

# 11月分予定献立表

登別市学校給食センター(令和7年)

月		火		水		木		金	
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名
<p><b>&lt;はしマークについて&gt;</b> はしマークの日は、はしを使ったほうがよいおかずがある時に付けています。はしをもってきてください。</p> <p>※年間・月間使用食材等一覧表は、給食センターのホームページをご覧ください。 ■ 年間使用食品一覧表 ○ 月間調味料一覧表 ▽の加工品は別紙分析表 こちらから見るができます→</p> 		4 (袋入り) ラーメン	小 中 669Kcal 729Kcal	5 ごはん	小 中 777Kcal 914Kcal	6	小 中 578Kcal 722Kcal	7 ごはん	小 中 636Kcal 778Kcal
		味噌 味噌バターコーンラーメン	豚挽肉 人参 長ねぎ スイートコーン もやし 生姜 ■ にんにく ■ 清湯スープ ■ バター(乳) ■ 味噌ラーメンスープ ■	ポークスパイスカレー	豚肉 人参 玉葱 ダイスじゃが芋 ■ ソテーオニオン ■ 牛乳 ■ にんにく ■ バター(乳) ■ ケチャップ ■ スープストック ■ ウスターソース ■ デミグラスソース ■ NSカレーフレーク○ ディナーカレーフレーク ■ バーモンドカレーフレーク ■ りんごビュレ ■ カレーペースト○	ベーグル	小麦粉 砂糖 小麦グルテン(小麦) ショートニング 食塩 モルト イースト	肉じゃが	豚肉 じゃが芋4つ割 ■ 白滝▽ 人参 玉ねぎ オニオンスライス さやいんげん ■ かつおエキス ■ 清酒 ■ 上白糖 ■ 濃口醤油 ■
		小籠包【2個】	豚肉 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 豚脂(豚肉) 難消化性デキストリン たけのこ水煮 はるさめ 醤油(小麦・大豆) かきエキス調味料 砂糖 おろししょうが 発酵調味料 植物油(ごま) 食塩 香辛料 小麦粉 小麦グルテン(小麦) でん粉	かぼちゃサラダ	かぼちゃ ドレッシング{食用植物油 鶏卵 醸造酢 砂糖 たんぱく加水分解 食塩 (小麦・卵・大豆)} 砂糖 食塩 醸造酢 乳たんぱく(乳) 調味料(アミノ酸等)	さつまいもシチュー	鶏肉 玉葱 人参 さつまいも スイートコーン ぶなしめじ水煮 ■ スープストック ■ チキンコンソメ ■ 牛乳 脱脂粉乳 ■ ベシヤメルソース ■ ハイメイズホワイトソース ■ こしょう白 ■	コーンフライ	とうもろこし パン粉(小麦・大豆) 生乳 小麦粉 植物油 砂糖 全粉乳(乳) 食塩 揚げ油
		2 肌腹をゼロに	3 すべての人に健康と福祉を						
10 ごはん	小 中 538Kcal 631Kcal	11 (袋入り) スパゲティ	小 中 712Kcal 797Kcal	12 ごはん	小 中 580Kcal 673Kcal	13	小 中 569Kcal 607Kcal	14 ごはん	小 中 616Kcal 728Kcal
ワンタンスープ	ワンタン(ごま・小麦・豚肉・大豆)▽ 人参 もやし 長ねぎ 国産ぶなしめじ水煮 ■ ほうれん草 ■ にんにく ■ 塩ラーメンスープ ■ 濃口醤油 ■ しょうが ■ 清酒 ■ みりん ■ こしょう白 ■	スパゲティミートソース	牛肉 豚肉 人参 ミンチプラス ■ 玉葱 オニオンダイス マッシュルーム▽ ソテーオニオン ■ にんにく ■ 薄力粉 ■ こしょう白 ■ トマトビュレ ■ トマトダイスカット ■ トマトジュース ■ 中濃ソース ■ ケチャップ ■ ぶどう酒赤 ■ チキンコンソメ ■ スープストック ■ 上白糖 ■ 植物油 ■	ビビンバ	豚肉 長ねぎ 人参 たけのこ千切り もやし 山菜ミックス水煮▽ ほうれん草 ■ にんにく ■ 上白糖 ■ しょうが ■ 濃口醤油 ■ 味噌 ■ ごま油 ■ コチジャン○ 白ごま ■	クロワッサン	小麦粉 マーガリン(乳) 砂糖 全卵(卵) イースト 食塩 小麦グルテン(小麦) モルトエキス 乳化剤(大豆) 小麦麦芽(小麦) 小麦麦芽(小麦) アセロラパウダー	根菜のごま汁	鶏肉 笹がきごぼう 人参 大根 冷凍豆腐 ■ だし昆布 混合削り節 ■ 味噌 ■ 白すりごま ■
ビーフン	ビーフン キャベツ たまねぎ にんじん 植物油(ごま・大豆) 豚肉 きくらげ ビーマン オイスターソース 食塩 しょうゆ(大豆) チキンエキス(鶏肉) 砂糖 フライドオニオン	ごぼうサラダ	ごぼう 人参 ごま 砂糖 醤油(小麦・大豆) 植物油(大豆) 食塩 醸造酢 米粉発酵調味料 鶏卵 しいたけエキス 調味料(アミノ酸等)	春雨中華サラダ	春雨 たけのこ ごま油 しょうゆ(小麦・大豆) にんじん わかめ 砂糖 きくらげ 醸造酢(小麦) ごま 発酵調味料 食塩 おろししょうが 赤唐辛子末 酵素(大豆) 調味料(アミノ酸)	肉団子【2個】	鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく(大豆) パン粉(小麦) 小麦粉 粉末状植物性たんぱく(大豆) 豚脂(豚肉) ぶどう糖 食塩 香辛料 揚げ油(大豆) 還元水あめ しょうゆ(小麦・大豆) 砂糖 醸造酢 トマケチャップ 調味料(アミノ酸等)	真ホッケ和風フライ	真ホッケ パン粉(小麦・大豆) 小麦粉 バターミックス(小麦・大豆) 醤油(大豆・小麦) みりん 砂糖 しょうが ■ にんにく ■ 揚げ油
		骨太チーズ	ナチュラルチーズ(乳) ミルクカルシウム(乳) 乳タンパク質(乳)	国産みかんゼリー	温州みかん果粒 温州みかん濃縮果汁 砂糖 加工でん粉 ゲル化剤 ビタミンC クエン酸				



# 11月分予定献立表



登別市学校給食センター(令和7年)

月		火		水		木		金													
献立名		献立名		献立名		献立名		献立名													
材料名		材料名		材料名		材料名		材料名													
17	ごはん	小 566Kcal	中 649Kcal	18	(袋入り) 平麺	小 564Kcal	中 630Kcal	19	ごはん	小 683Kcal	中 780Kcal	20	スライスパン	小 615Kcal	中 638Kcal	21	ごはん	小 679Kcal	中 832Kcal		
じゃがいもと たまご 玉ねぎの味噌汁 みそじる		冷凍豆腐 ■ 玉葱 ダイスじゃが芋 ■ 長ねぎ 人参 削り節 ■ だし昆布 混合削り節 ■ 味噌 ■		のぼりべつ えんま 登別閻魔 や 焼きそば		豚肉 うずら卵 ■ 清酒 ■ 玉葱 人参 長ねぎ ■ 白菜 さやいんげん ■ たけのこ水煮 ■ しいたけスライス ■ きくらげスライス ■ にんにく ■ しょうが ■ オイスターソース ■ 清湯スープ ■ ごま油 ■ <b>閻魔焼きそばのたれ</b> ○ でん粉 ■ 濃口醤油 ■		和食の日		いも団子汁 だんご じる		羊団子▽ 鶏肉 笹がきごぼう 大根 人参 長ねぎ 冷凍豆腐 ■ 混合削り節 ■ だし昆布 薄口醤油 ■ 濃口醤油 ■ みりん ■		ポトフ		ウインナー(鶏肉・豚肉)▽ キャベツ 玉葱 人参 じゃがいも4つ割 ■ にんにく スープストック ■ チキンコンソメ ■ 天日塩 ■ こしょう ■		ぶた 豚キムチ丼 どん		豚肉 玉ねぎ 長ねぎ オニオンスライス 白滝▽ 焼き竹輪 ■ キムチ▽ 清酒 ■ みりん ■ かつおエキス ■ 上白糖 ■ 濃口醤油 ■ しょうが ■	
さんまの しょうが 生姜煮		さんま しょうゆ(小麦・大豆) 発酵調味料 砂糖 水あめ おろししょうが 増粘剤(加工でん粉) 調味料(アミノ酸等)		フルーツミックス		黄桃 白桃 りんご みかん 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 クエン酸		さばの味噌煮 みそ じる		さば 味噌(大豆) 砂糖 発酵調味料 でん粉		鶏のてりやき パティ とり		鶏肉 ソテーオニオン 玉ねぎ パン粉(小麦) 粉末状植物性たん白(大豆) 発酵調味料(小麦・大豆) しょうゆ(小麦・大豆) 砂糖 りんご 水あめ 食塩 香辛料 パーム油 粒状植物性たん白(大豆) 果糖ブドウ糖液糖 加工でん粉 増粘剤		あげ餃子 しょうがっこう 【小学校2個】 ちゅうがっこう 【中学校3個】		キャベツ たまねぎ にら 豚肉 豚脂(豚肉) でん粉加工食品 香味油(豚肉) しょうゆ(小麦・大豆) 酵母エキス 食塩 砂糖 しょうがペースト 香辛料 小麦粉 小麦たん白(小麦) 揚げ油			
わかめふりかけ		わかめ 砂糖 ごま ドロマイト ちりめん (えび・かに食べている) かつおぶしエキス 酵母エキス 食塩 赤しそ 酵母 梅酢 クエン酸				蓮元水飴 人参 天豆 干しひじき 醤油(小麦・大豆) 油揚げ(大豆) 菜種油 本みりん かつお節エキス 昆布エキス 鰹節粉末 椎茸エキス 調味料(アミノ酸等)		ひじき大豆煮 だいず じる		りんごジャム		食物繊維 りんご 砂糖 水あめ									
24	振替休日 ふりかえ きゅうじつ	25		(袋入り) うどん	小 551Kcal	中 604Kcal	26	ごはん	小 675Kcal	中 768Kcal	27	コッペパン	小 621Kcal	中 739Kcal	28	ごはん	小 656Kcal	中 742Kcal			
<p>&lt;お知らせ&gt;</p> <p>※牛乳は毎日つきます。乳アレルギーの場合…牛乳の代わりに緑茶がつきます。</p> <p>※デザートの一部は、代替品を用意します。</p> <p>※材料名横の( )内にアレルギー物質を表記していますが、 原材料名と同じ名称の場合は省略していません。</p> <p>※めん類の同一製造ラインにおいて、卵・そば・大豆・ごまを含んだ食品を扱っています。</p> <p>※骨なし魚は使用していません。(魚には骨があります。)</p> <p>※都合により、献立が一部変更になることがありますので、ご了承ください。</p>		山菜うどん さんさい		鶏肉 焼き竹輪 ■ 山菜ミックス▽ 人参 長ねぎ 混合削り節 ■ だし昆布 みりん ■ 薄口醤油 ■ 濃口醤油 ■		さつまい じる		さつまいも 鶏肉 人参 大根 長ねぎ 冷凍豆腐 ■ つきこんにやく▽ 削り節 ■ だし昆布 混合削り節 ■ 味噌 ■		チキンブラウン シチュー		鶏肉 玉葱 人参 ダイスじゃが芋 ■ むき枝豆 ■ ソテーオニオン ■ トマトジュース ■ ハヤシフレーク ■ ウスターソース ■ チキンコンソメ ■ デミグラスソースフレーク ■ ケチャップ ■ ぶどう酒赤 ■		けんちん汁 じる		鶏肉 冷凍豆腐 ■ 笹がきごぼう 大根 人参 長ねぎ 国産ぶなしめじ水煮 ■ 清酒 ■ かつお削り節 ■ だし昆布 濃口醤油 ■ みりん ■					
		発芽玄米入り ひら 平つくね		鶏肉 パン粉(小麦) 粉末状大豆たん白(大豆) 澱粉 玉ねぎ 豚脂(豚肉) 発芽玄米 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 果糖ぶどう糖液糖 こいくちしょうゆ(小麦・大豆) 酵母エキス 発酵調味料 カツオブシエキス(小麦・大豆) しょうゆ調味料(小麦・大豆)		いわしの みぞれ煮 に		いわし 大根 醤油(小麦・大豆) 発酵調味料 砂糖 でん粉 醸造酢 魚エキス(さば) 昆布だし		アンサンブル エッグ		鶏卵 フライドポテト たまねぎ プロセスチーズ(乳) ベーコン(卵・乳・豚肉) 牛乳 砂糖 でん粉 植物油 食酢(米) 食塩 酵母エキス		さくさく メンチカツ		豚肉 パン粉(小麦・大豆) たまねぎ 小麦粉 粒状大豆たんぱく(大豆) でん粉 なたね油 分離大豆たんぱく(大豆) グラニュー糖 並塩 ぶどう糖 白こしょう パン酵母 揚げ油					
		<11月の平均栄養価>																			
			エネルギー	蛋白質	脂質	塩分															
		(単位)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)															
小学校	625	26.7	19.5	2.4																	
中学校	718	30.0	21.2	2.8																	