《小学校》

令和6年度

11 月分こんだて予定表

※学校給食センターのホームページに、毎日の給食写真と 給食メニューレシピを掲載しています。

*食品名は、献立ごとに記載しています。 加工品は一番多いところに含まれています



キャフクター (ふわっぴー)

学校給食摂取基準									
	低学年	中学年	高学年						
熱量(kcal)	530	650	780						
たんぱく質 (g)	21.9	26.8	32.2						

富士見市学校給食センター

			こんだて 食 品		(ふわっひー)	名					
日	曜日	<u> </u>			Ī	はし		21-11-11-7			
		主食	かけるもの	牛乳	お か ず	10.0		主に体を作る	主に体の調子を整える		主に力や熱のもとになる
٦.	>	=1877.1.1			とん汁 さつまあげのしょうがじょう	St. 6.14	牛	ぶた肉 かつおぶし とうふ みそ さつまあげ かつおぶし	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ	3	びゃがいも油 さとう でんぷん
1	4	豆じゃこごはん		0	さりまめりのしょうかしょう 豆じゃこごはんの具	油かり	乳	ちりめんじゃこ 油あげ かつおぶし 大豆	│しょうが │しょうが えだ豆	lā	
					とうふとわかめのみそ汁	2	牛	かつおぶし 油あげ とうふ わかめ みそ	大根 えのき 長ねぎ		
5	火	ごはん			かつおのたつ田あげ きんぴらごぼう		乳	かつおたつ田あげ	ごぼう にんじん	la h	ま 油 レ 油 さとう
					塩こうじラーメン		牛		しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ		ホ 油 塩こうじ さとう ごま油
6	水	ホット中かめん	※ドレッシング	0	ポークしゅうまい(2こ)		判	ポークしゅうまい	キャベツ 長ねぎ 小松な	かめ	
			,				7.0	海そうミックス	とうもろこし きゅうり	6) 6	・ 中かドレッシング
					ハヤシシチュー (乳)	生	ぶた肉 ガラスープ スキムミルク	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ	- 2	油 じゃがいも 小麦こ バター
7	木	ごはん	※ドレッシング	0	コーンフライ	<u></u>	乳		\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	k	- コーンフライ 油
					グリーンサラダ				えだ豆 キャベツ きゅうり	h	りまい和風ドレッシング
8	金	ねじりパン		コーヒー	肉だんごスープ アンサンブルエッグ (かぼち	#)(W)	ルー	とり肉 とりガラ 肉だんご かぽちゃアンサンブルエッグ	にんじん 玉ねぎ 長ねぎ 小松な しょう	がパン	
٥	317	100 77 (2		ミルク	野さいソテー	127(915)	クヒ	ベーコン	にんじん キャベツ いんげん		5
					さわにわん	1	牛	ぶた肉 かつおぶし こんぶ かまぼこ	にんじん ごぼう しいたけ 竹の子	2	*
11	月	ごはん		0	とり肉の和風たつ田あげ		乳	 	┃しめじ 糸みつば ┃しょうが	ka	ま でんぷん 油 さとう
					つぼづけ				つぼづけ きゅうり	/	
12	从	ごはん			里芋のみそ汁 あじのさんがやき		牛	とり肉 かつおぶし とうふ みそ あじのさんがやき かつおぶし	│にんじん 大根 長ねぎ │しょうが		ご 里いも よ さとう でんぷん
'-	_	2.5.70			小松なと油あげのいために		乳	油あげ	しょうが こんにゃく 小松な	- F	でま油 さとう
12	7k	やきそば	※ドレッシング	0	やきそば やきソーセージ		牛	ぶた肉 のり ポークソーセージ	にんじん 玉ねぎ キャベツ もやし	ク	
13	\J\	[®] スティックパン	x D y y y y y		コーンとえだ豆のサラダ		乳	W-77-E-2	とうもろこし えだ豆 にんじん	パ ン	イタリアンドレッシング
15	4	7.14.1	※ソース	0	つっこみ汁		华	かつおぶし 富士見かぶボール 油あげ	にんじん 大根 白さい 小松な		
၂၊၁	4	ごはん	* 7 – X		チキンカツわかめいため	E	乳	チキンカツ ぶた肉 わかめ	 しょうが にんじん 長ねぎ	iii ka	は 油 し ごま油 さとう
					ポテトボールスープ	2	生.	ぶた肉 かつおぶし こんぶ	にんじん 玉ねぎ 小松菜	2	♪ ポテトボール
18	月	ごはん		0	さばのみりんぼし ごぼうのみそいため		乳	さばのみりんぼし みそ	 ごぼう	la	
					いもの汁	0	生:	ぶた肉 かつおぶし とうふ みそ	にんじん 大根 こんにゃく	- 2	☆ ごま油
19	火	しゃくしなごはん	※ソース	\cup	豆乳コロッケ		乳	L 0 th		la h	
					しゃくしなごはんの具 肉うどん	2	牛	とり肉 ちりめんじゃこ こんぶ かつおぶし ぶた肉 油あげ	にんにく しょうが しゃくしなづけ にんじん にんじん 玉ねぎ しいたけ 長ねぎ 小松:	-	7.11
20	水	じごなうどん	※ドレッシング	0	いかの黄金やき		乳	いか		تخ	ご さとう
					こんにゃくサラダ	500	-		こんにゃく キャベツ きゅうり	h	な しおドレッシング
21		7.14.1	W 101 - 5 - 42		わかじしカレー 乳 (SEIBU Lions/		牛	ぶた肉 とりガラ	しょうが にんにく 玉ねぎ りんご	5	油 カレールー
21	不	ごはん	※ドレッシング	\cup	あつやき玉子(ふわっぴー かぶのサラダ	-) (B)	乳	あつやきたまご	とうもろこし かぶ 小松な	k	よ
					富士見なしゼリー				COGOCO DIS AMAG		富士見なしゼリー
		1・2 年生								ti	潯 油 ココア さとう
22	全	あげパン(ココア)	※ドレッシング	0	ベーコンと小松なのスープ	f	牛	ベーコン とりガラ	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ とうもろこし 小松な	ヹ	
	_	3 . 4 . 2 . 6 中王			ぶた肉の BBQ ソースいた	め	乳	ぶた肉	にんにく 玉ねぎ りんご		
\vdash		フラワーロール			コールスローサラダ				キャベツ きゅうり にんじん 玉ねぎ 切ぼし大根 長ねぎ	ル	
25	B	ごはん		0	切ぼし大根のみそ汁	3	牛	ベーコン かつおぶし とうふ みそ	しょうがきぬさや	la	
23	7	2 15/0			赤魚のふかやねぎこうみや 五分づけ	o ē	乳	赤魚のふかやねぎこうみづけ	五分づけ きゅうり	K	Ū
		_,	W 191 . * . * . * . * . *		えびボールスープ		牛	とり肉 とりガラ えびボール	にんじん 玉ねぎ しょうが きぬさや	7	春さめ
26	火	ごはん	※ドレッシング	0	ルーローハン ()	E)	一乳	ぶた肉 うずらの卵	しょうが にんにく 玉ねぎ 竹の子		ま ごま油 さとう でんぷん ・ ごまドレッシング
					もやしのサラダ	-		アた内 しりガニ かえし	もやし にんじん きゅうり にんにく しょうが にんじん キャベツ	中	
27	7k	ホットちゅう	※ドレッシング	\bigcirc	ピリからねぎラーメン		牛剄	ぶた肉 とりガラ なると	もやし 長ねぎ	か	"
 -'	·1/	かめん	卵		富士見ぎょうざ(2 こ) ビーンズサラダ		156	富士見ぎょうざ 大豆	 えだ豆 きゅうり	めん	
		3 · 4 年生								## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ##	71107227
28	*	あげパン(ココア)	· ※ドレッシング		白さいのクリームに	A	牛	とり肉 ガラスープ ちょうりよう牛乳 チーズ	にんじん 玉ねぎ 白さい		バ 角 小麦こ 油 バター 生クリーム
20	小	1・2・5・6 年生	本ドレッシング		フランクのソースかけ		孔	フランクフルト			
		くろパン			きゅうりとコーンのサラタ	*	_	hat 71 7/ 7/ 1/ hat 1/1/	とうもろこし きゅうり	······ ン	コープグリーミートレッシング
29	余	ツナごはん			のっぺい汁 ささかまのいそべあげ		牛	かつおぶし こんぶ とり肉 油あげ ささかまぼこ のり	にんじん 大根 しいたけ こんにゃく 長ねき	ka	型 里いも でんぷんよ 小麦こ 油
	314	,, 0,670			ツナごはんの具		乳	ツナ	にんじん		レ 油 さとう ごま
		▲ /→\ 11.1=	1半月- ハルマッ	L	+ •	今の辛吐 ー士		/4.4=2.1.4.a.t.a.t.a.t.		_ ¯	低学年 中学年 高学年
計1	9 回	●(ご) は値]数に分ける∜ 全で献立を変	らので :面オス	'g。 ● (は)は補 スことがあります			{はクラス分けのものです。 ♪cc がつきます。(5 年・6 年 ·		熱量	武 (kcal) 585kcal 645kcal 698kcal
" '		一八回の印	コ(脈丛を変	. 丈りる	いここがめりまり。	●十七いつ○日1は	. 230	んこか ファエリ。(3 年・6年)		a	ルばく質(g) 25.2g 27.1g 29.0g
\Box										/ch	715 \ E \ (E)

献立予定表のアレルギー表示

- 卵は鶏卵・うずらの卵、乳は乳製品を使用しています。●そばの使用はありません。
- ●パンは、同一設備において、卵・乳製品・大豆等のアレルギー物質を含む製品を製造しています。

さい くに 今月は、彩の国ふるさと学校給食月間です!!

食材や郷土料理などへの理解を通して、ふるさとへの愛着を深め、給食ができるまでにかか わるすべての人々に感謝をしながら味わうために、埼玉県内の学校では様々な取り組みが行 われています。

a士見市では、普段から地元でとれた食材を給食で使用していますが、今月は各地の郷土 りょうり ゑ じゅしさん 料理や富士見市産のものがたくさん登場します。みなさんと同じ場所で育った食材に感謝を

して、おいしくいただきましょう。

ふ じ みしさんしょくざいこんだて 富士見市産食材献立

ごはん(米)、味噌汁・ごぼうの味噌炒め(味 噌)、かぶのサラダ(かぶ)、富士見ぎょうざ (小松菜・味噌)、つっこみ汁の富士見かぶボー ル(かぶ)、富士見梨ゼリー(梨)



きょうどりょうり 郷土料理 11日(月) 沢煮椀 15 管(釜) つっこみ 浄 19 (大) 鋳物汁

29日(金) のっぺい汁

新メニュー

26日 (火) ルーロー飯 27日(水) ピリ辛ねぎラーメン 29日(金) ツナご飯

●献立内容や給食全般についてのお問い合わせは、学校給食センターまで ご連絡ください。 Tel (049) 252-2881 ●太字の食品名は富士見市で採れたものです。 ※給食で使用している食品(含む加工品)は、原則として国内産の材料を 優先しています。尚、食材の産地及び放射能検査については、 裏面の一覧表をご覧ください。

(今年度から牛肉および牛の成分を含んだ食品を使用していきます。)

よくかんで食べましょう

Q、どうして食べ物をよくかんだ方がよいの?

た。もの 食べ物をよくかむと脳にある満腹中枢が **A、** 刺激されて「おなかがいっぱい」と感じ ることで食べすぎを防ぎます。また、かむと脳 への血流量が増えて脳の働きを活性化します。 よくかむことで食べ物が細かくかみくだかれ、 さらにだ液に含まれる消化酵素が消化・吸収を ^{たす}助けてくれます。かむほどにたくさん出てくる だ液は消化を助けるほか、酸性に傾いた口の中 を元に戻したり、歯の再石灰化を促したりして むし歯を防ぐのに役立ちます。よくかんで食べ ることはこんなに体によいことがあるのです。

