11月の学校給食こんだて (令和7年度)

第3ブロック 熱田区・中川区・港区

【めあて】 旬の食べ物について知ろう

名古屋市教育委員会

	- 1. ± T	除土		食品の主なはたらき					
		食		体をつくるもとになる	体の調子を整えるもとになる				
プレーン	きのこシチュー	0	じゃがいも、バター、油 小麦粉	鶏肉、 <i>脱脂粉乳、生クリーム</i>	にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ				
ロールパン	コールスロー		油、砂糖		にんじん、キャベツ、とうもろこし				
生到.									
1 30									
	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				
ごはん	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				
4- 171	グレープゼリー		砂糖		ぶどう				
十 孔									
	くしカツ		小麦粉、パン粉、油	鶏肉					
			オリーブ油、砂糖		にんじん、キャベツ、バジル				
				ベーコン	にんじん、たまねぎ、とうもろこし、パセリ				
牛乳	,		(704)3	<u> </u>	(1/00/00//2004/00/00/00/00/00/00/00/00/00/00/00/00/				
	豚肉としめじの中華いため	<u></u>	油、砂糖、でん粉 . デ = 油		にんじん、たまねぎ、チンゲン菜、しょうが				
ごはん					にんにく、ぶなしめじにち、干ししいたけ				
					1-5, 1001/20				
牛乳	丁山中久 四 5人17		H / 17E	AVENIH 47J 4*U					
	ナけのたみ) たみ) 陸キ国		一元/松油石小粧	キロ 信服のこ	にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン				
ごはん			じん材、油、砂糖						
2 15170	もすくスーク			油揚げ、もずく	みつば				
牛乳									
5 U /			砂糖	牛肉、花かまぼこ	にんじん、たまねぎ、ごぼう、ねぎ				
1926	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									
	れんこんのかきまし		油、砂糖	まぐろ油漬	こんにゃく、にんじん、ごぼう、れんこん				
麦ごはん 	呉汁			とうふ、だいずペースト 信州みそ	はくさい、ねぎ				
生到.	はっ酵乳		砂糖	全粉乳、脱脂粉乳					
1 30									
	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				
米粉パン	かぼちゃコロッケ		小麦粉、パン粉、油		かぼちゃ、たまねぎ				
小 回									
7-46									
	カレーシチュー	0	じゃがいも、油、小麦粉	豚肉、 <i>チーズ、脱脂粉乳</i>	にんじん、たまねぎ、トマト、ピーマン、しょうが				
五穀ごはん	1 1		油		とうもろこし、パセリ				
					パインアップル(冷・有機栽培)				
牛乳 	1 + / / / / /				CO TO DESCRIPTION				
	みそ者込みらどん		うどん(酢)	鶏肉、花かまぼこ、油揚げ	にんじん、はくさい、ねぎ				
ごはん				みそ ひじき けぜりご					
1				いしさ、リリリかし	えだまめ				
牛乳	ノセロフセリー		砂糖		アセロラ				
			マパゲティ 油 バカー	バーコン 主グ2 油油					
	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				
あいちの			小女奶	WONE 1/3 10 (11) - 1					
あいちの 米粉パン 50	ミニハンバーグ		油、米粉パン粉	だいず、豚肉、鶏肉	たまねぎ				
	中 ご 中 ご 中 ご 中 ご 中 ご 中 ご 中 表 中 表 中 表 中 表 中 五 中 ご ル<	さのこシチュー コールスロー 中乳	こんだて 表象 ② ② ② ③ ③ ③ ③ ③ ③ ③	こんだで まのこシチュー ② □ (こん た て				

- * ◎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		- / +: <i>-</i>				除去				食	品の主	たらき					
	唯		こんだて			食	エネルギーのもとになる			体をつくるもとになる		5	体の調子を整えるもとになる					
19	水		親子煮					0	じゃが	いも、砂糖		鶏肉、	鶏卵	にんじん	、たまねぎ			
		ごはん	すまし汁								とうふ、わかめ		えのきたい	えのきたけ				
		牛乳	りんご	ゼリー					砂糖					りんご				
20	木		五目ど	うふ					油、砂	糖、でん粉		豚肉、	とうふ	にんじん。 干ししい	、たまねぎ、たけのこ たけ	こ、さやいんげ	h	
		ごはん	魚のフ	リッター					小麦料	分、でん粉、泊	曲	あじ、:	おきあみ					
		牛乳																
			2.75	,						n o den s								
21 金	金	ごはん	魚フラ	·						分、パン粉、泊	Ħ	にぎす	<u> </u>					
		C14/0	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				
0.0	Ι.		和風ハ	ンバーグ					パン米	}、油、砂糖		牛肉	豚肉、鶏肉	たまわぎ	、にんにく、ぶなしめ	olt.		
26 水	水	ごはん	みそス						じゃが			-	コン、みそ	たまねぎ				
				´ み黒だい	₫ "				0 (10			黒だい		720442				
		牛乳	,,,,,	, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	<u>′</u>													
27 7	木		みそラーメン					0	◎ 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			
	- 1	中華めん	ごぼう	チップス					でん粉	分、油		青のり)	ごぼう				
		牛乳	青りん	青りんごゼリー				砂糖				りんこ			ルご			
28 金	金		ドライ	ドライカレー					レンズ豆、油、小麦粉			牛肉		にんじん	にんじん、たまねぎ、にんにく			
		ごはん	わかめサラダ				油、砂糖		ハム、わかめ		きゅうり、	きゅうり、とうもろこし						
		牛乳																
																食物繊維		
 1か月平均		エネルキー kcal				1	佚 ma	亜鉛	Αμg	RAF	ビタ B1 mg	ミン B2 mg	·		食塩相当量			
	1 73	'月平均	609	22.0	17.7	311			mg 2.4	mg 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。
- * 今月のパインアップルは、有機JAS認証を取得した有機(オーガニック)パインアップルです。

こんげつ 今月のめあて「旬の食べ物について知ろう」

日本には四奉があり、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の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。 もの食べ物はおいしいだけではなく、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。







