎ にんじん りんごペーストレ んこん	大豆油 じゃがいも 生ク リーム	塩 こしょう 赤ワイン チャツネ カレー粉 トマトケチャップ カ レールウ カレールウ(アレル ギー) 中濃ソース とんこつ スープ	337	
	こんにゃくサラダ	海藻ミックス	サラダこんにゃく ほうれん草 キャベツ		和風ドレッシング	2.1	
	りんご		りんご				
12 (水)	ミルク食パン(減量)			ミルクパン		583	①よくかんで食べよう ②おやつは時間と量を決め て食べよう ③カルシウムを多く含む食 べ物をとろう ④食べた後は歯をみがこう
	牛乳	牛乳				27.0	
	鶏肉のソテーレモン風味	鶏肉	レモン果汁	小麦粉 でんぶん 大豆油	塩 こしょう 醤油	320	
	グリーンサラダ		レタス きゅうり キャベツ		フレンチドレッシング	2.4	
	野菜スープ	豚肉	にんじん たまねぎ 小松菜 とうもろこし	じゃがいも でんぶん	塩 こしょう スープストック 醬 油 とりがらスープ		
13 (木)	米飯			米飯		697	<b>ふるさと給食</b> 今日のかつお入りコロッ ケは、静岡で水揚げされ たかつおを使って作られ たものです。また、みそも 伊豆で作られたものを 使っています。
	牛乳	牛乳				24.8	
	かつお入りコロッケ	かつお	たまねぎ	じゃがいも 砂糖 パン粉 小麦粉 大豆油	醤油 塩 こしょう	393	
	野菜のごま和え		キャベツ ほうれん草 もや し	ごま 砂糖	醤油	1.9	
	豚汁	豚肉 油揚げ 豆腐 白 みそ 赤みそ	にんじん 大根 ごぼう 根深 ねぎ	里芋	かつおだし		
14 (金)	米飯(減量)			米飯		624	<b>韓国料理を食べよう 「海鮮チヂミ」</b>
	牛乳	牛乳				20.1	
	海鮮チヂミ	いか	キャベツ なら	ミックス粉 植物油脂 天 かす 大豆油	かつおだし	339	
	中華サラダ	錦糸卵	キャベツ きゅうり もやし		中華ドレッシング	2.0	
	汁ビーフン	豚肉	チンゲンサイ にんじん なら きくらげ とうもろこし 葉ねぎ	ビーフン ごま油 でんぶ ん	中華スープの素 醤油 フィッ シュカルシウム		
17 (月)	米飯(減量)			米飯		614	<b>和食を味わおう 「茶わん蒸し」</b>
	牛乳	牛乳				22.7	
	肉じゃが	豚肉	にんじん こんにゃくしいた け たまねぎ グリンピース	じゃがいも 砂糖	かつおだし 酒 フィッシュカル シウム 醤油 みりん	369	
	茎わかめサラダ	茎わかめ	きゅうり キャベツ とうもろこ し	ごま	和風たまねぎドレッシング	2.2	
	茶わん蒸し	鶏卵	枝豆 しいたけ		醤油 かつお調味液 塩 魚醬		


	小学校	Aブロック	丸子学校給食センター			
日 (曜)	献立	主に体を作る たんぱく質、無機質を 多く含む	主に体の調子を整える カロテン、ビタミンCを多く含む	主にエネルギーになる 炭水化物、脂質を多く含む	調味料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) カルシウム(mg) 食塩(g)
18 (火)	ソフトめん 牛乳  シーフードソース  コーンサラダ 豆乳プリン	牛乳 鶏肉 あさり いか チーズ 牛乳   豆乳	  にんにく 古根生姜 たまねぎ にんじん  とうもろこし キャベツ きゅうり  	ソフトめん  大豆油 マーガリン 小麦粉 でんぷん   水あめ 砂糖	  トマトペースト トマトケチャップ ウスターソース スープストック 赤ワイン こしょう 塩 とんこつ スープ フィッシュカルシウム  クリーミーコーンドレッシング 塩	644 24.9 399   2.6
19 (水)	米飯(減量) 牛乳 焼き豆腐の中華煮 大根サラダ 葉しょうがまん	<div>太字は県内産です</div> 牛乳 焼き豆腐 豚肉 さつまあげ まぐろ油漬 大豆粉	 にんじん たけのこ <b>しいたけ チンゲンサイ</b> きゅうり 大根 キャベツ たまねぎ にら にんにく 葉生姜酢漬	米飯  大豆油 砂糖 でんぷん  小麦粉 豚脂 砂糖	  中華スープの素 オイスターソース <b>醤油</b> 青じそドレッシング 塩 こしょう	602 25.6 315  1.9
20 (木)	米飯(減量) 牛乳 さばのみそ煮 おひたし すまし汁	 牛乳 さば 白みそ 赤みそ ちくわ 豆腐 わかめ	  生姜 ほうれん草 キャベツ にんじん <b>しめじ 葉ねぎ</b>	米飯  砂糖   <b>和食の日献立</b>	  みりん風調味料 <b>醤油 かつお節</b> <b>かつお節 塩 薄口醤油</b> 	601 25.2 352 2.1
21 (金)	食パン(減量) 牛乳 茶葉入りメンチカツ みかンドレッシングサラダ クラムチャウダー	 牛乳 豚肉  あさり 鶏肉 牛乳	  たまねぎ <b>茶葉</b> キャベツ きゅうり とうもろこし たまねぎ にんじん <b>しめじ</b> マッシュルーム	パン  パン粉 砂糖 小麦粉 <b>大豆油</b> じゃがいも 小麦粉 マーガリン でんぷん <b>大豆油</b>	  塩 香辛料  <b>みかンドレッシング</b> スープストック 塩 こしょう 白ワイン	704 29.5 368  2.9
25 (火)	米飯 牛乳 静岡おでん きゅうりとつば漬けの和え物 納豆	 牛乳 豚もつ 牛すじ <b>昆布 さつまあげ 黒半べん すじ銚</b> うずら卵 <b>おでん粉</b> 納豆	  <b>こんにゃく</b> 大根 きゅうり つぼづけ	米飯  じゃがいも ごま	  <b>かつおだし 醤油</b> みりん  たれ	641 29.4 335  2.7
26 (水)	米飯 牛乳 ツナ入り厚焼卵 ひじきの炒め煮 静岡の実だくさん汁	 牛乳 鶏卵 <b>かつお</b> 豚肉 ひじき 油揚げ 鶏肉 豆腐 <b>白みそ 赤みそ</b>	  にんじん <b>こんにゃく</b> 大根 <b>しめじ 小松菜 葉ねぎ</b>	米飯  砂糖 植物油脂 <b>大豆油</b> 砂糖 さつまいも	  醤油 酢 みりん かつおだし 塩 <b>醤油 かつおだし</b> <b>かつおだし</b>	670 25.5 398 2.1
27 (木)	食パン(減量) 牛乳 ポークビーンズ ハムサラダ フルーツよせ	 牛乳 豚肉 チーズ 大豆 ハム  	  たまねぎ にんじん マッシュルーム トマトピューレ グリンピース きゅうり キャベツ とうもろこし パインアップル 黄桃	パン  大豆油 じゃがいも 砂糖 生クリーム サラダ油 砂糖 砂糖 角切ゼリー(マスカット)	  赤ワイン スープストック トマトケチャップ ウスターソース こしょう 塩 酢 塩 こしょう	691 28.5 365  3.2
28 (金)	米飯 牛乳 ちくわの二色揚げ 海藻サラダ みそけんちん汁	 牛乳 ちくわ ひじき 海藻ミックス 油揚げ 豆腐 赤みそ 白みそ	  きゅうり キャベツ 大根 にんじん 根深ねぎ	米飯  ごま 小麦粉 でんぷん 大豆油 里芋	  カレー粉 和風ドレッシング かつおだし 酒 みりん 塩	649 21.4 372  1.3




日本の食文化は、ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」として登録され、世界からも注目されています。この「和食」とは、料理のことだけではなく、「自然の尊重」という精神に基づいて育まれてきた食に関する社会的慣習を意味し、右のような特徴があります。持続可能な社会を実現するためにも大切にしていきたい食文化です。11月24日は、「和食の日」です。20日の献立はかつお節からだしをとっています。和食を味わい、だしの風味とその魅力を感じ、これからの日本の食文化について考える機会にいただければと思います。




いただきます




多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重




健康的な食生活を支える栄養バランス



自然の美しさや季節の移ろいの表現



正月などの年中行事との密接な関わり



- 記載されている栄養価は3,4年生の数値です。
- 給食費は全て食材料費に使われています。
- 少年写真新聞社、学校給食のイラストを使用しています。
- 魚には小骨が残っていることがあるため、食べる時は注意しましょう。
- 家庭配付用献立表には、すべての食材は記載されていません。詳細な内容が必要な場合は、詳細献立表を確認してください。

- 魚の加工品には、まれに魚卵が含まれている可能性があります。
- 米飯の製造過程で、えび・小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉等が混入する可能性があります。
- めん類の製造過程で、そば、卵が混入する可能性があります。
- パンの製造過程で、くるみ・卵・落花生・アーモンド・オレンジ・カシューナッツ・ごま・大豆・豚肉・マカダミアナッツ・もも・りんご・ゼラチン等が混入する可能性があります。
- 令和7年4月以降、静岡市の学校給食では落花生・くるみを原材料とした給食の提供はありません。