

令和7年度 11 月

献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)
献立名	コッペパン ポトフ 鶏肉の香草焼き 牛乳	カミカミ献立 ごはん 中華スープ 酢豚 牛乳	新メニュー 小型パン 焼きスパ カラフルソテー 牛乳	わかめごはん タツリタン ナムル 飲むヨーグルト(コアコア)	図書給食 豚焼きそば えのきのすまし汁 りんごタルト 牛乳	新メニュー 照焼きチキンドッグ コーンスープ 牛乳	カレーライス ひじきのサラダ 牛乳	ほんのり甘いパン 白菜と鶏団子のスープ 熊取コロッケ 飲むヨーグルト(アシドミルク)	カミカミ献立 ごはん 玉ねぎの味噌汁 豚肉の角煮 牛乳
材料名および三色栄養	コッペパン	精白米	小型パン	精白米	精白米	背割りコッペパン	精白米	ほんのり甘いパン	精白米
	ミニウインナー じゃが芋 玉ねぎ キャベツ 人参 うす口醤油 塩 胡椒 ローレル 鶏がら スープ	鶏肉 白菜 もやし 人参 ニラ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ	ハーフスパゲティ 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 ピーマン ウスターソース とんかつソース サラダ油 塩 胡椒	わかめごはんの素 鶏肉 じゃが芋 大根 玉ねぎ 人参 にんにく 土生姜 砂糖 こい口醤油 みりん コチュジャン 鶏がら スープ	鶏肉 豆腐 かまぼこ 人参 えのき茸 青ねぎ うす口醤油 塩 けずりぶし だし汁	ベーコン じゃが芋 玉ねぎ ホールコーン 人参 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ	豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 サラダ油 豆乳 カレー粉 ウスターソース カレー粉 塩 胡椒 水	鶏団子 白菜 人参 緑豆春雨 干し椎茸 ニラ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ	豆腐 玉ねぎ わかめ 人参 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁
	鶏肉 バジルピューレ 塩 胡椒 牛乳	豚肉角切り 土生姜 酒 こい口醤油 片栗粉 揚げ油 玉ねぎ 人参 ピーマン 片栗粉 サラダ油 砂糖 こい口醤油 ケチャップ 酢 豚骨 鶏がら スープ 牛乳	フランクフルト ホールコーン 枝豆 人参 サラダ油 塩 胡椒 牛乳	焼き豚 緑豆もやし 人参 ニラ 煎り胡麻 サラダ油 ごま油 砂糖 こい口醤油 豆板醤 飲むヨーグルト(コアコア)	豚肉 玉ねぎ 小松菜 生しいたけ にんにく サラダ油 土生姜 赤味噌 豆板醤 砂糖 こい口醤油 酒 みりん りんごタルト 牛乳	鶏肉 土生姜 にんにく 砂糖 こい口醤油 みりん 酒 水 キャベツ サラダ油 片栗粉 ノンエッグ1食マヨネーズ 牛乳	大豆 ボンレスハム ひじき 人参 キャベツ ごまドレッシング 牛乳	熊取コロッケ 揚げ油 飲むヨーグルト(アシドミルク)	豚肉角切り うずら卵 土生姜 にんにく 砂糖 こい口醤油 酒 酢 水 牛乳
	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質
中学	657kcal 38.8g 20.4g	691kcal 27.8g 19.8g	705kcal 28.3g 26.2g	655kcal 23.4g 7.1g	771kcal 31.3g 22.1g	739kcal 39.1g 25.7g	798kcal 24.4g 24.4g	735kcal 22.8g 21.3g	754kcal 35.3g 24.8g

赤:赤色の食品・・・体をつくるものになるもの

黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの

緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

〈今月の図書給食〉 10日(月) 「リンゴタルト」 『りんごかもしれない』 ヨシタケシンスケ/作 ブロンズ社

ある日男の子が学校から帰ってくると、テーブルの上りんごが一つ置いてありました。そしてそのりんごを見かけた瞬間、ふとすることがありました。

「でも…もしかしたらこれはりんごじゃないかもしれない」男の子の「かもしれない」の妄想がふくらみ出す!?

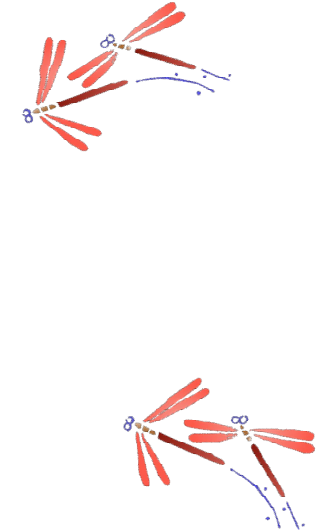
もしかしたら…大きなサクランボの一粒かもしれない。中身はゼリーなのかもしれない。むいてもむいても皮しかないかもしれない。メカがぎゅー詰まっているかもしれない。

男の子の妄想の行きつく先は…「やっぱり普通のりんごかもしれない」

ある日、給食に「リンゴタルト」ができました。タルト生地にフワフワスポンジと、甘酸っぱいりんごジャムが入った夢のようなデザート!

「でも…もしかしたら…リンゴタルトじゃないかもしれない」もしかしたら…中からカレーやラーメンが飛び出してくるかもしれない。丸い円盤かもしれない。

中からうじゃうじゃと宇宙人が出てきたりして……「でも…もしかしたら、やっぱり…リンゴタルトかもしれない」 パクッ! もしましや! ウフフ! やっぱり、リンゴタルトだ! おいしいなあ!



令和7年度 11月

献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	17日(月)		18日(火)		19日(水)		20日(木)		21日(金)		25日(火)		26日(水)		27日(木)		28日(金)	
献立名	新メニュー ごはん トック 油淋鶏 牛乳		コッペパン クリームシチュー ソテー 牛乳		ごはん 豚汁 鯖の生姜煮 牛乳		揚げパン 野菜スープ ミートボールのケチャップ煮 牛乳		カミカミ献立 梅ごはん カレーうどん 五目豆 飲むヨーグルト(コアコア)		新メニュー コッペパン ジュリエンスープ イワシコーンフ레이크フライ 牛乳		新メニュー・カミカミ献立 ごはん ちゃんぽん きんぴらごぼう ラ・フランスゼリー 牛乳		黒糖パン イタリアンスープ ポテトソテー 飲むヨーグルト(アシドミルク)		ごはん 田舎味噌汁 厚揚げの煮物 ツナそぼろ 牛乳	
材料名および 三色栄養	精白米	黄	コッペパン	黄	精白米	黄	コッペパン(揚げパン用)	黄	精白米 梅ごはんの素	黄	コッペパン ベーコン 大根 玉ねぎ 人参 ほうれん草 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ	黄	精白米 中華麺 豚肉 イカ キャベツ もやし 人参 青ねぎ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ	黄	黒糖パン ミニウインナー シェルマカロニ キャベツ 人参 セロリ にんにく サラダ油 トマトビュレ ケチャップ うす口醤油 砂糖 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ	黄	精白米 豚肉 白玉団子 玉ねぎ 人参 えのき茸 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁	黄
	豚肉 トック わかめ 玉ねぎ 人参 生しいたけ ニラ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ	赤 黄 赤 緑 緑 緑 緑 緑 黄 赤 赤 赤	鶏肉 酒 じゃが芋 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 粉チーズ 塩 胡椒 鶏がら スープ	赤 黄 赤 緑 緑 緑 黄 黄 黄 赤 赤 赤	豚肉 さつまい 玉ねぎ 人参 もやし ごぼう 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁	赤 黄 赤 緑 緑 緑 赤 赤	揚げ油 グラニュー糖 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 人参 青ねぎ カレーウ ケチャップ こい口醤油 けずりぶし だし汁	黄 黄 赤 緑 緑 緑 緑 緑 黄	うどん 豚肉 油揚げ 玉ねぎ 人参 青ねぎ カレーウ ケチャップ こい口醤油 けずりぶし だし汁	黄 赤 赤 緑 緑 緑 緑 黄	いわしコーンフ레이크フライ 揚げ油 リンゴ抜き1食中濃ソース 牛乳	赤 黄 赤	鶏肉 ごぼう つきこんにやく 人参 サラダ油 砂糖 こい口醤油 ラ・フランスゼリー 牛乳	赤 緑 緑 黄 黄	鶏肉 厚揚げ こんにやく 大根 人参 砂糖 こい口醤油 けずりぶし だし汁	赤 赤 緑 黄 黄		
	鶏肉 片栗粉 米粉 揚げ油 白葱 ごま油 にんにく 土生姜 砂糖 こい口醤油 みりん レモン汁 水 牛乳	赤 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 赤	ベーコン キャベツ 人参 ホールコーン サラダ油 塩 胡椒 牛乳	赤 赤 緑 緑 黄 赤	鯖 土生姜 砂糖 こい口醤油 みりん 酒 水 牛乳	赤 黄 赤	ミートボール 玉ねぎ えのき茸 サラダ油 砂糖 ケチャップ ウスターソース 水 牛乳	赤 緑 黄 黄 赤	大豆 鶏肉 こんにやく 人参 ごぼう 砂糖 こい口醤油 けずりぶし だし汁	赤 赤 緑 黄 赤	飲むヨーグルト(コアコア)	赤						
	エネルギー/たんぱく質/脂質		エネルギー/たんぱく質/脂質		エネルギー/たんぱく質/脂質		エネルギー/たんぱく質/脂質		エネルギー/たんぱく質/脂質		エネルギー/たんぱく質/脂質		エネルギー/たんぱく質/脂質		エネルギー/たんぱく質/脂質		エネルギー/たんぱく質/脂質	
	中学年	752kcal 35.5g 16.7g		741kcal 27.9g 28.1g		756kcal 27.9g 24.6g		719kcal 27.5g 27.6g		718kcal 27.5g 14.0g		701kcal 27.3g 27.4g		640kcal 28.9g 13.4g		724kcal 24.8g 18.0g		720kcal 30.3g 16.9g

赤:赤色の食品・・・体をつくるものになるもの

黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの

緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

★都合により、献立が一部変更になる場合があります。

★カミカミ献立は、噛み応えのある食材を使用しています。よく噛んで食べましょう。

★給食のエネルギー量は文部科学省「日本食品 標準 成分表 八訂」に基づいて算出しています。

★13日の熊取コロッケは熊取町の里芋を使っています。



	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)
基準栄養量	830	34.2	23.1
今月の栄養基準量	721	29.4	21