令和7年11月 きゅうしょくこんだてひょう No. 1

下松市立小学校給食センター

【 こんげつのきゅうしょくもくひょう 】

和食に親しもう

4年生の
栄養量

日	曜	こんだて	牛乳	おもなざいりょう			調味料	エネルギー たんぱく質
				赤:主に体をつくるもとになる	緑:主に体の調子を整えるもとになる	黄:主にエネルギーのもとになる		
4	火	ごはん さばのしおやき こんぶあえ はるさめじる		さば こんぶ とりにく	キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん もやし ねぎ	こめ さとう はるさめ	しお しお しょうゆ コンソメ しょうゆ しお こしょう	キロカロリー 579 25.8 グラム
5	水	★ 11月8日は、「11・8」の語呂合わせで、「いい歯の日」です。それにちなんで、5～7日は、いい歯をつくる食べ物が入った、かみごたえのある給食です。						
		なめし こうやどうふのふくめに うめかつおあえ		かつおけずりぶし こおりどうふ とりにく かつおぶし	ひろしまな きょうな だいこんば にんじん たまねぎ さやいんげん キャベツ もやし にんじん うめ あかしそ	こめ さとう じゃがいも こんにやく あぶら さとう さとう でんぷん	しお しょうゆ さけ みりん しお こんぶエキス しょうゆ	553 21.4
6	木	パン オーロラくじら コンソメスープ りんご <small>小さら</small>		だっしふんにゆう くじら とりにく	はくさい たまねぎ にんじん パセリ りんご	こむぎこ こめこ でんぷん あぶら さとう じゃがいも	ウスターソース トマトケチャップ コンソメ しょうゆ しお こしょう	590 26.7
7	金	げんまいいりごはん カレーあじのヒリヒリちくぜんに きりぼしだいこんのみそしる さつまいもチップス		とりにく ちくわ なまあげ むぎみそ	にんじん ごぼう たけのこ れんこん さやいんげん きりぼしだいこん たまねぎ にんじん ねぎ	こめ げんまい こんにやく さとう あぶら	しょうゆ みりん わふうだし さけ カレーこ だしりこ	551 20.0
10	月	【チキンカレーライス】 むぎごはん チキンカレー やさいのレモンマリネ		とりにく いんげんまめ	たまねぎ にんじん グリンピース しょうが にんにく だいこん キャベツ とうもろこし レモン	こめ むぎ じゃがいも あぶら あぶら さとう	カレールウ トマトケチャップ ウスターソース しお す しお	573 17.5
11	火	げんりょうゆかりごはん 【かきあげうどん】 うどん やさいかきあげ アーモンドあえ		あぶらあげ とりにく だいずこ	たまねぎ にんじん ねぎ たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく ほうれんそう キャベツ にんじん	こめ さとう うどん こむぎこ あぶら アーモンド さとう	しお す だしこんぶ けずりぶし(さば・いわし) しょうゆ しお しお しょうゆ	642 19.0
12	水	ごはん のりふりかけ とうふハンバーグのきのソース (とうふハンバーグ) さつまじる		かつおぶし のり とうふハンバーグ とうふ とりにく とりにく とうふ むぎみそ	しいたけ えのきたけ にんじん たまねぎ たまねぎ にんじん ねぎ	こめ さとう とうもろこしでんぷん さとう でんぷん パンこ こむぎ さとう でんぷん さつまいも こんにやく	しお まつちや わふうだし しお しょうゆ さけ しょうゆ しお だしりこ	627 21.8
13	木	パン チキンウインナー フレンチサラダ とうにゆうパンキンポタージュ		だっしふんにゆう とりにく とりにく とうにゆう	キャベツ きゅうり とうもろこし かぼちゃ たまねぎ にんじん パセリ	こむぎこ こめこ ラード でんぷん こなあめ さとう さとう あぶら	しお す しお こしょう シチューのもと(にゆうなし) しお コンソメ こしょう	597 24.1
14	金	むぎごはん ふわふわどんぶりのぐ ごまあえ オレンジ		たまご とうふ とりにく	たまねぎ にんじん ねぎ ほししいたけ こまつな キャベツ もやし オレンジ	こめ むぎ ふ さとう ごま さとう	しょうゆ みりん さけ しょうゆ	617 25.9

やまぐち郷土料理の日 26日(水)

山口県の郷土料理を子どもたちに伝えていくために、11月26日(水)に「やまぐち郷土料理の日」として、山口県の郷土料理「けんちょう」と「いとこ煮」がです。

けんちょう

いとこ煮

おいせ

11月からごはんの量が少し多くなります。子どもたちの体の成長に合わせて、必要なエネルギー量をとるためです。ごはんもしっかり食べて、必要な栄養をとるようにしましょう。

【山口県各地の郷土料理(例)】

【 こんげつのきゅうしょくもくひょう 】

和食に親しまおう

ねんせい
4年生の
まいごと
栄養量

日	曜	こんだて	牛乳	おもなざいりょう			調味料	エネルギー たんぱく質
				赤:主に体をつくるものになる	緑:主に体の調子を整えるものになる	黄:主にエネルギーのもとになる		

☆ 11月17日～21日は地場産給食週間です。下松市や山口県の食材がたくさん登場します。地元の食材(予定)は、赤字になっています。

17	月	ごはん マーボーだいこん ちゅうかあえ		とうふ ぶたにく あかみそ ローズハム	だいこん にんじん ねぎ しいたけ しょうが にんにく もやし こまつな きくらげ	ごめ ごまあぶら ごめこ ごまあぶら	オイスターソース ちゅうかだし みりん しょうゆ しょうゆ しお	540 23.2
18	火	ごはん れんこんコロッケ ひじきのもの かきたまじる			れんこん ほうれんそう にんじん たまねぎ ひじき ぶたにく だいず たまご とうふ はくさい にんじん ねぎ	ごめ じゃがいも マッシュポテト あぶら パンこ ごめこ こむぎこ さとう こんにゃく さとう あぶら ごめこ	しお しょうゆ さけ みりん だしこんぶ けずりぶし(さば・いわし) しょうゆ しお	607 19.9
19	水	ごはん なまあげとじゃがいものもの はくさいのポンずあえ みかん		なまあげ ぶたにく	にんじん たまねぎ キャベツ さやいんげん はくさい ほうれんそう にんじん ゆずさち みかん	ごめ じゃがいも こんにゃく あぶら さとう さとう	しょうゆ さけ みりん わふうだし しょうゆ	567 20.5
20	木	パン あきのクリームシチュー ほうれんそうサラダ		だっしふんにゅう ぎゅうにゅう とりにく ローズハム	はくさい にんじん エリンギ ほうれんそう キャベツ にんじん	こむぎこ ごめこ さつまいも あぶら マヨネーズ(たまごなし)	シチューのもと(にゅうなし) しお コンソメ こしょう す しお こしょう	591 21.9
21	金	ごはん チキンチキンれんこん (やきにくのたれ) しゅんさいのみそしる		とりにく なまあげ むぎみそ	れんこん たまねぎ にんにく しょうが はくさい にんじん しいたけ ねぎ	ごめ でんぷん あぶら さとう ごま さとう さといも	しょうゆ さけ みりん やきにくのたれ しょうゆ かつおだし す だしりこ	620 23.8

11月24日は「和食の日」
2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」は、世界に誇れる日本の伝統的な食文化です。和食には、季節の新鮮な食材が使われ、栄養のバランスがとれているなど、よい面がたくさんあります。また、日本の伝統的な行事とも密接にかかわっています。和食の良さを知って受け継いでいきましょう。

25	火	ごはん いわしのうめに きんぴらごぼう すましじる		いわし ぶたにく とうふ わかめ	うめ しょうが ごぼう にんじん さやいんげん たまねぎ にんじん ねぎ えのきたけ	ごめ さとう でんぷん こんにゃく さとう あぶら ごま	しょうゆ しょうゆ みりん だしこんぶ けずりぶし(さば・いわし) しょうゆ しお	571 22.3
26	水	わかめごはん たまごやき けんちょう いとこに		わかめ たまご とうふ とりにく あぶらあげ あずき		ごめ さとう さとう でんぷん あぶら さといも こんにゃく あぶら さとう しらたまもち さとう	しお かつおエキス にぼしだし しお しょうゆ わふうだし しょうゆ しお	694 27.0
27	木	キャラメルあげパン ミートボールとだいずの ケチャップに (ミートボール) コーンサラダ あおりんごゼリー		だっしふんにゅう ミートボール だいず とりにく だいずこ	たまねぎ にんじん トマト パセリ たまねぎ キャベツ にんじん とうもろこし りんご	こむぎこ こめこ さとう あぶら じゃがいも あぶら さとう ラード パンこ あぶら さとう でんぷん さとう	しお トマトケチャップ ウスターソース しお コンソメ こしょう しょうゆ しお みりん コーンドレッシング	658 22.5
28	金	むぎごはん ハッシュドポーク だいこんサラダ		ぶたにく いんげんまめ まぐろみずに	たまねぎ にんじん トマト しめじ グリーンピース だいこん きゅうり にんじん	ごめ むぎ あぶら	ハヤシルウ コンソメ ウスターソース トマトケチャップ しお こしょう わふうドレスング	563 18.7

おいしさのヒミツ

11月15日はこんぶの日です。
こんぶのうま味を感じましょう。

11月24日の「和食の日」
日本の大切な食文化である「だし」
発祥は「こんぶだし」のとり芳です