

11月の学校給食こんだて（令和7年度）

第2ブロック 北区・西区・中村区

【めあて】 旬の食べ物について知ろう

名古屋市教育委員会

日	曜	こ ん だ て		除 去 食	食 品 の 主 な は た ら き		
					エネルギーのもとになる	体をつくるもとになる	体の調子を整えるもとになる
4	火	ごはん	みそ煮込みうどん		うどん(乾)	鶏肉、花かまぼこ、油揚げ みそ	にんじん、はくさい、ねぎ
			ばらばらひじき		油	ひじき、けずりぶし	えだまめ
		牛乳	アセロラゼリー		砂糖		アセロラ
5	水	あいちの 米粉パン 50	クリームスパゲティ		スパゲティ、油、バター 小麦粉	ベーコン、まぐろ油漬 脱脂粉乳、生クリーム	にんじん、たまねぎ、ほうれんそう、とうもろこし
			ミニハンバーグ		油、米粉パン粉	だいず、豚肉、鶏肉	たまねぎ
		牛乳					
6	木	ごはん	豚肉としめじの中華いため	◎	油、砂糖、でん粉、 ごま油	豚肉	にんじん、たまねぎ、チンゲン菜、しょうが にんにく、ぶなしめじ
			ワンタンとにらのスープ		ワンタンめん、でん粉	ベーコン	にら、干ししいたけ
		牛乳	乳酸菌飲料		砂糖	脱脂粉乳	
7	金	ごはん	魚フライ		小麦粉、パン粉、油	にぎす	
			おひたし		砂糖		にんじん、はくさい、ほうれんそう
		牛乳	みそ汁			とうふ、わかめ、みそ	ねぎ
10	月	レーズン ロールパン	くしカツ		小麦粉、パン粉、油	鶏肉	
			バジルキャベツ		オリーブ油、砂糖		にんじん、キャベツ、バジル
		牛乳	カレースープ		でん粉	ベーコン	にんじん、たまねぎ、とうもろこし、パセリ
11	火	ごはん	五目どうふ		油、砂糖、でん粉	豚肉、とうふ	にんじん、たまねぎ、たけのこ、さやいんげん 干ししいたけ
			魚のフリッター		小麦粉、でん粉、油	あじ、おきあみ	
		牛乳					
12	水	うどん	肉うどん		砂糖	牛肉、花かまぼこ	にんじん、たまねぎ、ごぼう、ねぎ
			フィッシュナゲット		でん粉、油、米粉パン粉	すけとうだらすり身	たまねぎ
		牛乳					
13	木	ごはん	豚汁		さといも	豚肉、とうふ、わかめ、みそ 信州みそ	にんじん、だいこん、ごぼう、ねぎ
			おからの煮もの		砂糖	まぐろ油漬、だいず、おから	にんじん、ねぎ
		牛乳	グレープゼリー		砂糖		ぶどう
14	金	ごはん	親子煮	◎	じゃがいも、砂糖	鶏肉、 鶏卵	にんじん、たまねぎ
			すまし汁			とうふ、わかめ	えのきたけ
		牛乳	りんごゼリー		砂糖		りんご
17	月	 米粉パン	ポークビーンズ		じゃがいも、油、砂糖 でん粉	豚肉、だいず	にんじん、たまねぎ
			かぼちゃコロッケ		小麦粉、パン粉、油		かぼちゃ、たまねぎ
		 牛乳					
18	火	 ごはん	さけのちゃんちゃん焼き風		でん粉、油、砂糖	さけ、信州みそ	にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン
			もずくスープ			油揚げ、もずく	みつば
		 牛乳					

- * ◎印の付いた献立は、アレルギー除去食対応可能です。「食品の主なはたらき」の欄に斜体・太字で表記した食品を除去します。
- * アレルギー物質など献立の詳細については、学校に配布されている「学校給食献立表(調理場用献立表)」に記載されています。
- * 調理済み流通食品類・菓子類は、主な原材料を表記しています。
- * 名古屋市公式ウェブサイト(<http://www.city.nagoya.jp/kyoiku/page/0000052124.html>)に主な食材の産地と一部の食材の放射性物質の検査結果を掲載しています。都合により、食材の産地や献立を変更する場合があります。

日 曜		こ ん だ て						除 去 食	食 品 の 主 な は た ら き						
									エネルギーのもとになる		体をつくるもとになる		体の調子を整えるもとになる		
19	水	中華めん	みそラーメン						◎	油、砂糖、でん粉、 バター		豚肉、みそ、信州みそ		にんじん、たまねぎ、キャベツ、もやし、ねぎにら、とうもろこし、にんにく	
	ごぼうチップス							でん粉、油		青のり		ごぼう			
		牛乳	青りんごゼリー							砂糖				りんご	
20	木	麦ごはん	れんこんのかきまし							油、砂糖		まぐろ油漬		こんにやく、にんじん、ごぼう、れんこん	
	呉汁									とうふ、だいずペースト 信州みそ		はくさい、ねぎ			
		牛乳	はっ酵乳							砂糖		全粉乳、脱脂粉乳			
21	金	五穀ごはん	カレーシチュー						◎	じゃがいも、油、小麦粉		豚肉、 チーズ、脱脂粉乳		にんじん、たまねぎ、トマト、ピーマン、しょうがにんにく	
	とうもろこしのソテー							油				とうもろこし、パセリ			
		牛乳	パイナップル											パイナップル(冷・有機栽培)	
26	水	ごはん	和風ハンバーグ							パン粉、油、砂糖		牛肉、豚肉、鶏肉		たまねぎ、にんにく、ぶなしめじ	
	みそスープ							じゃがいも		ベーコン、みそ		たまねぎ			
		牛乳	かみかみ黒だいず									黒だいず			
27	木	ごはん	ドライカレー							レンズ豆、油、小麦粉		牛肉		にんじん、たまねぎ、にんにく	
	わかめサラダ							油、砂糖		ハム、わかめ		きゅうり、とうもろこし			
		牛乳													
28	金	プレーン ロールパン	きのこシチュー						◎	じゃがいも、 バター 、油 小麦粉		鶏肉、 脱脂粉乳、生クリーム		にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ	
	コールスロー							油、砂糖				にんじん、キャベツ、とうもろこし			
		牛乳													
1か月平均			エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビ タ ミ ン				食物繊維	食塩相当量
			kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	A μgRAE	B 1 mg	B 2 mg	C mg	g	g
			609	22.0	17.7	311	82	2.4	3.0	183	0.54	0.49	27	5.2	2.2

- * 稲や野菜のイラストのある日は市内産の食材を使います。米と野菜の両方を使う日を「みんなで食べる!なごや産」の日としています。
- * れんこんのかきまし、魚フライ(にぎす)、みそ煮込みうどんは「ふるさと献立」です。名古屋や愛知の特産物や郷土料理を紹介する取組です。
- * 今月のパイナップルは、有機JAS認証を取得した有機(オーガニック)パイナップルです。

今月のめあて「旬の食べ物について知ろう」

日本には四季があり、季節の移り変わりを楽しむことができます。食べ物は季節を感じることでできるものの一つです。今はスーパーに行けば、食べたいものをいつでも手に入れることができるようになりました。その食べ物が1年の中でよくとれて、おいしい時期を旬といいます。旬の食べ物はおいしいだけでなく、栄養素も多く含んでいるため健康を保つことにも役立ちます。

はる春

キャベツ、たまねぎ、じゃがいも、たけのこ、いちご、かつお

なつ夏

なす、きゅうり、えだまめ、ピーマン、トマト、あじ

あき秋

にんじん、さつまいも、きのこ、こめ、さけ、さといも

ふゆ冬

だいこん、ほうれんそう、みかん、こまつな、はくさい、ブロッコリー、たら