令和8年

１１月分予定献立表

羽生市学校給食センター
TEL　048-565-3010

日	こんだて名 主食 飲み物 おかず	アレルギー物質 全28品目中	使用材料名 赤色の食品 体(骨や血や肉)をつくる もとになる	黄色の食品 エネルギー(体や脳が働く力)の もとになる	緑色の食品 体の調子を整える もとになる	栄養価 上段：小 下段：中 エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
2 月	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			568	23.6
	さわにわん	鶏肉	鶏肉	春雨　油	人参　たけのこ　えのきたけ　小松菜		
	★いわしのうめに		いわしの梅煮			736	28.8
	にくじゃが	豚肉	豚肉	じゃがいも　油　砂糖	人参　玉ねぎ　グリーンピース		
4 水	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			628	22.9
	たまごとコーンのちゅうかふうスープ	卵　大豆　鶏肉	卵　豆腐	でん粉　ごま油	コーン　人参　玉ねぎ　小松菜		
	あげぎょうざ（小２こ、中３こ）	小麦　大豆　鶏肉　豚肉	揚げ餃子	油		821	28.4
	キムタクごはんのぐ	ごま　豚肉	豚肉	ごま　油	白菜キムチ　つぼ漬け　白滝　ねぎ		
5 木	くろパン	小麦　大豆		黒パン			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			570	24.7
	スコッチブロス	鶏肉	鶏肉	おしむぎ　ひよこ豆　じゃがいも　油	人参　セロリ　玉ねぎ　キャベツ		
	ミートボール　トマトソース（２こ）	小麦　大豆　鶏肉　豚肉　りんご	ミートボールトマトソース			701	29.4
	いんげんといかのソテー	いか　鶏肉	いか	油	いんげん　人参　コーン　にんにく		
6 金	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			643	23.6
	だいこんとツナのみそに 「だいこんはエライ」	小麦　大豆　鶏肉　豚肉	ツナ　厚揚げ　肉団子　みそ	砂糖　油	大根　人参　こんにゃく　小松菜		
	11ぴきのねこのコロッケ ソース 「11ぴきのねことあほうどり」	小麦　大豆　りんご		コロッケ　油		815	29.1
	くきわかめとベーコンのいためもの	豚肉	茎わかめ　ベーコン	砂糖　油　ごま油	ごぼう　人参　コーン		
9 月	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			600	22.9
	えのきとだいこんのみそしる	大豆	豆腐　油揚げ　みそ		大根　えのきたけ　人参　ほうれん草		
	コーンフライ	小麦　大豆		コーンフライ　油		790	28.8
	しゃくしないりガパオライスのぐ	小麦　大豆　鶏肉	鶏肉　大豆	砂糖　油	しゃくし菜漬け　人参　玉ねぎ　生姜　にんにく　レモン　バジル		
10 火	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			568	21.4
	はちはいじる	大豆	豆腐	里芋　でん粉　油	ごぼう　人参　こんにゃく　干し椎茸　ほうれん草		
	とうふハンバーグたまねぎソース	大豆　鶏肉　豚肉　りんご	豆腐ハンバーグ		玉ねぎ　りんご	718	25.7
	ひきないり	大豆　ごま	ちくわ　油揚げ	砂糖　油　ごま　ごま油	大根　人参　ねぎ		
11 水	ちゅうかめん	小麦		中華めん			
	ジョア　マスカット	乳	ジョア			611	26.9
	みそラーメンじる	大豆　鶏肉　豚肉	豚肉　なると　みそ	ごま油	人参　玉ねぎ　にんにく　生姜　きくらげ　もやし　にら　ねぎ		
	からあげ（２こ）	鶏肉	鶏肉酒・塩漬け	でん粉　油		785	33.7
	★ごぼうサラダ	卵　大豆　ごま			ごぼうサラダ　コーン		
12 木	こどもパン	小麦　大豆		こどもパン			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			586	24.7
	★たらのブイヤベース	えび　鶏肉	タラ　あさり　えび	じゃがいも　オリーブオイル	トマト　セロリ　人参　玉ねぎ　にんにく		
	プレーンオムレツ	卵	プレーンオムレツ			740	30.4
	マカロニとやさいのソテー	小麦		マカロニ　マヨネーズ風ドレッシング	人参　キャベツ　きゅうり　コーン		
13 金	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			678	20.7
	あきやさいのキーマカレー	小麦　大豆　鶏肉　豚肉　りんご	豚肉	さつまいも　カレールウ　油	なす　マッシュルーム　りんご　トマト　人参　ほうれん草　玉ねぎ　にんにく		
	チキンナゲット（小２こ、中３こ）	小麦　大豆　鶏肉　豚肉	チキンナゲット			887	26.2
	かつらぎゆずゼリー			柚子ゼリー			
16 月	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			594	25.6
	なめことあぶらあげのみそしる	大豆	豆腐　油揚げ　みそ	じゃがいも	なめこ　人参　小松菜		
	グリルチキンカツ　ソース	小麦　大豆　鶏肉　りんご	チキンカツ			779	32.5
	★かてめしのぐ	大豆　鶏肉	鶏肉　ちくわ	油　砂糖	人参　ごぼう　干し椎茸　しらたき		
17 火	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			547	23.2
	にくだんごとやさいのスープ	小麦　大豆　鶏肉	肉団子		人参　大根　玉ねぎ　小松菜		
	★しろみざかなのアップルジンジャーソースかけ	りんご	白身魚（たら）でん粉付き	砂糖　油	りんご　生姜　玉ねぎ	700	28.2
	ほうれんそうとハムのいためもの	豚肉	ハム	油	ほうれん草　人参　もやし		
18 水	ごはん			ごはん			
	わかめふりかけ		わかめふりかけ			590	21.0
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	はくさいのわふうスープ	大豆　豚肉	豚肉　豆腐	ごま油	白菜　人参　玉ねぎ　ねぎ　生姜		
	とうふナゲット（小２こ、中３こ）	小麦　大豆	豆腐ナゲット			770	26.1
	★あきやさいのにもの	鶏肉	鶏肉	里芋　栗　砂糖　油	れんこん　しめじ　ごぼう　人参　こんにゃく		
19 木	メロンパン	小麦　大豆		メロンパン			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			699	25.7
	にんじんのポタージュ	小麦　乳　鶏肉	牛乳　鶏肉　チーズ	じゃがいも　砂糖　ベシャメルルウ　バター	人参　玉ねぎ　パセリ		
	ハンバーグでりやきソース	大豆　鶏肉　豚肉	ハンバーグ	砂糖　でん粉		846	30.4
	キャベツのペペロンチーノふうソテー	豚肉	ベーコン	オリーブオイル	キャベツ　人参　コーン　小松菜　にんにく		
20 金	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			713	24.0
	やつがしらいりいもにじる	大豆　豚肉	豚肉　豆腐	里芋　八ツ頭　油	人参　大根　ごぼう　こんにゃく　ほうれん草　ねぎ		
	★ぶりフライ　ソース	小麦　大豆　りんご	ぶりフライ	油		908	29.1
	★いがまんじゅう	小麦　卵　乳　大豆		いがまんじゅう			
24 火	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			604	20.1
	★まいたけけんちんじる	大豆	豆腐	じゃがいも　ごま油	まいたけ　人参　大根　こんにゃく　ほうれん草		
	かぼちゃコロッケ	小麦　大豆		かぼちゃコロッケ　油		755	23.9
	あつあげととりにくのみそいため	大豆　鶏肉	厚揚げ　鶏肉　みそ	ごま油　砂糖	人参　玉ねぎ　たけのこ　干し椎茸　にんにく　生姜		
25 水	ソフトめん	小麦		ソフトめん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			662	24.7
	にくうどんじる	大豆　豚肉	豚肉　油揚げ　かまぼこ	油	人参　しめじ　ほうれん草　ねぎ　生姜		
	キャラメルポテト	乳	生クリーム	さつまいも　油　バター　砂糖		831	30.4
	ちぐさいため	鶏肉　豚肉	ウインナー	油	小松菜　もやし　コーン　キャベツ　人参		
26 木	こどもパン	小麦　大豆		こどもパン			
	ジョア　ストロベリー	乳	ジョア			558	25.5
	クリームシチュー	小麦　乳　鶏肉　豚肉	ベーコン　牛乳　チーズ	じゃがいも　油　ベシャメルルウ	人参　玉ねぎ　ほうれん草　白菜		
	★しろみざかなのハーブスパイスやき		白身魚（メルルーサ）のハーブスパイス焼き			725	32.2
	はなやさいとウインナーのマヨいため	豚肉	ウインナー	マヨネーズ風ドレッシング　油	ブロッコリー　カリフラワー　コーン　人参		
27 金	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			555	22.8
	すきやきふうに	大豆　豚肉	豚肉　豆腐	砂糖　油	白菜　人参　えのきたけ　白滝　ねぎ		
	あつやきたまご	卵	厚焼き卵			709	28.1
	ツナいりにびたし		ツナ		小松菜　もやし　人参		
30 月	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			687	25.5
	マーボーどうふ	大豆　鶏肉　豚肉	豆腐　豚肉　大豆　みそ	砂糖　でん粉　ごま油　油	人参　干し椎茸　たけのこ　ほうれん草　生姜　にんにく		
	はるまき	小麦　大豆　鶏肉	春巻	油		842	30.6
	★りんご	りんご			りんご		
	月間平均栄養価					614	23.7
						782	29.1

物語メニュー

福島県
郷土料理献立

新郷第一小
リクエスト献立

給食回数１９回

※　都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。
※　★はかみかみメニューです。意識して“よくかんで”食べる日にしましょう！
※　🥄の日は、先割れスプーンがつきます。
※　🥣の日は、おわんが2こつきます。
※　【 】のものは、学校配送品です。
※　使用材料をすべて載せているわけではありません。アレルゲン等ご家庭でも注意していただき、ご不明な点がありましたら学校給食センターまでお問い合わせください。



給食センターでは
給食の写真を
毎日更新中です★

羽生市HP

食物アレルギー対象品目について

アレルゲンは、食品に含まれているものを記載しています。右記の表に記載している調味料等のアレルゲンは記載していませんのでご了承ください。

「学校給食における食物アレルギー対応指針」
（文部科学省 平成27年3月作成）を基に作成

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

今月の特別献立



- ６日（金）物語メニュー
- １０日（火）福島県郷土料理献立
- １１日（水）新一小リクエスト献立

