

令和 7 年

11月の予定献立表

食品群	体内ではたらし
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をととのえる

学校給食の 栄養基準量		C=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
	小学校	650kcal	21.1~32.5g	14.4~21.7g
	中学校	830kcal	27.0~41.5g	18.4~27.7g

城辺学校給食共同調理場

TEL: 0980-77-8488

FAX: 0980-77-8490

※食物アレルギーのある児童・生徒は、給食を食べる前に裏面の「詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。家庭・学級においても毎日確認してください。

※材料・その他の都合により献立を変更することがあります。

※なまり節や魚は骨を取り除いていますが、一部残ってしまう場合があります。注意して食べましょう。

※児童生徒の給食費(小学校5600円、中学校6000円)は市が負担しています。

こ ん だ て	<p><b>改めて伝えてみましょう!感謝の気持ち</b></p> <p>11月23日(日)は勤労感謝の日です。 学校給食は、食材納品業者の方、農家の方、給食センター関係職員の頑張りがあから作ることができます。この頑張りの源は、学校給食を食べているみなさんが「給食おいしい!」「いつも給食を作ってくれてありがとう」という言葉を伝えてくれるからです。これからも、児童生徒のみなさんのための給食作りに励んでいきますので、よろしくお願いします。</p>		<p><b>~学校給食に食材を納品してくれている方々の紹介~(一部)</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>◎<b>ファインヴェジタ 上原さん</b> 納品食材:伊良部島産枝豆 とても香りがよく、おいしいです!</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>◎<b>伊良部漁業協同組合さん</b> 納品食材:伊良部島産のまぐろの切身やまぐろの加工品。味もおいしく、まぐろの加工も丁寧にやっけてくださっています。</p> </div> </div>		
	3(月)	4(火)	5(水)	6(木)	7(金)
	文化の日	あべかわいも (★ぐ) (むぎごはん) おやこどん とうふのすましじる	バナナ さつまいもとカエリのあまからからいため (めん) ジャージャーめん わかめスープ	フータシャー まぐろのしょうゆこうじやき むぎごはん イナムドゥチ	あおなのごまあえ あげとうふのみぞれあんかけ むぎごはん こんさんいりみそじる
	10(月) 砂川小・福嶺小欠食	11(火) 福嶺小欠食	12(水)	13(木)	14(金)
	もずくチャプチェ ★てづくりチヂミ むぎごはん ちゅうかふうコーンスープ	いそかあえ ちぐさやき むぎごはん さつまじる	★にんじんシリシリー ミヌダル アーサいりゆしどうふ じる カルシウムいりごはん	オレンジ アーモンドいりかぼちゃのサラダ チキンナゲット フォカッチャ クリームシチュー	ピーフンいため こもちしゃもフライ むぎごはん サムゲタンふうスープ
17(月)	18(火)	19(水)	20(木)	21(金)	
ひよこまめのサラダ ハンバーグ むぎごはん ポテトスープ	ミニガーのピーナッツあえ いらぶじまのマグロフライ クファージュシーシカムドゥチ	べにいももち (ぐ) (むぎごはん) マーボーどん ★ニラたまスープ	さといものそぼろあんかけ さばのカレーふうみやき むぎごはん けのじる	りんご きりぼしたいこんいため あつやきたまご むぎごはん チリムッチじる	
24(月)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金)	
振替休日	パンバンジーサラダ ミニコくまん むぎごはん はるさめスープ	ちくぜんに レバーいりつくね むぎごはん あすかじる	ブロッコリーとナッツのサラダ ささみチーズやき むぎごはん シャンピニオンスープ	やさいちゃんぶるー なっとうみそ むぎごはん ★すりながしじる	