



2019年度 11月分 学校給食予定献立表



御殿場市立南学校給食センター 0550-78-6689

日 曜日	こんだて	おもに体をつくる もとなる食べ物	おもに体の調子を整える もとなる食べ物	おもにエネルギーの もとなる食べ物	栄養価	
					小学校	中学校
1 金	背割りロールパン			パン	606	791
	ウィンナーのピザソース	ウィンナー	トマト マッシュルーム たまねぎ にんにく	さとう あぶら		
	ポイルキャベツ		キャベツ にんじん		16	16
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	さつまいものポタージュ 	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう なまクリーム だっしるんにゅう	たまねぎ パセリ	さつまいも ルウ あぶら	39	35
				2.9	3.8	
5 火	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	689	846
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	いわしの土佐煮	いわし かつおぶし		さとう てんぷん	15	14
	にんじんしりしり	まぐろ たまご	にんじん	あぶら		
	すいとん	とりにく	にんじん だいこん こまつな	すいとん あぶら	30	28
				2.0	2.1	
6 水	黒糖入り角型食パン			パン こくとう	629	763
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	とり肉のハーブ焼き	とりにく	オレガノ バジル	みずあめ さとう		
	パンネのきのこクリームソース	ベーコン とうにゅう チーズ	たまねぎ しめじ マッシュルーム パセリ	マカロニ ルウ オリーフゆ	22	21
	トマトとたまごのスープ	とりにく たまご	にんじん たまねぎ トマト ほうれんそう	あぶら てんぷん	34	33
				3.0	3.5	
7 木	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	635	824
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	えびシュウマイ 	えび たら	たまねぎ	パンこ てんぷん さとう こむぎこ	17	17
	麻婆豆腐	ぶたにく とうふ みそ	にんじん たまねぎ だけのこ ねぶかねぎ にんにく しょうが	あぶら さとう てんぷん ねぎあぶら		
	チャプチェ	ハム	にんじん もやし チンゲンサイ	こまあぶら はるさめ	28	26
				2.2	2.8	
い い 歯 の 日						
8 金	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	623	718
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	いかの天ぷら 	いか		こむぎこ てんぷん あぶら		
	筑前煮	とりにく ちくわ	にんじん ごぼう だけのこ れんこん しいたけ さやいんげん こんにゃく	あぶら さとう	16	15
	切干大根のみそ汁 	とうふ あぶらあげ みそ	きりぼしだいこん にんじん ねぶかねぎ		30	29
				2.2	2.6	
11 月	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	651	816
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	かますのお茶フライ	かます	せんちゃ	こめこ あぶら		
	肉じゃが	ぶたにく さつまあげ	にんじん たまねぎ グリンピース こんにゃく	じゃがいも さとう あぶら	16	16
	ピリ辛みそ汁	とりにく とうふ みそ	だいこん もやし しめじ ねぶかねぎ	あぶら	27	24
				2.5	2.9	
12 火	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	581	724
	ピピンパの具(肉炒め)	ぶたにく みそ	ぜんまい にんにく	さとう あぶら		
	ピピンパの具(ナムル)		もやし ほうれんそう	さとう こまあぶら こま	17	16
	ピピンパの具(錦糸たまご)	たまご		あぶら さとう		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			28	25
				2.1	2.5	
13 水	角型食パン			パン	688	853
	チョコクリーム			チョコクリーム		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	白身魚のフリッター 	たら あおさ		こむぎこ てんぷん さとう こめこ あぶら	16	16
	カラフルソテー	ベーコン	キャベツ あかピーマン とうもろこし	あぶら パター	38	38
				2.5	3.2	
14 木	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	609	758
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	つくね 	とりにく	キャベツ しょうが	てんぷん さとう	14	13
	きんぴらごぼう	ぶたにく	ごぼう にんじん さやいんげん こんにゃく	さとう こまあぶら		
	さつま汁	とりにく とうふ みそ	にんじん だいこん ねぶかねぎ	さつまいも あぶら	27	25
				2.1	2.5	
15 金	りんごチップロールパン			パン りんごチップ	576	748
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	さけのレモン風味	さけ	レモン	てんぷん さとう あぶら	19	18
	こらきいも		パセリ	じゃがいも		
	白菜と肉団子のスープ	にくだんご	たまねぎ はくさい とうもろこし さやいんげん	あぶら	34	31
				1.9	2.8	
地場産物活用週間(18日~22日)						
18 月	中華めん			ちゅうかめん	672	813
	海鮮五目ラーメンスープ 	ぶたにく いか なると	たまねぎ にんじん だけのこ キャベツ ねぶかねぎ にんにく しょうが	あぶら てんぷん ねぎあぶら		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	鶏肉のから揚げ わさびソース	とりにく だいす	わさびのくき	てんぷん こむぎこ さとう あぶら	18	18
	もやしの塩ダレあえ		もやし こまつな	こま こまあぶら	29	27
				3.0	3.6	
	みかんゼリー			みかんゼリー		

日 曜日	こんだて	おもに体をつくる もとなる食べ物	おもに体の調子を整える もとなる食べ物	おもにエネルギーの もとなる食べ物	栄養価		
					小学校	中学校	
ふじのくに地産(ちさん)地消(ちしょう)週間(19日~23日)							
19 火	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	672	860	
	二色そば	とりにく たまご	グリーンピース しょうが	さとう あぶら			
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			15	14	
	みしまコロッケ	ぶたにく	たまねぎ	じゃがいも さとう パンこ あぶら	34	32	
	根っこ野菜のごまみそ汁	ぶたにく とうふ みそ	にんじん だいこん ごぼう もやし ねぶたかねぎ	こま あぶら	20	2.5	
ごてんばこめこの日							
20 水	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	606	745	
	手作りみずかけなぶりかけ	ちりめんじゃこ	みずかけなぶりかけ	こま			
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			17	16	
	静岡おでん	とりにく くらはんぺん がんも ちくわ こんぶ うずらたまご あおのり	にんじん だいこん こんにゃく	さといも さとう あぶら	28	25	
	キャベツとコーンのあえもの		こまつな キャベツ とうもろこし	さとう あぶら	2.2	2.5	
だしで味わう「和食の日」							
21 木	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	592	738	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			18	17	
	さばのねぎみそ焼き	さば みそ	ねぶたかねぎ しょうが	さとう でんぷん	26	23	
	大根と厚揚げの煮物	あつあげ	だいこん きょうな	さとう	20	2.3	
	もみじのすまし汁	とうふ かまぼこ	にんじん しめじ みつば	ぶ			
22 金	丸型横割りパン			パン	692	863	
	トマトソースメンチカツ	ぶたにく	たまねぎ	でんぷん さとう こむぎこ パンこ あぶら	15	15	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			37	36	
	キャベツと御殿場ハムのソテー	ハム	キャベツ にんじん とうもろこし	バター あぶら	2.5	3.6	
	秋味シチュー	とりにく しろはなまめ ぎゅうにゅう なまクリーム だっしふんにゅう	たまねぎ にんじん しめじ グリーンピース マッシュルーム	さつまいも ルウ あぶら			
	ごてんばこめこのタルト		ごてんばこめこのタルト				
ごてんばこめこカレーの日							
25 月	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	547	642	
	ごてんばこめこカレー	ぶたにく	にんじん たまねぎ グリーンピース にんにく しょうが	じゃがいも ルウ オリーブゆ	11	11	
	緑茶				15	15	
	きのこのソテー	ベーコン	キャベツ しめじ エリンギ こまつな	オリーブゆ	1.6	2.1	
	ぶどうゼリー			ぶどうゼリー			
たべっぴーの日本全国食べ物の旅【広島県】							
26 火	ごてんばコシヒカリごはん			こめ	672	819	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			14	13	
	わに(さめ)のから揚げ	もろかさめ	しょうが	でんぷん さとう あぶら	30	27	
	野菜のさっぱりあえ		キャベツ もやし にんじん レモン		2.5	2.9	
	大根のみそ汁	とうふ あぶらあげ わかめ みそ	だいこん				
	もみじまんじゅう(クリーム)			もみじまんじゅう			
27 水	角型食パン			パン	606	725	
	みかんジャム			みかんジャム	15	15	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			34	33	
	オムレツ	たまご	トマト たまねぎ	マヨネーズ さとう でんぷん	28	3.5	
	ジャーマンポテト	ベーコン	たまねぎ パセリ	じゃがいも あぶら			
	白菜のミルクスープ	ウィンナー ぎゅうにゅう だっしふんにゅう	にんじん たまねぎ とうもろこし はくさい さやいんげん	ルウ あぶら			
みくりやの味(さんまめし)							
28 木	さくらごはん	} さんまめし		こめ	572	720	
	さんまのしょうが煮		さんま	しょうが	さとう	16	15
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			30	27	
	もやしの南蛮漬		もやし キャベツ にんじん	さとう こまあぶら	3.0	3.6	
	かきたま汁	とうふ たまご かまぼこ	ねぶたかねぎ にんじん えのき	でんぷん			
29 金	きゅうしょくなし						

※都合により、献立内容を変更させていただく場合があります。

※上記の食品以外にも使用する場合があります。
アレルギー食材の確認など詳細につきましては、南学校給食センターにお問い合わせください。

※19日の「根っこ野菜のごまみそ汁」は、ふるさと工房で作られた手作りみそを一部使用する予定です。

※ごはんは、すべてごてんばコシヒカリ100%です。

☆10月までの給食実施回数：南小105回、富士岡小105回、神山小104回、朝日小104回、東小105回、御殿場中106回、富士岡中106回、南中105回

☆魚には、骨があります。よくかんで食べましょう。

☆御殿場市のホームページに、献立表、給食の写真を掲載しています。ぜひご覧ください。

カミカミメニューです！よくかんで食べましょう。



基準量	エネルギー(kcal)	たんぱく質(%)	しぼう(%)	食塩相当量(g)
	650	13~20	20~30	2.0未満
	830	13~20	20~30	2.5未満

11月に、ごてんばこしひかりの米粉を使用した「ごてんばこめこカレー」の日を、御殿場市内全学校で実施します。南学校給食センターでは、25日に実施します。
また、その日のメニューは、食物アレルギーを持つ児童・生徒も同じ給食を味わってほしいとの思いから、アレルギー食品をなるべく含まないメニューを考えました。
献立表やアレルギー詳細献立表は、市のホームページでもご覧いただけます。