令和8年度

11　月　学校給食予定献立表

猪名川町立学校給食センター

日・曜	2日(月)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	16日(月)	17日(火)	18日(水)
献立名	ご飯 牛乳 ポタージュスープ あじのハーブ揚げ 白菜とツナのサラダ	秋のかおりご飯 牛乳 いもっこ汁 厚揚げのカレーあんかけ 小松菜の酢の物	ご飯 牛乳 茎若布スープ 鮭のピリ辛甘酢かけ 白菜のそぼろ煮	ご飯(半分) 牛乳 ひじきのスパゲティ ハンバーグきのこソースかけ ごぼうマヨサラダ	ご飯 牛乳 すき焼き 大根の昆布和え みかん	鶏そぼろご飯 牛乳 かきたま汁 きびなごの唐揚げ 小松菜のお浸し	ご飯 牛乳 まいたけのすまし汁 揚げかつおのごま味噌がらめ おからの炒り煮	ご飯 牛乳 白菜のミルクスープ 豚肉のケチャップソテー キャベツとツナのサラダ	ご飯 牛乳 さつま汁 さわらの一夜干し焼き 切干し大根の酢の物	ご飯 牛乳 おでん 白菜のからし和え ひじきのふりかけ	ご飯 牛乳 大根のピリ辛スープ ジャージャー麺 さつまいもの揚げ物	麦ご飯 牛乳 チキンカレー 大豆サラダ 大根の福神漬
材料名および使用量（g）	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 鶏ミンチ 5 ○ たまねぎ 50 △ じゃがいも 40 □ ｽｲｰﾄｺｰﾝ(ﾍﾟｰｽﾄ) 20 △ にんじん 20 △ 牛乳 10 ○ ポタージュベース 2 クリームシチュー 1.5 塩 0.2 こしょう 0.02 あじフィーレ 1枚 ○ 乾燥バジル 0.03 △ ローズマリー 0.03 塩 0.15 こしょう 0.03 小麦粉 5 □ パン粉 6 □ なたね油 4 □ はくさい 30 △ まぐろ水煮 5 ○ スイートコーン 3 △ りんご酢 1.5 オリーブ油 1.2 □ うすくちしょうゆ 1.2 塩 0.1 こしょう 0.01	精白米 65 □ 日本ぐり ゆで 8 ○ にんじん 5 △ 乾しいたけ 0.7 △ うすくちしょうゆ 3 三温糖 0.3 □ 本みりん 0.5 酒 0.5 削り節 0.2 出し昆布 0.05 牛乳 1本 ○ 豚もも肉 12 ○ さといも 30 □ たまねぎ 20 △ 板こんにゃく 20 □ にんじん 15 △ 葉ねぎ 5 △ こいくちしょうゆ 2 うすくちしょうゆ 2 酒 2 本みりん 1.5 削り節 2 出し昆布 0.5 一口絹揚げ 1こ ○ 鶏ミンチ 7 ○ しょうが 0.25 △ にんにく おろし 0.1 △ カレー粉 0.2 こいくちしょうゆ 1 三温糖 0.7 □ でん粉 0.4 □ かまぼこ 10 ○ こまつな 10 △ だいこん 20 △ しらす干し 1 ○ ごま 0.5 □ うすくちしょうゆ 1.5 穀物酢 1.5 三温糖 1 □	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 茎わかめ 1 ○ 木綿豆腐 20 ○ たまねぎ 30 △ にんじん 10 △ 葉ねぎ 5 △ 生しいたけ 5 △ うすくちしょうゆ 5 塩 0.2 こしょう 0.02 鶏がらスープ 10 さけ(角切り) 50 ○ でん粉 5 □ なたね油 5 □ こいくちしょうゆ 3.5 穀物酢 2.5 三温糖 2 □ 本みりん 0.2 酒 0.2 トウバンジャン 0.1 水 4 はくさい 40 △ 豚ミンチ 10 ○ しょうが 0.5 △ にんにく おろし 0.2 △ ごま油 0.1 □ こいくちしょうゆ 2 三温糖 1.5 □ 酒 0.5 でん粉 0.8 □	精白米 40 □ 牛乳 1本 ○ スパゲティ 25 □ 豚ミンチ 15 ○ たまねぎ 40 △ にんじん 20 △ 生しいたけ 7 △ 青ピーマン 5 △ ほしひじき 0.6 ○ にんにく おろし 0.7 △ うすくちしょうゆ 2.5 ぶどう酒 白 2 塩 0.25 こしょう 0.02 オリーブ油 0.5 □ ハンバーグ 1こ ○ ケチャップ 3 ぶどう酒 赤 1 ウスターソース 1 三温糖 0.5 □ えのきたけ 2 △ ぶなしめじ 3 △ でん粉 0.2 □ ごぼう 10 △ キャベツ 10 △ にんじん 7 △ スイートコーン 5 △ まぐろ水煮 5 ○ ノンエッグマヨ 6 □ ごま 0.5 □ うすくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 牛もも肉 20 ○ たまねぎ 35 △ 焼き豆腐 30 ○ はくさい 20 △ しらたき 20 □ 生しいたけ 8 △ にんじん 10 △ 白ねぎ 10 △ 焼きふ 3 □ 三温糖 2.5 □ こいくちしょうゆ 3 うすくちしょうゆ 2 酒 1.5 だいこん 35 △ こまつな 3 △ しらす干し 0.5 ○ 刻み昆布 0.2 ○ 三温糖 0.5 □ うすくちしょうゆ 1.5 穀物酢 1 みかん 1こ △	精白米 65 □ 鶏ミンチ 15 ○ しょうが 0.2 △ 粉かつお 0.2 うすくちしょうゆ 3.5 三温糖 2 □ 酒 0.5 牛乳 1本 ○ 鶏卵 20 ○ 木綿豆腐 30 ○ かまぼこ 5 □ たまねぎ 20 △ にんじん 10 △ 糸みつば 3 △ うすくちしょうゆ 5 でん粉 1.5 □ 削り節 2 出し昆布 0.3 きびなご 23 ○ でん粉 5 □ なたね油 5 □ 塩 0.1 こまつな 15 △ キャベツ 15 △ にんじん 3 △ まぐろ水煮 5 ○ 花かつお 0.5 うすくちしょうゆ 1.5	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ かまぼこ 10 ○ たまねぎ 20 △ にんじん 10 △ まいたけ 7 △ こまつな 5 △ 焼きふ 1 □ わかめ 0.5 ○ うすくちしょうゆ 5 でん粉 1.5 □ 削り節 2 出し昆布 0.5 かつお(角切り) 40 ○ 酒 3 しょうが 1 △ でん粉 7 □ なたね油 4 □ 三温糖 1.5 □ 米みそ 1.5 ケチャップ 1.5 ウスターソース 1 ごま 0.7 □ こいくちしょうゆ 0.5 水 4.5 若鶏もも皮なし 10 ○ おから 8 ○ 板こんにゃく 5 □ にんじん 3 △ 油揚げ 2 ○ グリンピース 2 △ 三温糖 1.5 □ こいくちしょうゆ 2 酒 0.5 本みりん 0.5 削り節 0.2 出し昆布 0.05	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 若鶏もも皮なし 15 ○ はくさい 30 △ たまねぎ 30 △ じゃがいも 25 □ にんじん 15 △ 葉ねぎ 5 △ 米みそ 8 煮干しだし 4 さわらの一夜干 1枚 ○ 塩 0.03 なたね油 0.01 □ 切干しだいこん 2 △ きゅうり 20 △ かまぼこ 3 ○ わかめ 0.5 ○ 穀物酢 2.5 うすくちしょうゆ 2.5 三温糖 1.5 □ キャベツ 30 △ まぐろ水煮 5 ○ スイートコーン 5 △ りんご酢 1.5 オリーブ油 1.2 □ うすくちしょうゆ 1.2 塩 0.1 こしょう 0.01	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ さつまいも 40 □ 生揚げ 20 ○ 生しいたけ 5 △ にんじん 10 △ 葉ねぎ 5 △ 米みそ 8 煮干しだし 4 さわらの一夜干 1枚 ○ 塩 0.03 なたね油 0.01 □ 切干しだいこん 2 △ きゅうり 20 △ かまぼこ 3 ○ わかめ 0.5 ○ 穀物酢 2.5 うすくちしょうゆ 2.5 三温糖 1.5 □	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 若鶏もも皮なし 15 ○ 生揚げ 20 ○ まる天 10 ○ だいこん 40 △ じゃがいも 30 □ うずら卵 25 ○ 板こんにゃく 20 □ にんじん 20 △ 三温糖 3 □ こいくちしょうゆ 3 うすくちしょうゆ 3 本みりん 2 酒 1 削り節 3 角切昆布 1 はくさい 40 △ まぐろ水煮 5 ○ わかめ 1 ○ うすくちしょうゆ 2 穀物酢 1 三温糖 1 □ からし粉 0.03 ほしひじき 1.5 ○ 花かつお 0.5 ごま 0.5 □ こいくちしょうゆ 1.5 三温糖 0.8 □ 本みりん 0.5	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 若鶏むね皮つき 10 ○ だいこん 30 △ たまねぎ 25 △ にんじん 10 △ こまつな 5 △ にんにく おろし 0.2 △ うすくちしょうゆ 3 トウバンジャン 0.1 ごま油 0.1 □ 塩 0.2 こしょう 0.01 鶏がらスープ 10 ｸｨｯﾃｨｵ 7 □ 豚もも肉 10 ○ たまねぎ 15 △ にんじん 5 △ 生しいたけ 3 △ にんにく おろし 0.2 △ しょうが 0.2 △ ごま 0.5 □ テンメンジャン 3 こいくちしょうゆ 1.8 ごま油 0.5 □ 三温糖 0.3 □ 酒 0.2 水 3 さつまいも 45 □ なたね油 3 □ 塩 0.05	精白米 65 □ 牛乳 1本 ○ 押麦 10 □ 牛乳 1本 ○ 若鶏もも皮付 20 ○ たまねぎ 60 △ じゃがいも 55 □ にんじん 25 △ にんにく おろし 1.5 △ しょうが 1 △ カレールウ 8 トマトピューレー 1 ケチャップ 1 ウスターソース 2 カレー粉 0.2 パプリカ 0.02 ローリエ 0.01 塩 0.2 こしょう 0.02 だいず 乾 6 ○ きゅうり 15 △ スイートコーン 5 △ まぐろ水煮 5 ○ ノンエッグマヨ 5 □ こしょう 0.01 塩 0.1 だいこん 20 △ 刻み昆布 0.5 ○ しょうが 0.1 △ こいくちしょうゆ 2 三温糖 2.5 □ 穀物酢 1 酒 1 塩 0.05
4年	625kcal	540kcal	611kcal	570kcal	552kcal	579kcal	599kcal	540kcal	588kcal	590kcal	580kcal	616kcal
中学	771kcal	639kcal	751kcal	713kcal	665kcal	709kcal	736kcal	659kcal	719kcal	724kcal	712kcal	758kcal

日・曜	19日(木)	20日(金)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	30日(月)
献立名	ご飯 牛乳 ファンファタン 揚げぎょうざ(幼小1個,中2個) 野菜のオイスター炒め	ご飯 ジョア(プレーン) ほうれん草のクリームスープ カレイのバーベキューソースがけ アマトリチャーナ	さつま芋ご飯 牛乳 ごま汁 さんまの塩焼き 五目煮豆	ご飯 牛乳 白菜のスープ煮 ヤンニョムチキン キャベツのチョナムル	ご飯(半分) 牛乳 きつねうどん いかの磯辺揚げ 白菜のごまネーズ和え	ご飯 牛乳 チャーシャン豆腐 春雨の中華和え 大学芋	ご飯 牛乳 キムチチゲ ごぼうの甘辛揚げ 大豆もやしのごま和え
材料名および使用量（g）	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 若鶏もも皮なし 10 ○ 鶏卵 20 ○ 生しいたけ 5 △ にんじん 20 △ たまねぎ 20 △ こまつな 5 △ こいくちしょうゆ 4 酒 0.5 塩 0.2 ごま油 0.1 □ こしょう 0.03 でん粉 1.5 □ 削り節 3 ぎょうざ 1こ ○ なたね油 2 □ 合挽きミンチ 5 ○ キャベツ 15 △ たまねぎ 15 △ 青ピーマン 5 △ にんじん 5 △ こいくちしょうゆ 0.5 かき油 1 にんにく おろし 0.2 △ 三温糖 0.2 □ ごま油 0.3 □ でん粉 0.2 □	精白米 75 □ ジョア(プレーン) 1本 ○ 若鶏むね皮つき 15 ○ ほうれんそう 10 △ たまねぎ 30 △ にんじん 20 △ マッシュルーム 5 △ ｽｲｰﾄｺｰﾝ(ﾍﾟｰｽﾄ) 10 △ ポタージュベース 4 クリームシチュー 3 塩 0.2 こしょう 0.02 かれい 1枚 ○ でん粉 6 □ なたね油 5 □ りんご 2 △ 白ねぎ 2 △ しょうが 0.5 △ にんにく おろし 0.1 △ こいくちしょうゆ 2.5 三温糖 1 □ 本みりん 1 水 3 マカロニ 8 □ ベーコン 5 ○ たまねぎ 20 △ にんにく おろし 0.2 △ オリーブ油 0.3 □ トマトピューレー 10 塩 0.1 こしょう 0.01	精白米 60 □ さつまいも 15 □ 塩 1 牛乳 1本 ○ 豚もも肉 10 ○ だいこん 20 △ たまねぎ 20 △ にんじん 10 △ ぶなしめじ 5 △ 葉ねぎ 5 △ 米みそ 7 ごま 0.5 □ すりごま 1 煮干しだし 3 さんま 40 ○ 塩 0.1 □ なたね油 0.01 □ だいず 水煮 8 ○ 若鶏もも皮なし 10 ○ れんこん 10 △ にんじん 5 △ 板こんにゃく 5 □ 乾しいたけ 0.3 △ 角切昆布 0.3 三温糖 3 □ こいくちしょうゆ 2.5	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 豚もも肉 15 ○ はくさい 40 △ たまねぎ 30 △ にんじん 15 △ ぶなしめじ 5 △ こまつな 5 △ スイートコーン 5 △ うすくちしょうゆ 1.5 塩 0.5 こしょう 0.01 鶏がらスープ 10 若鶏もも皮なし 50 ○ でん粉 7 □ なたね油 5 □ ケチャップ 4 コチジャン 2 本みりん 1.2 酒 1.2 にんにく おろし 0.2 △ 水 2.5 キャベツ 25 △ だいこん 20 △ にんにく おろし 0.05 △ うすくちしょうゆ 2 穀物酢 1.5 三温糖 1 □ ごま油 0.2 □ コチジャン 0.01	精白米 40 □ 牛乳 1本 ○ うどん 45 □ 油揚げ 10 ○ 三温糖 2 □ うすくちしょうゆ 2 だいこん 30 △ かまぼこ 10 ○ にんじん 10 △ 葉ねぎ 5 △ 乾しいたけ 1 △ うすくちしょうゆ 4.5 本みりん 0.5 削り節 4 いか輪切り 40 ○ でん粉 8 □ 青のり 0.2 ○ 塩 0.1 なたね油 5 □ はくさい 30 △ きゅうり 5 △ ささみ 5 ○ ノンエッグマヨ 5 □ ごま 0.5 □	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 豚もも肉 20 ○ 生揚げ 35 ○ たまねぎ 50 △ たけのこ 12 △ にんじん 20 △ チンゲンサイ 5 △ しょうが 0.5 △ 米みそ 4 うすくちしょうゆ 3 三温糖 1.5 □ トウバンジャン 0.1 なたね油 0.1 □ ささみ 5 ○ はるさめ 2.5 □ きゅうり 18 △ にんじん 3 △ 乾しいたけ 1 △ 三温糖 0.8 □ こいくちしょうゆ 0.8 うすくちしょうゆ 2 穀物酢 1 三温糖 1.5 □ ごま油 0.2 □ さつまいも 70 □ なたね油 5 □ 三温糖 3.5 □ うすくちしょうゆ 1.2 ごま(黒) 0.5 □ 水 2	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 豚もも肉 10 ○ 木綿豆腐 25 ○ たまねぎ 20 △ はくさいキムチ 20 △ だいこん 15 △ にんじん 10 △ 生しいたけ 5 △ にら 3 △ 米みそ 6 こいくちしょうゆ 1 ごま油 0.2 □ 削り節 3 でん粉 0.5 □ ごぼう 40 △ でん粉 4 □ なたね油 5 □ こいくちしょうゆ 3 三温糖 2 □ 本みりん 0.5 水 3 だいずもやし 15 △ キャベツ 15 △ にんじん 5 △ ごま 1 □ うすくちしょうゆ 1.5 三温糖 0.6 □ ごま油 0.1 □
4年	552kcal	574kcal	585kcal	596kcal	553kcal	698kcal	586kcal
中学	709kcal	714kcal	682kcal	732kcal	676kcal	865kcal	719kcal

○：赤色の食品…体をつくるもとになるもの
□：黄色の食品…熱や力になるもの
△：緑色の食品…体の調子を整えるもの

食べ物を大切にする日



幼稚園と小学校、中学校で重量が違う献立は以下の通りです。

2日(月) あじフィーレ	幼小:30g	中:40g
4日(水) 一口絹揚げ	幼小:35g	中:70g
6日(金) ハンバーグ	幼小:40g	中:60g
13日(金) さわらの一夜干し焼き	幼小:40g	中:50g

給食物資内容表の公表について

アレルギーのあるお子様へ、より正確かつ詳細な内容をお知らせするために、業者から提出された加工品等の物資内容表を町HPにて公表いたします。

○納入業者から提出されたものをそのまま複写し、公表します。
○精肉、鶏肉、鶏卵、生鮮青果物等は掲載していません。

右下の二次元バーコードから検索できます。

その他ご不明な点は、学校給食センターまでお問い合わせください。

TEL:072-766-0219