1	1	A	0	給	食	献	立	予	定	表
		1 7	•	"I"LL		17/1	عالتو	J.	~	~

2025年10月31日

		11月の指	良 駅 业	予 正 表	町田	日市立南第	一小学校
日曜	曜	献立名	おもなる	な材	料	エネルギー たんぱく質	家庭で 補って
		【行事食:十三夜】	血や肉や骨になる 赤 牛乳 あぶらあげ あじ わかめ かつお節 とうふ たまご	力や体温になる黄米 もち米米油 くりさとう でんぷん	からだの調子をよくする たけのこ にんじん 干ししいたけ しょうが たまねぎ キャベツ ねぎ えのきたけ こまつな しらたき	食塩相当量 522kcal 24.5g 2.8g	ましい食品 ナッツ類
5	水	ずゅうにゅう 牛乳 ハッシュドポークライス キャロットソースサラダ くだもの(りんご)	牛乳 ぶた肉 生クリーム	米 米油 じゃがいも バター こむぎこ さとう	たまねぎ にんじん ぶなしめじ グリンピース キャベツ きゅうり コーン りんご	592kcal 16.8 g 1.6 g	海藻類
6	木	【いい歯の日献立・かみかみ献立】 学乳 むぎ入りごはん 豊じゃこふりかけ 焼きししゃも かみかみあえ とん汁	牛乳 だいず ちりめんじゃこ ししゃも さきいか ぶた肉 なまあげ みそ	米 おおむぎ でんぷん 米油 さとう ごま油 ごま さつまいも	りょくとうもやし きゅうり にんじん だいこん ねぎ こんにゃく	26.8 g 2.2 g	大豆製品
7	金	##うにゅうべる 牛乳 黒ざとうパン クリームマカロニグラタン コールスローサラダ	牛乳 とり肉 チーズ 白いんげんまめペース ト	黒砂糖パン 米油 じゃがいも 米粉 マカロニ さとう	たまねぎ にんじん ぶなしめじ こまつな キャベツ コーン	590kcal 25 g 2.4 g	海藻類
10	月	【文化財ウイーク:まっくう献立】 ******* 古代米ごはん まっくう味つけのり きんとき豆の甘煮 縄文あえ 切り干しとじゃがいもの煮物	牛乳 のり きんときまめ ひじき ちくわ なまあげ	米 あわ きび 赤米 さとう 米油 ごま じゃがいも	はくさい こまつな にんじん まいたけ たまねぎ だいこん 切干しだいこん グリンピース こんにゃく	567kcal 20.9 g 1.7 g	乳製品
11		きゅうにゅう きび入りごはん 小魚のからあげ 五目きんぴら きりたんぽ鍋風 ※11/10に1 準生の遠足が延期となり、 給食を 食べ ないため、11/11の給食に 1年生のみ「まっくう味つけのり」がつきます。	牛乳 メヒカリ ぶた肉 とり肉	米 きび でんぷん 米粉 米油 さとう ごま油 きりたんぽ	しょうが にんじん ごぼう さやいんげん まいたけ はくさい せり ねぎ 糸こんにゃく	566kcal 22.4 g 1.5 g	ナッツ類
12	水	^{きゅうにゅう} 牛乳 マーボーどうふ焼きそば 大学いも わかめスープ	牛乳 ぶた肉 みそ とうふ とり肉 わかめ	中華めん 米油 さとう でんぷん ごま油 さつまいも 水あめ ごま	にんにく しょうが たまねぎ にんじん たけのこ 干ししいたけ ねぎ にら えのきたけ	617kcal 26.5 g 2.6 g	The state of the s
13	木	【絵本の中の料理:サラダでげんき】 ***********************************	牛乳 ベーコン おから とうにゅう 白いんげんまめペース ト たまご かつお節 こんぶ	米 豆乳バター 米油 さとう	にんにく たまねぎ ブロッコリー コーン キャベツ にんじん きゅうり えのきたけ エリンギ	559kcal 21.8 g 2.2 g	
14	金	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 ドライカレーライス かぶとポテトのスープ くだもの(柿)	牛乳 ぶた肉 だいず ベーコン	米 米油 米粉 じゃがいも	にんにく しょうが セロリ たまねぎ にんじん 干しぶどう グリンピース キャベツ かぶ こまつな かき	585kcal 21 g 2.4 g	魚類

	曜 献 立 名	お	も な	材料	エネルギー	家庭で補って
		血や肉や骨になる赤	力や体温になる黄	からだの調子をよくする		ほしい食品
17	月 (大学) かまた	牛乳 さば みそ 八丁みそ のり なまあげ	米 おおむぎ さとう 米油 じゃがいも ごま油	しょうが ゆず こまつな にんじん えのきたけ はくさい だいこん ぶなしめじ ねぎ	1 1 1	ナッツ類
18	【絵本の中の料理:ぐりとぐら】 火 牛乳 チキンライス ぐりとぐらの米粉カステラ とうにゅう 豆乳スープ	牛乳 とり肉 たまご ベーコン ぶた肉 とうにゅう	米油 米 米粉さとう バター	トマトジュース たまねぎ にんじん マッシュルーム ピーマン コーン こまつな	631kcal	小魚
19	水 牛乳 スパゲッティ サーモンの豆乳クリームソース シャキシャキポテトサラダ くだもの(りんご)	牛乳 ます ベーコン とうにゅう	スパゲッティ 米油 米粉 じゃがいも さとう	にんにく たまねぎ にんじん ぶなしめじ こまつな きゅうり りんご	570kcal 23.8 g 1.9 g	海藻類
20	【FC町田ゼルビア応援献立】 木 牛乳 コロコロ根菜のガッパオライス こまツナレモンサラダ じゃが揚げカレー風味	牛乳 とり肉 ツナ わかめ	米 米油 さつまいも でんぷん さとう じゃがいも	にんにく たまねぎ れんこん 赤パプリカ 黄ピーマン えだまめ にんじん キャベツ こまつな レモン汁	638kcal 25,8 g 1,7 g	豆類
21	金 ^{葬乳ゅう} たまご入り焼きとりごはん にんじんとじゃこのソテー みそ汁	牛乳 たまご とり肉 あぶらあげ ちりめんじゃこ とうふ みそ	米 米油 さとう ごま油 さつまいも	にんじん ねぎ こまつな だいこん なめこ しらたき	553kcal 21.3 g	乳製品
25	【 和食の日献立】 火 作乳 が 秋 の	牛乳 とり肉 ぶた肉 たまご こんぶ みそ 打ち豆 (だいず)	米 さつまいも さとう 米油 でんぷん じゃがいも	にんじん まいたけ えだまめ 干ししいたけ たけのこ ねぎ こまつな キャベツ きゅうり しょうが はくさい	539kcal	小魚
26	水 (特別では) まなこ まま (本乳) きなこ 揚げパン イタリアンドレッシングサラダ で	牛乳 きなこ ぶた肉	ショートニングパン さとう 米油 じゃがいも	キャベツ にんじん きゅうり にんにく たまねぎ	0461 1	ナッツ類
27	木 作乳 わかめごはん カルちゃん大根 とうふの五目いためくだもの(柿)	牛乳 わかめ ちりめんじゃこ とり肉 えび いか とうふ	米 ごま油 さとう 米油 でんぷん	だいこん にんじん きゅうり にんにく しょうが たけのこ 干ししいたけ きくらげ はくさい ねぎ かき	547kcal 27.4 g 2.3 g	乳製品
28	金 作乳 むぎ入りごはん 魚のチャンチャン焼き トック入りきのこ汁 くだもの(菊花みかん)	牛乳 ます みそとり肉	米 おおむぎ 米油 さとう トック	たまねぎ にんじん キャベツ えのきたけ はくさい まいたけ ぶなしめじ 干ししいたけ ねぎ こまつな みかん	534kcal 25.1 g 1.8 g	毎藻類

※メニューにより、食品は重複します。また、天候不順などによる価格の変動や、食材の納入状況により、食品や献立を変更することもあります。

★食品はその働きによって、血や肉や骨のもとになる食べ物(赤)、力やエネルギー・体温のもとになる食べ物(黄)、体の調子を整え、病気になりにくい体にする食べ物(緑)の3つに分類することができます。ご家庭の食卓でも、ぜひ参考にしてください。