

令和6年度 11月 こんだてよていひょう

給食目標：食事のマナーを身につけよう

鳥栖小学校

日 曜	献立名	ざいりょう ※ かわることがあります			調味料	エネルギー	たんぱく質	カルシウム
		きいろの食べ物	あかの食べ物	みどりの食べ物		kcal	g	mg
		おもにエネルギーになる	おもに体をつくる	おもに体の調子を整える		献立のメッセージ		
1 金	ごはん	こめ				596	18.2	274
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			* 11月の給食目標 *		
	わふうコロッケ	じゃがいも さとう パンこ こむぎこ でんぶん あぶら	ぎゅうにく だいず	たまねぎ	しお しょうゆ	11月の給食目標は「食事のマナーを身につけよう」です。食器や箸の持ち方、ならべ方、食事の姿勢など、食事のマナーを身につけ、楽しく食事をしましょう。		
	ごもくに	さとう あぶら	さつまあげ だいず こんぶ	こんにゃく にんじん ほししいたけ さやいんげん	しょうゆ みりん 酒			
	キャベツのみそしる		みそ	キャベツ たまねぎ えのき ねぎ	煮干し 削り節			
4 月	文化の日の振替休日							
5 火	ぎゅうどん	こめ でんぶん あぶら さとう	ぎゅうにく かまぼこ こうやどうふ	たまねぎ こんにゃく ごぼう にんじん さやいんげん しょうが	しょうゆ みりん 酒 塩	556	21.9	282
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			* 正しい姿勢で食べよう *		
	あつあげのみそしる		あつあげ わかめ みそ	だいこん たまねぎ	に ぼ けず ぶし 煮干し 削り節	正しい姿勢で食べていますか。いすに深く座り、背中をピンと伸ばし、床に足をつけるのがよい姿勢です。よい姿勢で食べると、内臓が正しい位置でしっかり働いてくれるため、食べ物の消化や吸収がよくなります。		
6 水	ごはん	こめ				569	22.1	264
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			* さんま *		
	さんまのしおやき		さんま		さけ しお 酒 塩	さんまは秋が旬の食べ物です。秋にとれるので名前に秋という漢字が使われています。秋刀魚には、血液をサラサラにしてくれる働きがあります。骨を上手に外して、よく噛んで食べましょう。		
	なすのみそいため	さとう あぶら	ぶたにく みそ	こんにゃく なす たまねぎ ピーマン パプリカ	しょうゆ 酒 みりん			
	うおそうめんのすましじる		うおそうめん かまぼこ わかめ	たまねぎ	だし昆布 削り節 しょうゆ みりん 塩			
7 木	ごはん	こめ				654	24.3	282
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			* 旭小学校6年生の献立 *		
	とりのレモンに	でんぶん あぶら さとう	とりにく	レモン	さけ しお 酒 塩 しょうゆ	献立のおすすめポイントは、「佐賀県産ののり」を取り入れたところ」です。佐賀県の特産物である「のり」を味わえる献立ですね。		
	しゅんやさいのいそあえ	さとう	のり	ほうれんそう キャベツ もやし にんじん	しょうゆ みりん 塩			
	さつまいものみそしる	さつまいも	とうふ みそ	たまねぎ えのき ねぎ	煮干し 削り節			
8 金	ちいさいコッパパン	コッパパン				552	26.4	371
	カレーうどん	うどん カレールー あぶら	あぶらあげ ぶたにく	たまねぎ にんじん ねぎ	しょうゆ 酒 塩 削り節 だし昆布	* チーズ *		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			チーズは牛乳から作られているか知っていますか。チーズは牛乳から作られています。たんぱく質やカルシウムを含んだ「おもに体をつくる」たべものです。		
	キャベツのサラダ		とりにく	キャベツ ほうれんそう とうもろこし きりぼしだいこん	ノオイル*レタシガ* 塩			
	いっしょくチーズ		チーズ					
11 月	ごはん	こめ				614	18.5	402
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			* 麓小学校6年生の献立 *		
	かぼちゃとさつまいものコロッケ	さつまいも じゃがいも さとう パンこ でんぶん あぶら	ぶたにく	かぼちゃ たまねぎ ほうれんそう にんじん	ワイン 塩	献立のおすすめポイントは、「6つの食品群の食品を取り入れました。ツナナムルは、野菜とツナを合わせて体の調子を整えます。秋冬の食材がたっぷり使われていておいしいです。」		
	ツナナムル	ドレッシング ごま	まぐろあぶらづけ	ほうれんそう もやし キャベツ にんじん	しお 塩			
	ワゲ*サイとたまごのスープ	あぶら さとう でんぶん	たまご かまぼこ	たまねぎ チンゲンサイ ねぎ	がらすープ しょうゆ 酒 塩 ごしょう			
12 火	ごはん	こめ				589	23.1	384
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			* くきわかめ *		
	にくじゃが	じゃがいも さとう あぶら	ぶたにく こうやどうふ	たまねぎ こんにゃく さやいんげん にんじん	酒 しょうゆ みりん	くきわかめは、わかめの「くき」の部分です。食物せんいが多くので、おなかの中をきれいに掃除してくれます。よく噛んで食べましょう。		
	くきわかめのあえもの	さとう	かにぶうみかまぼこ くきわかめ	キャベツ もやし にんじん	しょうゆ す 塩			
	さがみかんゼリー	さがみかんゼリー						
13 水	ぶたどん	こめ さとう あぶら	ぶたにく	しょうが たまねぎ ピーマン キャベツ こまつな にんじん とうもろこし	しょうゆ 酒 塩 こしょう	565	25.1	291
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			* 正しいはしのもちかた *		
	あつあげのみそしる		あつあげ みそ	えのき たまねぎ こんにゃく ねぎ	けず ぶし 削り節 煮干し	正しく箸を使っていますか？上のはしは、えんぴつを持つように持ちます。下のはしは、動かさずに、上のはしだけを動かしましょう。		
	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
14 木	さんまかぼすレモンに	さとう でんぶん	さんま	かぼす レモン	しょうゆ みりん 塩	575	20.2	395
	ごまあえ	さとう ごま		ほうれんそう キャベツ もやし にんじん	しょうゆ みりん 塩	* だいこん *		
	だいこんのみそしる		わかめ みそ	だいこん たまねぎ ねぎ	に ぼ けず ぶし 煮干し 削り節	大根は冬が旬の野菜で、寒くなるほどおいしい大根に育ちます。また、食べる場所によって味に違いがあります。葉に近い部分は、からみが少なく、先になるほど、からみが強いといわれています。		
	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					
15 金	ぶたにくのからあげ	でんぶん あぶら	ぶたにく	しょうが	しお 塩 酒 みりん	565	23.0	261
	キャベツのちゅうかいだめ	ごまあぶら	とりにく	キャベツ もやし にんじん ピーマン とうもろこし	しょうゆ 酒 塩 こしょう	* よくかんで食べよう *		
	ワンタンのスープ	ワンタン あぶら		たまねぎ たけのこ チンゲンサイ きくらげ	がらすープ しょうゆ 酒 塩 こしょう	みなさんは、一口に何回かんでいますか？「よくかむこと」で、「口から」だえきが出て、食べ物栄養を体の中に入りやすくしてくれます。		
	ごはん	こめ						
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					

	献立名	ざいりょう ※ かわることがあります			調味料	エネルギー	たんぱく質	カルシウム
		きいろの食べ物	あかの食べ物	みどりの食べ物		kcal	g	mg
		おもにエネルギーになる	おもに体をつくる	おもに体の調子を整える		献立のメッセージ		
18月	コッペパン	コッペパン				600	28.0	355
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			* シチュー *		
	ほうれんそうのシチュー	じゃがいも バター こむぎ あぶら	とりにく ぎゅうにゅう チーズ	たまねぎ にんじん ほうれんそう マッシュルーム	ワイン がらスープ 塩 こしょう	給食のシチューは、バターと小麦粉と牛乳を使ってルウを作っています。粉がダマにならないように、こげないように作るためには、熟練の技が必要です。		
	ビーンズサラダ	てぼうまめ きんときまめ ドレッシング	だいず まぐろあぶらづけ	キャベツ えだまめ きゅうり とうもろこし	塩			
19火	ごはん	こめ				587	24.0	263
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			* ごはんとみそじる *		
	とりにくのあますがらめ	でんぶん あぶら さとう	とりにく		さけ しお 酒 塩 しょうゆ す	ごはんとみそじるは、味の組み合わせはもちろんですが、栄養面でもよい組み合わせです。実に野菜やきのこを使うと栄養バランスがよくなります。		
	ほうれんそうのいたためもの	あぶら	ベーコン	ほうれんそう もやし こんにやく にんじん	しょうゆ 塩 こしょう			
	とうふのすましじる		とうふ	たまねぎ えのき ねぎ	だし昆布 削り節 しょうゆ 酒 塩			
20水	ごはん	こめ				581	26.1	281
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			* こまつな *		
	ぶたにくのしょうがやき	さとう あぶら でんぶん	ぶたにく	たまねぎ しょうが	しょうゆ 酒 みりん	今日のこまつなサラダには、小松菜が入っています。小松菜は、成長期のお子さんにとって大切な血をつくるもとになる鉄分が多く含まれています。		
	こまつなサラダ	ドレッシング	まぐろあぶらづけ	こまつな キャベツ もやし	塩			
	じゃがいものみそじる	じゃがいも	みそ	たまねぎ えのき ねぎ	煮干し 削り節			
21木	ハヤシライス	こめ	ぎゅうにく	たまねぎ にんじん トマト	クチャップ ワイン しょうゆ	582	20.3	275
	ぎゅうにゅう	ハヤシルー あぶら			ソース 塩 こしょう	* ブロッコリー *		
	ブロッコリーのサラダ	ドレッシング ごま	ハム	キャベツ ブロッコリー きゅうり とうもろこし	塩	ブロッコリーは冬から春にかけてとれる野菜です。旬のブロッコリーは甘みが増しておいしくなります。風邪を予防するビタミンCがたくさん入っています。		
22金	ごはん	こめ				565	23.5	305
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			* 田代小学校6年生献立 *		
	しろみぎかなのマヨネーズやき	たまごなしマヨネーズ	ホキ		さけ しょうゆ	献立 のおすすめポイントは、「旬の食材、佐賀県の特産品も使っているところ」です。レンコンや大根など、旬の食材がたくさん使われている献立ですね。		
	れんこんとほうれんそうのごまあえ	さとう ごま	かまぼこ	ほうれんそう もやし れんこん にんじん	しょうゆ みりん 塩			
25月	ぶたじる	さといも あぶら	ぶたにく あつあげ みそ	こんにやく だいこん ごぼう にんじん ねぎ	煮干し 削り節	558	22.6	291
	ごはん	こめ				* 米 *		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめは、体のエネルギーのもとになる働きがあります。給食で使っている米は、鳥栖市でとれたもので、種類は「夢しずく」や「ひのひかり」、「さがびより」です。		
	にくどうふ	マロニー さとう あぶら	ぶたにく とうふ	はくさい たまねぎ えのき ごぼう ねぎ	しょうゆ 酒 みりん			
26火	くきわかめのサラダ		まぐろあぶらづけ くきわかめ	ほうれんそう もやし にんじん	ノオイル*レタシ* 塩	561	26.5	310
	ルーローハン	こめ さとう ごまあぶら でんぶん あぶら	ぶたにく	たまねぎ たけのこ ほししいたけ しょうが にんにく もやし チンゲンサイ キャベツ にんじん	しょうゆ オイスターソース さけ しお 酒 塩 こしょう	* ルーローハン *		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			ルーローハンとは、台湾料理で、甘い醤油で煮込んだ豚肉をご飯の上にかけての料理です。本場では八角などの香辛料を使いますが、給食では食べやすいようにアレンジしています。甘辛い味付けでご飯がすすみます。		
	だいこんととりだんごスープ	あぶら パンこ でんぶん さとう	とりにく	だいこん たまねぎ えのき ねぎ にんじん	がらスープ しょうゆ 酒 塩 こしょう			
27水	ごはん	こめ				597	22.5	293
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			* たつたあげ *		
	いわしのたつたあげ	あぶら でんぶん さとう	いわし	しょうが	しょうゆ 酒 みりん	たつたあげの「たつた」とは、紅葉で有名な奈良県の「竜田川」が由来と言われています。竜田川は百人一首にも登場します。よい色に揚げた料理にもこの名前を付けて季節を楽しもうとつけられました。		
	やさしいため	あぶら	ベーコン	キャベツ もやし にんじん きくらげ	しょうゆ こしょう ワイン			
	みそけんちんじる	さといも あぶら	とりにく あつあげ みそ	ごぼう だいこん こんにやく にんじん ねぎ	に ほ けず おし 煮干し 削り節			
28木	ごはん	こめ				615	25.0	301
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			* 弥生が丘小学校6年生献立 *		
	れんこんがバーグ	パンこ でんぶん さとう	ぎゅうにく ぶたにく だいず	れんこん たまねぎ	しお 塩 しょうゆ みりん	献立 のおすすめポイントは、「旬の食材を取り入れたところと、歯ごたえのいい、佐賀のれんこんを取り入れたところ」です。れんこんがハンバーグに入っていて歯ごたえも楽しめますね。		
	ドレッシングあえ	ドレッシング		ほうれんそう もやし とうもろこし にんじん きりぼしだいこん	塩			
	はくさいのみそじる		とうふ みそ	はくさい たまねぎ ねぎ	に ほ けず おし 煮干し 削り節			
29金	しゅうがくりょこう 修学旅行							
* 各学校の行事に応じて給食が無い日があります。 都合により食材が変わる場合もあります。ご了承ください。				【11月】1食あたりの鳥栖市平均値(中学年)	583	23.3	309	
				基準値(中学年)	650	21.1~32.5	350	