



# 令和7年 11月分学校給食予定献立表



今月の目標  
きれいに手を洗おう

阿久比町立学校給食センター  
AGUMOGU (あぐもぐ)

日	曜	献立名	主な材料とその働き						エネルギー (kcal) 小学校 中学校
			赤 体を作る		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる		
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実	
4	火	ごはん 牛乳		牛乳			米		623
		ゆばのすましじる	湯葉 豆腐 かまぼこ		小松菜	玉ねぎ えのきたけ			
		やきさばのおろしかけ	さば			大根	砂糖		
		ごもくきんぴら	鶏肉		にんじん	れんこん ごぼう 枝豆	砂糖	ごま油 ごま	
5	水	きなこあげパン 牛乳	きな粉	牛乳			パン 砂糖	菜種油	657
		にくだんごのトマトに	豚肉 大豆		にんじん 青ピーマン トマト	玉ねぎ エリンギ にんにく	マカロニ 砂糖		
		まめまめサラダ	大豆 まぐろ			枝豆 キャベツ きゅうり		ごまドレッシング	
		★ヨーグルト		ヨーグルト					
6	木	ごはん 牛乳		牛乳			米		642
		マーボどうふ	豆腐 豚肉 みそ		にんじん	玉ねぎ ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でんぷん	ごま油	
		えびしゅうまいのあまずあん かけ(小2個、中3個)	えび たら			玉ねぎ	砂糖 でんぷん 小麦粉 パン粉		
		もずくチャプチェ <small>しんメニュー!</small>	鶏肉	もずく	にんじん 青ピーマン	玉ねぎ たけのこ しょうが にんにく	春雨 でんぷん 砂糖	ごま油	
7	金	こめこパン 牛乳		牛乳			パン		610
		ミネストローネ <small>しんメニュー!</small>	ベーコン 大豆		トマト にんじん	玉ねぎ	じゃがいも マカロニ 砂糖		
		ほうれんそういりオムレツ	卵		ほうれんそう		でんぷん		
		チーズサラダ		チーズ		キャベツ きゅうり コーン		ドレッシング	
10	月	ごはん 牛乳		牛乳			米		617
		さわにわん	豚肉 油揚げ		にんじん	大根 ごぼう もやし たけのこ しいたけ ねぎ			
		けんちんしのだの にくみそかけ	豆腐 油揚げ たら 鶏肉 鶏レバー みそ	ひじき	にんじん	しょうが	砂糖 でんぷん	植物油	
		こまつなあえ	まぐろ		小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖		
11	火	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦 米		650
		にくじゃが	豚肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖	菜種油	
		いわしのうめしょうゆに	いわし		赤しそ	梅	砂糖 でんぷん		
		ひじきのあえもの	鶏肉	ひじき	赤ピーマン	キャベツ	砂糖	ごま油 ごま	
12	水	ちゅうかめん 牛乳		牛乳			めん		607
		しょうゆとんこつラーメン	豚肉 はんぺん		にんじん	玉ねぎ もやし 白菜 ねぎ		ごま油	
		あおなのちゅうかいため	鶏肉		チンゲンサイ	キャベツ たけのこ エリンギ	砂糖	ごま油	
		だいがくいも					さつまいも 砂糖 でんぷん	菜種油	
13	木	ごはん 牛乳		牛乳			米		592
		いりどり	鶏肉 竹輪 高野豆腐		にんじん さやいんげん	大根 たけのこ れんこん ごぼう こんにゃく	砂糖	ごま油	
		レバーいりつくね (小2個、中3個)	鶏肉 鶏レバー			玉ねぎ	でんぷん 米粉 砂糖	菜種油	
		やさいのだいずあえ	かつお 大豆		小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖		
14	金	サンドイッチロールパン 牛乳		牛乳			パン		653
		ごぼうの <small>しんメニュー!</small> クリームスープ	鶏肉	牛乳 生クリーム チーズ	にんじん パセリ	玉ねぎ ごぼう エリンギ	じゃがいも 小麦粉 白いんげん豆	バター 菜種油	
		ウインナーのトマトソースかけ	ウインナー		トマト		砂糖 でんぷん		
		りんご <small>しゆんのくだもの!</small>				りんご			
17	月	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦 米		621
		こめこのハヤシライス	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ セロリ にんにく	砂糖 でんぷん 米粉ルウ		
		ジャーマンポテト	ベーコン		パセリ		じゃがいも	菜種油	
		フルーツポンチ	豆乳			パイン 黄桃 りんご果汁 ぶどう果汁	砂糖		
18	火	ごはん 牛乳		牛乳			米		625
		ぶたじる	豆腐 油揚げ 豚肉 みそ		にんじん	こんにゃく 大根 ねぎ えのきたけ	さといも		
		ハンバーグのきのこソース かけ	豚肉 鶏肉 大豆			玉ねぎ えのきたけ しめじ エリンギ	でんぷん 砂糖		
		うのはなのいりに	おから 竹輪		にんじん	枝豆	砂糖	菜種油	

日 曜	献立名	主な材料とその働き						エネルギー (kcal) 小学校 中学校
		赤 体を作る		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる		
		1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実	
<b>じもとのしゅんをあじわうがっこうきゅうしょくのひ</b>		阿久比町や知多半島、愛知県でとれた旬の食材を多く取り入れています。						
19 水	ごはん 牛乳「阿久比米れんげちゃんコシヒカリ」です。	牛乳				米		
	ちたぎゅうとあぐいちょうさん さといものにも	牛肉 はんぺん 生揚げ	にんじん	大根 枝豆		さといも 砂糖		651
	あいちけんさんおからいり こめココロツケ	おから	「あいちけんさんです！」	玉ねぎ		じゃがいも 砂糖 米粉	菜種油	776
	みかん			みかん	「ちたはんとうさんです！」			
20 木	ごはん 牛乳「阿久比米れんげちゃんコシヒカリ」です。	牛乳				米		
	かきたまじる	卵 豆腐		にんじん 小松菜	玉ねぎ えのきたけ	でんぷん		626
	さばのはっしょうみそに	さば みそ				砂糖		743
	きりぼしだいこんのごまずあえ	まぐろ		にんじん	切り干し大根 きゅうり	砂糖	ごま	
21 金	ごはん 牛乳「阿久比米れんげちゃんコシヒカリ」です。	牛乳				米		
	ワンタンスープ	いか		にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ 白菜 しいたけ しょうが	ワンタン	ごま油	604
	あいちのやさしいりはるまき	鶏肉		にんじん	キャベツ れんこん	小麦粉 でんぷん 砂糖	ごま油 菜種油	714
	チンジャオロース	豚肉		青ピーマン	玉ねぎ たけのこ しょうが にんにく	でんぷん 砂糖	ごま油	
26 水	ソフトめん 牛乳		牛乳			めん		
	わふうじる	鶏肉 油揚げ		にんじん	玉ねぎ ねぎ 白菜 しいたけ	砂糖 でんぷん		669
	さつまいもコロツケ					さつまいも 砂糖 パン粉 小麦粉	菜種油	788
	ごぼうサラダ	ハム		にんじん	ごぼう キャベツ コーン		ごまドレッシング	
27 木	ごはん 牛乳		牛乳			米		
	はっぼうさい	豚肉 いか えび うずら卵		にんじん チンゲンサイ	白菜 玉ねぎ たけのこ しいたけ しょうが	砂糖 でんぷん	ごま油	629
	こめこぎょうざのからししょう ゆかけ(小2個、中3個)	豚肉 大豆		にら	キャベツ しょうが	米粉		764
	ピーフンいため	まぐろ		赤ピーマン	キャベツ もやし	ピーフン 砂糖		
28 金	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦 米		
	さつまいもいり こめこのカレーライス	豚肉		にんじん	玉ねぎ にんにく しょうが りんご	さつまいも 砂糖 米粉ルウ		659
	だいなゲット(2個)	大豆 鶏肉 きな粉		にんじん		砂糖 でんぷん	菜種油	759
	だいこんサラダ	まぐろ			大根 きゅうり コーン			

〈今月の阿久比町の野菜〉



さといも こまつな

☆すべての食材を表記しているものではなく、加工食品については主な原料(1%以上)を表記しています。  
 ☆材料の都合により献立を変更することがあります。  
 ☆阿久比町では令和3年9月よりアレルギー対応除去食(卵・乳)を提供しています。  
 ☆献立や食に関するお問い合わせ等は給食センターへお願いします。

平均値	小学校	631
	中学校	757
基準値	小学校	650
	中学校	830
給食予定回数		17回

TEL 48-5111 FAX 48-5114 ★業者配送

※令和7年4月から令和8年3月までの間、物価高騰に対応するため、町が食材価格高騰相当分を負担しています。



給食のごはん「あいちのかおり」の新米は、11月から提供予定です。



11月19日・20日・21日のごはんは、「阿久比米れんげちゃんコシヒカリ」の新米を提供予定です。

## 日本人の伝統的な食文化 **和食** に親しまおう

### 日本の食文化を大切にするために、心がけたいこと

食器を正しく並べましょう

「いただきます」「ごちそうさま」を心を込めて言いましょ

お箸を正しく使いましょ

地域に伝わる郷土料理や行事食を味わってみましょ

