

11月分学校給食予定献立表（小学校・Aコース）

令和2年度

多摩市立学校給食センター南野調理所

日	曜	献立名			主な食品名			エネルギー kcal	たん白質 g	
		主食	牛乳	おかず	黄	赤	緑			
2	月	ごはん	○	きのこのみそしる タラのやさいあんかけ そくせきづけ	ちからやたいおんとなる	ちやにくをつくる	からだのちょうしをよくする	613	22.6	
4	水	はいがしょく パン	○	やさしいスープに タンドリーチキン ジャーマンポテト	パン、あぶら、 じゃがいも、バター	ぎゅうにゅう、とりにく、 ウインナー、ベーコン、 ヨーグルト	たまねぎ、にんじん、コーン、 マッシュルーム、キャベツ、かぶ、にんにく、 しょうが、バセリ	625	27.6	
5	木	ごはん	○	きりほしだいこんのみそしる シシャモのいそべあげ (1・2年1ほん、3~6年2ほん) ごぼうのごまあえ	こめ、こむぎこ、あぶら、 じょうしんこ、 こんにゃく、さとう、ごま	ぎゅうにゅう、シシャモ、 あぶらあげ、みそ、 あおのり	しいたけ、きりほしだいこん、 みつば、ごぼう、れんこん、 にんじん、いんげん	697	26.5	
6	金	ブルコギどん (むぎごはん)	○	わかめスープ みかん	こめ、むぎ、あぶら、 ごま、さとう、はちみつ、 こまあぶら、でんぶん	ぎゅうにゅう、とうふ、 わかめ、ぶたにく	たまねぎ、しいたけ、にんにく、 しょうが、にんじん、ビーマン、 だいむしやし、しめじ、にら、 ながねぎ、みかん	620	23.9	
9	月	コーンしょく パン	○	こんさいのボトフ スパニッシュオムレツ きのこソテー	パン、あぶら、じゃがいも	ぎゅうにゅう、とりにく、 たまご、ベーコン、 チーズ、ハム	コーン、にんじん、れんこん、 だいこん、たまねぎ、しめじ、 セロリー、エリンギ、 いんげん	656	27.9	
10	火	ごはん	○	かまぼこのすいもの サワラのさいきょうやき にくじゃが	こめ、さとう、あぶら、 ごま、でんぶん、 こんにゃく、じゃがいも	ぎゅうにゅう、とりにく、 かまぼこ、サワラ、みそ、 ぶたにく	えのき、ながねぎ、こまつな、 たまねぎ、にんじん、 グリンピース	638	30.1	
11	水	マーボー ^ド うどん (ごはん)	○	ちゅうかサラダ りんご ちゅうかドレッシング	こめ、あぶら、でんぶん、 さとう、こまあぶら、 しらたき	ぎゅうにゅう、ぶたにく、 みそ、とうふ、くきわかめ	にんにく、しょうが、 たまねぎ、にんじん、 ながねぎ、だいこん、 きゅうり、りんご	666	25.3	
12	木	ごはん	○	とんじる サンマのしおやき やさいのゆかりあえ	こめ、あぶら、さといも、 こんにゃく、さとう	ぎゅうにゅう、ぶたにく、 みそ、サンマ	にんじん、ごぼう、だいこん、 ながねぎ、キャベツ、 きゅうり、しそ	580	21.4	
13	金	うどん※	○	けんちんうどんじる ちくわのてんぶら (1~4年1ほん、5・6年2ほん) さつまいもとくりのあまに	うどん、こまあぶら、あぶら、 くり、バター、こんにゃく、 さといも、さとう、こむぎこ、 じょうしんこ、さつまいも	ぎゅうにゅう、とりにく、 あぶらあげ、ちくわ、 なまクリーム	にんじん、ごぼう、たけのこ、 ながねぎ、こまつな	667	20.4	
16	月	ごはん	○	ワンタンスープ イカのチリソース ちゅうかいため	こめ、あぶら、ワンタン、 こまあぶら、でんぶん、 さとう	ぎゅうにゅう、ぶたにく、 なると、イカ、なまあげ	しょうが、にんじん、もやし、 しいたけ、はくさい、みずな、 にんにく、ながねぎ、 たけのこ、チングンサイ	658	27.6	
17	火	おやこどん (ごはん)	○	とうふのすいもの みかん	こめ、しらたき、さとう	ぎゅうにゅう、とうふ、 とりにく、たまご	えのき、ながねぎ、こまつな、 たまねぎ、にんじん、 しいたけ、グリンピース、 みかん	636	26.5	
18	水	コッペパン	○	ジュリエンヌスープ マスのバジリコあげ はくさいのクリームに	パン、こむぎこ、あぶら、 でんぶん、マカロニ	ぎゅうにゅう、ベーコン、 マス、とりにく、 なまクリーム	にんじん、たまねぎ、もやし、 コーン、バジル、はくさい、 マッシュルーム、 ほうれんどう	627	29.4	
19	木	ごはん	○	たまねぎのみそしる サバのしおやき やさいのしらあえふう	こめ、こんにゃく、 さとう、ごま	ぎゅうにゅう、わかめ、 あぶらあげ、みそ、サバ、 しろいんげんまめ	たまねぎ、しめじ、いんげん、 にんじん、キャベツ、 きりほしだいこん	631	27.2	
20	金	ポークカレー ライス (ごはん)	○	だいこんサラダ フルーツミックス たまねぎドレッシング	こめ、あぶら、じゃがいも	ぎゅうにゅう、ぶたにく、 かんてん	にんにく、しょうが、コーン、 たまねぎ、にんじん、みずな、 だいこん、きゅうり、りんご、 みかん、もも、バイン	738	21.5	
24	火	ごはん	○	かふうコーンスープ むしシュウマイ (ひとり2こ) マーボーはるさめ	こめ、でんぶん、あぶら、 シュウマイのかわ、さとう、 はるさめ、こまあぶら	ぎゅうにゅう、とりにく、 たまご、ぶたにく	たまねぎ、にんじん、コーン、 きくらげ、みつば、にんにく、 しょうが、もやし、ビーマン、 にら	657	22.6	
25	水	ごはん	○	こんさいのみそしる タチウオのからあげ にびたし	こめ、さといも、 でんぶん、あぶら	ぎゅうにゅう、みそ、 タチウオ、あぶらあげ、 こなかつお	だいこん、にんじん、ごぼう、 ながねぎ、はくさい、もやし、 えのき	683	22.5	
26	木	ハッシュド ポーク (ごはん)	○	シーザーサラダ りんご シーザードレッシング	こめ、あぶら、バター、 こむぎこ	ぎゅうにゅう、ぶたにく	にんにく、たまねぎ、トマト、 にんじん、キャベツ、 マッシュルーム、きゅうり、 グリンピース、りんご	671	21.0	
27	金	ごはん	○	わふうじる サケのちゃんちゃんやき ごぼうのしぐれに	こめ、はるさめ、バター、 でんぶん、さとう、 あぶら、しらたき	ぎゅうにゅう、かまぼこ、 うずらたまご、ぶたにく、 サケ、みそ、さつまあげ	にんじん、たけのこ、しめじ、 はくさい、あさつき、ごぼう、 たまねぎ、キャベツ、 しょうが、しいたけ	622	31.2	
30	月	イギリスパン	○	ふゆやさいシチュー とりにくのトマトソース カラフルソテー	パン、あぶら、バター、 オリーブオイル、 こむぎこ、さとう	ぎゅうにゅう、タラ、 なまクリーム、とりにく、 ベーコン	たまねぎ、にんじん、かぶ、 はくさい、ほうれんそう、 にんにく、トマト、バジル、 キャベツ、ビーマン、コーン	651	28.1	
19回		☆栄養価の数値は、中学年(3・4年)を基準にしています。おおむね低学年(1・2年)は0.9、高学年(5・6年)は1.1の比率となっています。 ☆食材量の都合により、献立内容を変更する場合がありますので、ご了承ください。 ☆本学年は市内産の食材を使用する予定です。本学年の料理に使われます。 ☆それは、ピーナッツ、キウイ、びわは給食に使用しません。 ※13日に使用する袋麺(うどん)は、そば粉を使用した製品を同じ工場内で製造しています。							平均栄養量 649 25.4	
								基準栄養量 650 21.5 ~ 32.5		

南野調理所
TEL 371-2416



Aコース：多摩第二小・西落合小・大松台小・愛和小

Bコース：多摩第三小・南鶴牧小・東落合小・豊ヶ丘小

「本当の食べる力」を身につけて!

子どもたちは、毎日の給食時間でいろいろなことを学び成長しています。その成長を一番実感できるのはやはり1年生。食べたことのなかったメニューが担任の声掛けや友だちの応援で、今では食べられるようになっています。本当にすごいです。一方で、苦手だからとひと口も食べなかったり、好きなものだけたくさん食べたりするのは、健康や成長にとって決してよい食べ方ではありません。自分に合った量を知り、好ききらいにもチャレンジできる「本当の食べる力」を身に付けてもらえたなら素晴らしいです！

「食べる力」をアップさせる3つのポイント!

主食をしっかり食べよう!

ご飯やパンなどの主食をいつも減らしたり残したりしていると、脳を働かせたり、体を動かしたりするためのエネルギーが足りなくなってしまいます。運動をする子にはとくに気をつけたいです。



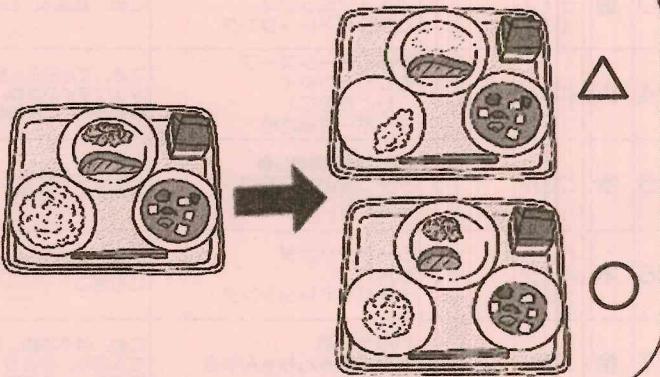
苦手なものも少しずつ挑戦してみよう!



好ききらいがあまりに多いと、大人になっていくうえで、栄養バランスを整えながら食事をすることが難しくなる場面が増えてしまいます。食べられないと決めつけず、少しずつチャレンジしてみましょう！

食べ方を知る学びの場、給食を活用しよう!

減らしたいときや、ちょっと足りないときも、確立全体の栄養バランスを考え、自分に合った量を食べる練習ができる給食は、じつは「本当の食べる力」を身につけていく学びに格好の場です。



給食費の納入について

給食の食材は、みなさまの給食費で購入しています。11月分は30日（月）に引き落としますので、不足のないようご入金をお願いします。

【問い合わせ先】学校支援課 保健・給食係 TEL 042-338-6879（直通）

