



学校給食こんだて表

令和3年11月

小竹町立学校給食共同調理場

日付 曜日	献立名 ●=主食 ○=おかずなど	牛乳	使われている食品と体内での主な働き					
			主に体をつくるものとなる		主に体の調子を整えるものとなる		主にエネルギーのもととなる	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
1 (月)	●ごはん ○みそおでん ○甘酢和え ○のりの佃煮	☆	うすら卵 みそ 厚揚げ 天ぷら 鶏肉	牛乳 野菜昆布 のり佃煮	にんじん	だいこん こんにゃく キャベツ きゅうり	強化米 米 里いも 砂糖	油
2 (火)	●県産麦コッペパン ○豚肉のオニオンケチャップ ○ポテトサラダ ○野菜スープ	☆	ぶた肉 ハム ベーコン	牛乳	青ピーマン にんじん 小松菜	たまねぎ にんにく きゅうり ししいたけ	パン 砂糖 じゃがいも	オリーブ油 マヨネーズ
4 (木)	●黒糖食パン ○スコッチエッグ ○ひよこ豆のサラダ ○ポトフ風スープ	☆	スコッチエッグ ひよこ豆 鶏肉 ウィンナー	牛乳	にんじん	きゅうり キャベツ コーン しめじ 玉ねぎ セロリー はくさい	こくとうパン じゃがいも	マヨネーズ
5 (金)	●麦ごはん ○サーモンフライ ○野菜のレモン和え ○さつま汁	☆	さけフライ 鶏肉 厚揚げ みそ	牛乳 白す干	にんじん ねぎ	キャベツ レモン汁 もやし だいこん はくさい こんにゃく	押麦 米 強化米 砂糖 さつまいも	油 ごま油
8 (月)	●麦ごはん ○蓮根のはさみ揚げ ○さきいかのかみかみ和え ○ほうれん草のすまし汁	☆	れんこん 狭み揚げ ハム いか 豆腐 かまぼこ	牛乳	にんじん ねぎ ほうれん草	だいこん きゅうり	強化米 米 押麦 砂糖	油 ごま ごま油
9 (火)	●ライ麦コッペパン ○クラムチャウダー ○野菜のソテー ○アーモンドカル	☆	ベーコン 鶏肉 あさり ウィンナー	牛乳 生クリーム チーズパウダー	にんじん 青ピーマン	玉ねぎ もやし キャベツ マッシュルーム グリーンピース	ライ麦パン 薄力粉 じゃがいも	油 バター オリーブ油 アーモンドカ ル
10 (水)	●麦ごはん ○麻婆豆腐 ○春雨の中華サラダ	☆	豚肉 みそ ハム 卵 豆腐	牛乳	にんじん	玉ねぎ 白ねぎ 枝豆 しいたけ にんにく しょうが きゅうり もやし	押麦 米 強化米 砂糖 でん粉	ごま油
11 (木)	●ぶどうパン ○焼きビーフン ○フロッキーのマヨサラダ ○ヨーグルト	☆	天ぷら 豚肉	牛乳 ヨーグルト	青ピーマン ねぎ にんじん グリーンアスパラ フロッキー	もやし キャベツ たまねぎ コーン	ぶどうパン ビーフン	オリーブ油 ごま マヨネーズ
12 (金)	●麦ごはん ○カレー肉じゃが ○ツナとわかめの酢の物 ○ししゃもフライ	☆	牛肉 ツナ	牛乳 白す干 わかめ ししゃも	にんじん	玉ねぎ 枝豆 もやし きゅうり	押麦 強化米 米 砂糖 じゃがいも	オリーブ油 ごま ごま油 油
15 (月)	●麦ごはん ○野菜の卵焼き ○ひじきの炒め煮 ○じゃがいものみそ汁 ○納豆	☆	野菜の卵焼き 油あげ 天ぷら みそ 納豆	牛乳 芽ひじき わかめ	いんげん にんじん ねぎ	しらたき たまねぎ しめじ	米 強化米 押麦 砂糖 じゃがいも	オリーブ油
16 (火)	●県産麦食パン ○あまおうジャム ○豆乳コロッケ ○フレンチサラダ ○コーンポタージュスープ	☆	コロッケ ハム	牛乳 生クリーム	グリーンアスパラ にんじん	キャベツ コーン コーンクリーム たまねぎ	食パン 梅ジャム クルトン	油 ドレッシング
17 (水)	●麦ごはん ○イカしゅうまい ○のっぺい汁 ○ぶりかけ	☆	いか しゅうまい みそ 天ぷら 鶏肉 油あげ 豆腐	牛乳	こまつ菜 にんじん ねぎ	はくさい ごぼう しいたけ こんにゃく	押麦 米 強化米 砂糖 里いも でん粉	ごま ぶりかけ
18 (木)	●米粉パン ○ペンネパロネーゼ ○イタリアンサラダ	☆	豚肉 牛肉	牛乳	トマト にんじん 赤ピーマン フロッキー	グリーンピース キャベツ マッシュルーム コーン たまねぎ にんにく	米粉パン ペンネマカロ ニ	油 ドレッシング
19 (金)	●さつまいもごはん ○発芽玄米入りつくね ○いんげんのおかか和え ○野菜のかき卵汁	☆	つくね かつお節 豆腐 卵	牛乳 わかめ	いんげん にんじん ほうれん草	キャベツ ししいたけ エノキ たまねぎ	さつまいも 米 砂糖	黒ごま
22 (月)	●麦ごはん ○野菜の手チミ ○ほうれん草のナムル ○キムチチゲ ○韓国のり	☆	豚肉 豆腐 みそ	牛乳 韓国のり	ほうれん草 にんじん	もやし 白ねぎ はくさい ごぼう キムチ しめじ しらたき	米 押麦 強化米 チチミ 砂糖	油 ごま ごま油
24 (水)	●麦ごはん ○さんまのおかか煮 ○キャベツのごま和え ○花麩のすまし汁	☆	さんま おかか煮 らくわ 豆腐 花麩	牛乳 わかめ	にんじん ねぎ	もやし キャベツ エノキ	強化米 押麦 米 砂糖	ごま
25 (木)	●麦ごはん ○チキンカレー ○フルーツカクテル	☆	豆乳 白いんげん 鶏肉	牛乳 チーズ	にんじん	玉ねぎ しめじ しょうが にんにく みかん バイン 黄桃	押麦 強化米 米 じゃがいも	オリーブ油
26 (金)	●ピタパン ○照り焼きハンバーグ ○ごぼうとナッツのサラダ ○ミネストローネ	☆	ハンバーグ ベーコン 大豆	牛乳	にんじん 黄ピーマン	しょうが ごぼう きゅうり セロリー 玉ねぎ キャベツ	ピタパン 砂糖 マカロニ	アーモンド マヨネーズ オリーブ油
29 (月)	●高菜ごはん ○さといもの揚げからめ ○高野豆腐入り豚汁	☆	ウィンナー 豚肉 みそ 凍り豆腐	牛乳 白す干	たかな漬 ねぎ にんじん	だいこん はくさい ごぼう こんにゃく	米 強化米 押麦 砂糖 里いも でん 粉	ごま ごま油 油
30 (火)	●胚芽パン ○タンドリーチキン ○南瓜のサラダ ○白菜のスープ	☆	鶏肉 ウィンナー	牛乳 ヨーグルト	かぼちゃ にんじん	しょうが にんにく たまねぎ レーズン はくさい コーン しめじ	胚芽パン じゃがいも	アーモンド マヨネーズ

※献立や材料は都合により変更することがあります。

今月の
給食に
ついて

8日 いい歯の日
17日 郷土料理【佐賀県】
22日 世界の料理【韓国】
24日 和食の日



おしらせ

給食費の納入について、ご協力をお願いします。
給食費の口座振替日は、**11月25日**です。

