## 令和7年度11月



東久留米市立中学校

В	,as				1	主な材料(食品の主な働きと栄	· 亲 · · ·			ボージ		<del></del>	学校
曜日	飲み物		献立名		エネルギーになる	体の組織を作る	体の調子を整える	够			衣示 上 大 た 豆	ごま	取消最終日
а		主食			炭水化物・脂質 米 発芽玄米 きび 押麦 赤米 サラダ油	たんぱく質・無機質	ビタミン類			~	보		-X-TX H
<b>4</b> 火		食主菜	鰤の唐揚げ おろしソース		でん粉 揚げ油	371)	生姜 大根 レモン					$\forall$	10/27
	牛乳	*	炒り鶏	発芽玄米、	こんにゃく サラダ油 三温糖	鶏肉	人参 ごぼう たけのこ			$\exists$		$\sqcap$	(月)
	70	副菜	おひたし	きび、押麦、 赤米を混ぜ た五穀米で		おかか	もやし ほうれん草			$\top$			
		*	じゃが芋のみそ汁	す。	じゃが芋	油揚げ味噌	玉ねぎ 長ねぎ			$\exists$	大豆		
		主食	ご飯		*					$\exists$			
	牛乳	主菜	主人学艺		サラダ油 でん粉	豚肉いかえび	人参 白菜 玉ねぎ たけのこ チンゲン菜 干し椎茸 長ねぎ 生姜 にんにく				えび	$\forall$	10/28
5 水			もやし辛子和え		サラダ油 ごま油	F	もやしきゅうりコーン			$\top$		$\Box$	、(火)/
小		副菜	ごましょうゆポテト		じゃが芋 バター ごま				乳			ごま	$\bigcup$
			わかめスープ		ごま油	豆腐 生わかめ	玉ねぎ 人参 小松菜			$\exists$	大豆		
		主食	キャロットライス	[±/7.4	米 バター		人参		乳	$\exists$	-		
		主菜	ツナのチーズオムレツ	」「東くるめ の野菜レシ ピPart18」	サラダ油	ツナ いんげん豆 調理用牛乳	玉ねぎ	明	乳	+		$\Box$	10/29
6	牛	采	フレンチサラダ	- に掲載され ている料理	サラダ油	卵 チーズ	キャベツ 赤ピーマン きゅうり 玉ねぎ			$\dashv$		$\forall$	(水)
木	乳	副	大根ポトフ	です。	じゃが芋	ウィンナー	大根 人参			+			
		菜	寒天フルーツ			寒天	黄桃缶 甘夏みかん缶			+			
		主	ご飯		*	~X	X/// U 1 X / / / / U			+	+		
		食主	鶏肉じゃが		じゃが芋 糸こんにゃく サラダ油	鶏肉	生姜 人参 玉ねぎ いんげん 干し椎茸			+		+	10/30
7	牛	菜	ごま和え		三温糖   ごま 上白糖	7×9 F.A	小松菜もやし人参			+		2"	·(木)
金	乳	副	かきたま汁(果物を食	アベア	でん粉	豆腐 卵	白菜 長ねぎ	卵		$\dashv$	大		
		菜	風邪を予 みかん ましょう。			立胸炉	みかん	712		$\dashv$	豆		
		主	-1145		*		90%			$\dashv$	+	H	
		食主	国の	プチェは韓 )春雨炒めで 甘辛い味付	春雨 サラダ油 上白糖 ごま油	豚肉 味噌	1 矣 にと エわギー めい に / に /			$\dashv$		ご /	10/31
0	牛乳	菜	17	日年い味的 ごご飯との相 バ抜群です。	ごまでん粉		人参 にら 玉ねぎ しめじ にんにく 生姜			$\dashv$	-	ま	
月		副	至170 (0) 7 7 7		サラダ油でま油	茎わかめ	もやし きゅうり 玉ねぎ			$\dashv$		$\vdash$	(金)/
		菜	きびなごの黒こしょう揚	まげ ーーーーー	でん粉 揚げ油	きびなご	1 () ( ) 1 = 1 () # E   W			$\dashv$	大		
		主	中華スープ		ごま油 米 サラダ油 じゃが芋 小麦粉	豆腐	人参 たけのこ 小松菜 長ねぎ			小	豆		
		食	ポークカレーライス		バター	豚肉 いんげん豆	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 トマト缶		乳	麦小	-		
	牛乳	主菜	チキンカツ		小麦粉 パン粉 揚げ油	鶏肉				麦	-		11/4
^		副菜	コールスローサラダ		サラダ油 三温糖		キャベツ きゅうり コーン 玉ねぎ			$\dashv$			(火)
			みかんゼリー				みかんゼリー 甘夏みかん缶			_		Ш	
	牛 乳	主食	いがく	メニュー ぐり坊や	*					4			
I 2 水		主菜	鯖のピリ辛焼き  の登り	場です。 味覚、さ	ごま油 サラダ油	さば	生姜 もやし						11/5
		51		芋と栗を いましょ	こんにゃく サラダ油		キャベツ きゅうり 人参 玉ねぎ						(水)
		副菜	すまし汁 / う。			豆腐	たけのこ 人参 長ねぎ				大豆		
			いがぐり坊や		さつま芋 栗の甘露煮 上白糖 バター 小麦粉 そうめん 揚げ油	生クリーム 卵		眗	乳	小麦			
3 ★					全校	給食なし							
		主食	アップルシナモントースト		小麦粉 ショートニング 上白糖 グラニュー糖 バター マーガリン	脱脂粉乳	りんご缶		乳	小麦			
		主菜	鮭の唐揚げ マスタート	ドソース	でん粉 揚げ油 上白糖	鮭				$\top$		П	11/6
I 4 金	牛乳		海藻サラダ りんごに		サラダ油	海藻ミックス	キャベツ きゅうり 玉ねぎ			$\top$		П	(木)
_		副菜	ペンネソテー る、このきではのト	季節なら 👊	マカロニ オリーブ油		玉ねぎ マッシュルーム ピーマン にんにく			小麦			
			コーンスープ を作りま			いんげん豆	コーン 玉ねぎ 人参			$\top$		П	
	Н	主食	麦ご飯							$\forall$		$\sqcap$	
		主菜	豚肉のきんぴら煮		サラダ油 じゃが芋 糸こんにゃく 三温糖	豚肉	人参 ごぼう たけのこ いんげん			$\top$		П	11/7
	牛乳	κ.	塩昆布和え		サラダ油	塩昆布	キャベツ 小松菜 人参 玉ねぎ			$\top$		П	(金)
月	, 0	副菜	竹輪の磯辺揚げ		小麦粉 揚げ油	竹輪 卵 青のり粉		卵		小麦			
			大根のみそ汁			油揚げ 生わかめ 味噌	大根 長ねぎ			T	大豆	П	
_								_		_	_		

## 令和7年度11月

## スクールランチ献立表

@ **\*** & **\*** & **\*** & **\*** & **\*** 

車ク図米市立由学校

В	Ab.		東久留米市立中学校 						中学校			
: 曜	飲み物		献立名	エネルギーになる	体の組織を作る	体の調子を整える	卵	乳	小		大ごまま	Her 236
В	1~	主	 ご飯	炭水化物·脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン類	H		麦	カニ	묘	最終日
18火		食主	ハンバーグ デミグラスソース	サラダ油 パン粉 三温糖 でん粉	豚肉 大豆 卵 調理用牛乳	玉ねぎ 人参 マッシュルーム	鲖	乳	小	+	大豆	11/10
		菜	ダイコーンサラダ	デミグラスソース(小麦)	冰闪 八豆 卯 調理用十孔		Als	#L	麦	$\dashv$	豆	
		副	キャベツスープ	サラダ油	>	コーン 大根 きゅうり 玉ねぎ	H	$\vdash$	$\dashv$	$\dashv$	+	(月)
		菜		サラダ油	ベーコン	玉ねぎ 人参 キャベツ	$\vdash$	Н	_	$\dashv$	+	-
		主	シュガーポテト	さつま芋 揚げ油 上白糖			H	Н	4	$\dashv$	+	-
	牛乳	食主	ご飯	*	<u> </u>				4	$\dashv$	+	_ [
19		菜	いかの南蛮だれ	でん粉 揚げ油 三温糖	LY DOOR	人参 玉ねぎ				4	4	
水		ĒΙ	ナムル	サラダ油 ごま ごま油		もやし 小松菜 人参 にんにく		$\sqcup$	_	$\downarrow$	z ŧ	(火)
		並	ワンタンスープ	ワンタンの皮 ごま油	豚肉	にら たけのこ 白菜 きくらげ		Ш	小麦	$\perp$	$\perp$	
			フルーツ白玉	白玉もち 上白糖		パイン缶 黄桃缶		Ш				
	発酵	主食	ご飯	*								
	乳	主菜	豆腐ミートグラタン	サラダ油 でん粉	豆腐 豚肉 レンズ豆 いんげん豆 チーズ	玉ねぎ		乳			大豆	11/12
20 木	۲		マセドアンサラダ	じゃが芋 サラダ油		コーン 人参 きゅうり 玉ねぎ						(水)
	ロベニ	副 菜	小鰯の唐揚げ	でん粉 揚げ油	小いわし	生姜						
	IJ		ABCパスタスープ	ABCパスタ	ベーコン	玉ねぎ 人参 キャベツ マッシュルーム			小麦			
		主食	わかめご飯	*	わかめ			$\Box$		T		
		-	秋刀魚の野菜あんかけ 切干大根サラダ 切干大根サラダ	でん粉 揚げ油 サラダ油 三温糖	さんま	生姜 にんにく 玉ねぎ たけのこ 人参 ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン				$\top$		11/14
2 I 金	牛	-11-	切干大根サラダ	サラダ油		切干大根 キャベツ きゅうり 人参 玉ねぎ		$\Box$	7	$\dagger$		(金)
立	孔	副菜	ひじきの磯煮 (11/24) る効果が	三温糖	干ひじき 油揚げ 大豆			$\Box$	$\exists$	$\dagger$	大豆	-
		*	さつま汁和食の日	さつま芽	豆腐 味噌	長ねぎ 大根 小松菜			$\exists$		大豆	_
-		主食	ご飯	*			H		$\dashv$	$\dashv$	π	+
		主	えび入り中華卵焼き	ごま油 上白糖 でん粉	卵 えび 豆腐	たけのこ 赤ピーマン 万能ねぎ	鲖			えび	大豆	11/17
25	牛	菜	ごまドレッシングサラダ	サラダ油 三温糖 ごま		小松菜 キャベツ コーン 玉ねぎ			+	-	2	
火	乳	副	レバーケチャップがらめ	でん粉 揚げ油 上白糖	豚レバー 調理用牛乳	生姜		乳		+	ŧ	- '
		菜	春雨スープ	春雨ごま油	鶏肉	人参 きくらげ 長ねぎ		,,,	-	+	_	-
$\dashv$		主	麦ご飯	米 押麦	MA	<b>八多 ごくうり 区4</b> なご	H	$\vdash$	$\dashv$	+	+	1
		食主			+ 10		$\vdash$	Н	小	$\dashv$	+	-
26	牛	菜	鰺フライ	小麦粉 パン粉 揚げ油	あじ	h an 5 30		$\vdash$	麦	$\dashv$	+	11/18
水	乳	副	わかめときゅうり甘酢和え	三温糖	生わかめ	キャベツ きゅうり		$\vdash$	$\dashv$	$\dashv$	_	(火)
		菜	うずら卵の生姜煮		うずら卵	生姜	帥	$\vdash$		4	_	-
		主	豚汁	ごま油 じゃが芋 こんにゃく	豚肉 味噌	ごぼう 大根 人参 長ねぎ		$\vdash$		4	_	-
		食	ご飯	*		生姜 玉ねぎ キャベツ 赤ピーマン		$\vdash$	$\dashv$	$\downarrow$	_	4
27	华	主菜	肉野菜味噌炒め 大豆とちりめ	サラダ油 三温糖 でん粉 ごま油	豚肉 生揚げ 味噌	干し椎茸 にんにく	$\square$	$\sqcup$	ightharpoonup	$\dashv$	大 豆	11/19
木		E-1	おかか和え んじゃこを甘 辛く味付けし まま と 一		おかか	もやし 小松菜 人参		$\sqcup$	$\rfloor$	$\downarrow$	$\perp$	(水)
		副菜	豆じゃこ ます。よく噛んで食べましょう。	でん粉 揚げ油 上白糖	大豆 ちりめんじゃこ					ightharpoonup	大 豆	] ]
			けんちん汁	ごま油 こんにゃく		ごぼう 大根 人参 長ねぎ				$\perp$		
		主食	ミルクパン	小麦粉 ショートニング 上白糖	加糖練乳 脱脂粉乳			乳	小麦			
l		卅	きのこのキッシュ マママ	サラダ油	卵 生クリーム 豚肉 いんげん豆ピザチーズ	玉ねぎ ほうれん草 しめじ マッシュルーム	鲖	乳				11/20
00	اً	菜	3075077772								_	
28 金			フーエンドサラグ	アーモンド サラダ油		キャベツ きゅうり 人参 玉ねぎ		 				(木)
				アーモンド サラダ油 じゃが芋 揚げ油	青のり粉	キャベツ きゅうり 人参 玉ねぎ						(木)

材料の都合により料理を変更する場合があります。

\*特定原材料8品目についてアレルギー表示しています。

くるみ・そば・ピーナッツは給食で使用しませんので省略しています。

\*ちりめんじゃこ・もずく・あさりなどの海産物には、カニ・エビ類が混ざることもあります。

\*材料の()内は、加工食品に含まれるアレルギー食材を記載しています。

WEB画面の 献立更新は 5日ごろです



栄養価	国基準	今月の平均				
エネルギー Kcal	830	797				
たんぱく質 g	27.0~41.5	31.0				
脂質 g	18.4~27.7	25.5				

献立、食材料に関することは学務課中学校栄養士にお問い合わせください。