

令和7年11月 小・中学校

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。

鶴ヶ島市学校給食センター

		献立名			主な食品名								(小学校)	栄養価(中学校)
日	曜	主 食	飲料	お か ず	(相	Fのたべも 体を作るも	の)	(熱や力	色のたべも のもとにな	さるもの)	緑のたべもの (体の調子をととのえるもの)	エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)	エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)
4	火	ごはん 十三夜献立	牛乳	呉汁 ぶどうゼリー舎(小)焼き栗コロッケ(中)さんまの生姜煮鶏ごぼう丼の具	豆乳 (中)さんま		油揚げ鶏肉	ごはん (小)焼き栗 ぶどうゼリ	_	砂糖	★にんじん だいこん はくさい ★根深ねぎ しょうが ごぼう たまねぎ こんにゃく	731	29. 4	815	38. 7
5	水	メロンパン	牛乳	ラビオリスープ (小)チキンナゲット(焼) (中)白身魚フライ さつまいもサラダ	, ,,,	(小)チキン (中)白身魚		★さつまいも	ポークラヒ 油 ゛タイプドレ		たまねぎ ★根深ねぎ もやし ★にんじん ★きゅうり レモン	696	21. 6	842	27. 2
6	木	ごはん	生到	マーボ豆腐 (小)シューマイ (中)県産黒豚揚げぎょうざ ナムル	牛乳 みそ (中)県産黒	豚肉 (小)シュー 豚ぎょうざ		ごはん でん粉	砂糖		にんにく しょうが ★ たんじん たけのこ ★ 根深ねぎ もやし こまつな 切干しだいこん	614	26. 5	774	26. 0
7	金	麦ごはん	牛乳.	・ 米粉ポークカレー バジル風味のサラダ 豆乳パンナコッタ愛	牛乳	豚肉	鶏肉	ごはん じゃがいも 豆乳パンナ		砂糖油	にんにく しょうが セロリー たまねぎ ★にんじん ★トマト りんご ★きゅうり キャベツ ブロッコリー バジル	704	26. 3	845	31. 9
10	月	ごはん	生乳.	白菜と肉団子のスープ (小)県産黒豚揚げぎょうざ (中)野菜チヂミ ホイコーロー	(小)県産黒	ミートボー 豚ぎょうざ みそ		ごはん 油 (中)野菜チ	はるさめ 砂糖 ・ヂミ	でん粉	★にんじん 乾しいたけ はくさい しょうが チンゲンサイ にんにく キャベツ ピーマン ★根深ねぎ	652	21. 6	753	27. 3
11	火	黒パン		さつまいものクリームスープ (小)カレーロール (中)鶏肉のマーマレード焼き つぼみサラダ	牛乳 (中)鶏肉	ベーコン	脱脂粉乳		★さつまいも (小)カレー タイプドレ (中)マーマ	-ロール -ッシング	★にんじん たまねぎ キャベツ ブロッコリー カリフラワー とうもろこし (中)にんにく	732	20. 4	900	30.6
12	水	地粉うどん	生到.	肉汁うどん (小)キャラメル揚げパン (中)鶴茶ん舎 小松菜のごま炒め	牛乳	豚肉	油揚げ	地粉うどん (小)パン	砂糖 (中)鶴茶ん	(小)油 ごま	たまねぎ ぶなしめじ ★根深ねぎ ★にんじん たまねぎ キャベツ こまつな (中)★せん茶	721	29. 7	812	35. 7
13	木	ごはん	牛乳	さつま汁 すきやき煮 みかん (中)わかめふりかけ	牛乳 みそ (中)わかめ	鶏肉 豚肉 ふりかけ	豆腐 生揚げ	ごはん 砂糖	油	★さつまいも	★にんじん だいこん ★根深ねぎ こまつな はくさい えのきたけ しらたき みかん	651	27. 1	788	33. 3
17	月	ごはん	牛乳	ワンタンスープ プルコギ りんご	牛乳 豚肉	鶏肉	わかめ	ごはん 砂糖	油ごま	ワンタン でん粉	★にんじん もやし 乾しいたけ ★根深ねぎ こまつな にんにく しょうが たまねぎ ピーマン にら りんご	629	28. 0	754	33. 9
18	火	ツイストパン	牛乳	ニョッキのクリーム煮 (小)おさかなナゲット(焼) (中)カレーロール 鶴産キウイのゼリーポンチ	牛乳 脱脂粉乳 アガー	鶏肉 (小)おさか	チーズ aなナゲット	パン砂糖	油 (中)カレー	ニョッキ・ロール	★にんじん たまねぎ マッシュルーム ブロッコリー パセリ りんご缶詰 西洋なし缶詰 もも缶詰 ナタデココ ★キウイフルーツ	658	23. 4	937	27. 9
19	水	中華めん 北海道の郷土料理	牛乳	札幌味噌ラーメン (小)鶏肉の新子焼き風 (中)ポテトもち たまねぎドレッシングサラダ	牛乳 (小)鶏肉	豚肉	みそ	中華めん バター	油 (中)ポテト	砂糖もち	にんにく しょうが ★にんじん もやし ★根深ねぎ たまねぎ ★キャベツ きゅうり	583	28. 7	823	29.8
20	木	ごはん	牛乳	米粉ハッシュドポーク (小)白身魚フライ (中)チキンナゲット(焼) ポテトサラダ	牛乳 生クリーム (中)チキン	,	脱脂粉乳	ごはん じゃがいも マヨネース	油 砂糖 ジタイプドレ	米粉	にんにく しょうが たまねぎ ★トマト マッシュルーム ★にんじん とうもろこし えだまめ きゅうり	734	29. 7	934	36. 8
21	金	ごはん和食の日献立	牛乳	生揚げと大根の煮物 (小)あじの辛味焼き (中)あじの野菜あんかけ 青菜のごま和え	牛乳あじ	鶏肉	生揚げ	ごはん ごま	油 (中)でん粉	砂糖	にんじん だいこん こんにゃく ほうれんそう こまつな もやし (中)しょうが (中)えのきたけ (中)根深ねぎ (中)たまねぎ	590	30. 0	794	36. 5
25	火	ごはん ※の国献立	牛乳	鶴産すいとん 寄居みかんゼリー (小)さばの鶴茶香り焼き (中)さつまいもコロッケ しゃくし菜そぼろ	牛乳 (小)さば	鶏肉 豚肉	油揚げ凍り豆腐	ごはん ★さといも みかんゼリー		ごま	ごぼう ★にんじん ★だいこん ★抹茶 こまつな ★根深ねぎ (小)★せん茶 しゃくし菜漬け	755	31. 5	904	31.8
26	水	地粉うどん	生乳.	和風汁うどん (小)鶴茶ん愛 (中)キャラメル揚げパン 水菜のサラダ	牛乳油揚げ	豚肉	わかめ	地粉うどん ごま (中)パン	砂糖 (小)鶴茶ん	油	★にんじん えのきたけ こまつな ★根深ねぎ 切干しだいこん もやし みずな (小)★せん茶	622	24. 8	865	31. 8
27	木	ごはん	牛乳.		牛乳 豆腐 かつお節	豚肉 みそ (中)鶏肉	油揚げ (小)ハンバーグ	ごはん でん粉	油	じゃがいも	ごぼう ★にんじん たまねぎ もやし ★キャベツ (小)★だいこん (中)しょうが (中)にんにく	689	30. 0	847	35. 9
28	金	ごはん	牛到.	筑前煮 (小)若鶏の唐揚げ (中)和風おろしハンバーグ 香味和え	牛乳 (中)ハンバ	鶏肉	生揚げ	ごはん 砂糖	油ごま	★さといも でん粉		702	28. 6	860	36. 3
	小学は	L		献立は材料の関係で若干の変	ず更または携	世世ができた	といことがお	います			平均栄養価	674	26. 9	838	32. 4

備考 主食(つけるものは除く)、飲料、愛は、学校配送になります。 ★印のついた食品は、その全て、または一部に鶴ヶ島産のものを使用する予定です。

> ◆学校給食費口座振替日のお知らせ◆ 11月分は12月1日(月)です。

◆学校給食食材の放射性物質検査結果◆
10月1日から10月22日までに測定を行った検体から、鶴ヶ島市が定める放射性セシウムの基準(給食食材40Bq/kg、牛乳 |10Bq/kg)を超える値は計測されませんでした。なお、検査結果の詳細は,市のホームページに掲載しています。



宝 峰 本 和

鶴ヶ島で生産した茶葉を「鶴茶ん」や「鶴茶すいとん」などに使用しています。





和食の日は、「和食:日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化 和食の日は、「和食:日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化 遊館に登録されたことをきっかけに、日本人の伝統的な食文化につい て見直し、和食文化の保護、維承の人切さについて考える日として制 定されました。給食では、ご飯を主食とした和食を中心に、行事食や 郷土料理を取り入れ、子どもたちに伝統的な食文化を伝えています。

和食に欠かせない「ご飯」の魅力を見てみよう! ★腹持ちがよい

いろいろな食材や味つけの主菜・副菜

もいろいろな栄養成分が含まれています。

(150g) 当たり ・エネルギー 252kca ・炭水化物 55.7g ・たんぱく質 3.8g と組み合わせることができるので、栄養バ ・カルシウム 5mg ランスが整いやすくなります。ご飯自体に ·鉄 0.2mg

お茶わんり杯

お米を粉にせず粒のまま食べる ご飯は、小麦粉が原料のパンや麺 類に比べると、消化・吸収がゆっ くりされるため、腹持ちがよく、 おなかがすきにくくなります。