



11月分学校給食献立表

令和5年11月1日
高松市教育委員会
(公財)高松市学校給食会

日 曜	献立名	使用する食品名							栄養価		
		(赤) おもに体をつくるもの		(緑) おもに体の調子を整えるもの		(黄) おもにエネルギーのもとになるもの		調味料他	小学生	中学生	
		おもにたんぱく質 魚・肉・たまご・豆・豆製品	おもに無機質 牛乳・小魚・海そう	おもにカロリー 緑黄色野菜	おもにビタミンC その他の野菜・きのこ・果物	おもに炭水化物 穀類・いも類・さとう	おもに脂質 油脂類・種実類		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
1 (水)	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦				595	746
	牛肉とごぼうの煮もの	牛肉		にんじん さやいんげん	ごぼう	こんにやく・さとう でんぶん	なたね油	しょうゆ・みりん			
	アーモンドあえ 納豆			小松菜・にんじん	もやし	さとう	アーモンド	しょうゆ		23.9	29.1
2 (木)	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦				630	769
	とうふの中華煮	とうふ・ぶた肉		にんじん	たまねぎ・太ねぎ・しょうが・きくらげ	さとう・でんぶん	なたね油・ごま油	しょうゆ・チキンコンソメ・一味とうがらし			
	れんこんサラダ ココアワッフル			にんじん	れんこん・きゅうり・とうもろこし	さとう	ごま・ごま油	しょうゆ		22.5	26.7
6 (月)	きなこあげパン・牛乳	きなこ	牛乳			コッペパン・さとう	なたね油			621	768
	ビーフンと野菜のスープ煮	ぶた肉		にんじん	たまねぎ・エリンギ	じゃがいも・ビーフン	なたね油	がらスープ・しょうゆ・チキンコンソメ		23.3	28.1
	大根サラダ				きゅうり・大根・とうもろこし			ドレッシング			
7 (火)	さけ菜めし・牛乳		牛乳			精白米		さけ菜めしごはんのもと		630	770
	じゃがいものそぼろ煮	ぶた肉・牛肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも こんにやく・さとう	なたね油	しょうゆ		21.4	25.4
	おかかあえ 野菜マフィン	かつおぶし			もやし・きゅうり			しょうゆ			
8 (水)	きのこカレーライス (麦ごはん) 牛乳	牛肉	牛乳	にんじん・トマト	たまねぎ・エリンギ マッシュルーム・にんにく	精白米・精麦 じゃがいも・小麦粉	なたね油	がらスープ・ウスターソース・ぶどう酒 トマトケチャップ・カレー粉・とんかつソース しょうゆ・チャツネ・チキンコンソメ		631	778
	海そうサラダ ヨーグルト		海そうミックス ヨーグルト		きゅうり・キャベツ・とうもろこし			ドレッシング		20.7	24.3
	セルフフィッシュバーガー・牛乳 コーンチャウダー	白身魚のフライ ベーコン	牛乳	にんじん	キャベツ たまねぎ・とうもろこし	コッペパン じゃがいも コーンスターチ	なたね油	タルタルソース がらスープ・チキンコンソメ		648	873
10 (金)	みそラーメン・牛乳	ぶた肉・みそ	牛乳	にんじん	キャベツ・もやし・たけのこ・とうもろこし 太ねぎ・きくらげ・にんにく	中華めん・さとう でんぶん	ごま油	がらスープ・しょうゆ チキンコンソメ・トウバンジャン		598	753
	小さいわしのからあげ ミニトマト		かたくちいわし粉つき ミニトマト				なたね油			27.0	33.4
	麦ごはん・牛乳 すき焼き風煮	牛肉・焼きどうふ	牛乳	にんじん	はくさい・大根・たまねぎ・太ねぎ	こんにやく・ふ・さとう	なたね油	しょうゆ		595	730
13 (月)	ごま酢あえ 小魚入りアーモンド			さやいんげん・にんじん	とうもろこし	さとう	ごま 小魚入りアーモンド	しょうゆ・ボン酢		23.5	27.8
	ごはん・牛乳 焼きどうふのみそそぼろ煮		牛乳			精白米				670	815
	きゅうりともやしのドレッシングあえ ミックスナッツ	焼きどうふ・ぶた肉 みそ		にんじん	たまねぎ・えだ豆・ほししいたけ しょうが・にんにく	さとう・でんぶん	ごま油	しょうゆ・一味とうがらし		26.0	30.7
15 (水)	コッペパン・牛乳 金時豆と野菜のカレー煮	牛肉・ぶた肉 金時豆・レンズ豆	牛乳	にんじん	たまねぎ・えだ豆	コッペパン じゃがいも・さとう	なたね油	ぶどう酒・しょうゆ チキンコンソメ・カレー粉		615	778
	にんじんサラダ 牛乳プリン	まぐろの油つけ		にんじん・さやいんげん		さとう 牛乳プリン	なたね油・オリーブ油	りんご酢		26.0	31.9
	ごはん・牛乳 根菜とあつあげの煮もの	あつあげ・ぶた肉	牛乳	にんじん・さやいんげん	ごぼう・たけのこ・しょうが	精白米				589	729
16 (木)	ごまあえ さつまいもチップス			小松菜・にんじん	もやし	さとう	ごま・ごま油	しょうゆ		22.1	26.6
	麦ごはん・しじみのつくだ煮・牛乳 肉じゃが	しじみつくだ煮	牛乳			精白米・精麦				594	743
	切りほし大根のあえもの		こんぶ	にんじん さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも こんにやく・さとう	なたね油	しょうゆ		21.3	25.7
20 (月)	キムチごはん・牛乳 小えびのからあげ	ぶた肉	牛乳	にんじん	はくさいキムチ・えだ豆・しょうが	精白米・さとう	ごま油	しょうゆ・チキンコンソメ		600	709
	わかめとうずらたまごのスープ りんご	うずらたまご・ハム	わかめ	にんじん	たまねぎ	はるさめ・でんぶん	ごま油	がらスープ・しょうゆ・チキンコンソメ		24.2	28.7
	コッペパン・牛乳 ポトフ		牛乳			コッペパン				569	715
21 (火)	野菜サラダ チーズ	ウインナー		パセリ	たまねぎ・キャベツ・かぼ 大根・きゅうり・とうもろこし	じゃがいも	なたね油	がらスープ・チキンコンソメ ドレッシング		21.1	25.8
	麦ごはん・ひじきのり・牛乳 こうやどうふの煮もの		牛乳・ひじきのり			精白米・精麦				557	694
	たくあんあえ	ぶた肉・こうやどうふ		にんじん・さやいんげん にんじん	たまねぎ・ほししいたけ もやし・きゅうり・たくあん	さとう	ごま	しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし) しょうゆ		25.9	31.4
24 (金)	麦ごはん・牛乳 はまちのゆうあん焼き	はまち	牛乳		ゆず	さとう		みりん・しょうゆ		600	764
	あつあげとひじきのうま煮 食べて菜のいそ香あえ	あつあげ・てんぷら	ひじき	にんじん	ごぼう・えだ豆	こんにやく・さとう	なたね油	しょうゆ・みりん		27.8	35.0
	ごはん・牛乳 ちぬだんごと野菜のみそ煮		牛乳			精白米				589	735
27 (月)	おひたし	チヌだんご・ぶた肉 あつあげ・みそ	こんぶ		大根	さといも こんにやく・さとう		しょうゆ		25.9	31.2
	米粉パン・牛乳 肉だんごのトマト煮		牛乳			米粉パン				577	742
	ツナサラダ	肉だんご・ひよこ豆		トマト・にんじん パセリ	たまねぎ・エリンギ・にんにく	じゃがいも・さとう	なたね油・バター	トマトピューレ・ぶどう酒・ウスターソース チキンコンソメ・トマトパウダー		23.5	29.7
29 (水)	ふきよせごはん・牛乳 塩こんぶあえ	とり肉・油あげ	牛乳	にんじん	しめじ・えだ豆	精白米・さとう	くり	しょうゆ・こんぶ(だし)		613	702
	さといもとねぎのみそ汁 もちクリーム大福	油あげ・みそ	わかめ	にんじん	太ねぎ・ゆず	さといも	ごま	けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)		21.0	24.4
	コッペパン・牛乳 さつまいものシチュー		牛乳			コッペパン				633	808
30 (木)	さつまいものシチュー ビーンズサラダ	とり肉	牛乳・生クリーム・チーズ	にんじん	たまねぎ・しめじ	さつまいも・小麦粉	バター・なたね油	がらスープ・ぶどう酒・チキンコンソメ		25.6	32.1
		ミックスビーンズ		にんじん	きゅうり			ドレッシング			

11月学校給食栄養量 (20回平均)

	エネルギー	たんぱく質	脂質		カルシウム	マグネシウム	鉄分	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩
	kcal	g	g	脂肪エネルギー比	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
小学生 (中学年)	608	23.8	19.7	29.1%	355	90	3.6	3.2	219	0.73	0.56	22	6.5	2.0
中学生	756	28.9	23.0	27.4%	384	108	4.5	4.0	253	0.93	0.65	27	8.3	2.5

▼さらに詳しい情報はここから▼



高松市学校給食会
ホームページへ



給食献立と
食材産地について

※都合により、献立を変更する場合があります。

※食物アレルギー等に対応が必要な場合は、毎日献立表を確認してください。また、食物アレルギー等で加工食品の成分表や原材料のg数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお問い合わせください。

※加工食品については、含まれる材料の多い食品群に記載しています。※調味料は、アレルギーのない「塩・こしょう・酢・酒・ローリエ」は記載していません。

※ドレッシング、チキンコンソメは乳・卵抜きを使用しています。※米粉パンには、小麦粉とグルテン(小麦粉たんぱく質)が入っています。

※「ふるさとの食再発見週間」(11月24日)には、郷土料理や地場産物を多く使用した献立を取り入れており、かがわ「地産地消」運動キャラクターの讃太くんマークでお知らせしています。

※高松市の学校給食調理場で働いてみませんか?興味がある方は、高松市教育委員会保健体育課学校給食運営係(087-811-6300)までお問い合わせください。

E	新番丁小・亀泉小・高松第一小・男木小・男木中・紫雲中・高松第一中
---	----------------------------------

