



1日は
こうがいがかしゅうです。



がっけんくん

11月 こんだてひょう



犬山市立楽田小学校

日	曜	こんだてめい 献立名	おも さいりょう ばたら 主な材料とその働き						
			あか からだつく 赤 体を作る		みどり からだつくり 緑 体の調子を整える		き からだご 体を動かすエネルギーになる		
			1群 さかなにく たまご 魚・肉・卵 だいず 大豆製品	2群 ぎゅうにゅうせいひん 牛乳・乳製品 こいさな 小魚・海藻	3群 りよくおうしよくやさい 緑黄色野菜	4群 た やさい くだもの その他の野菜・果物・きのこ	5群 こめ 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 ゆし しじつ 油脂・種実	
5	火	ごはん ぎゅうにゅう さんまのしおやき はくさいのあますづけ にくじゃが	さんま			こまつな にんじん	はくさい きりぼしだいこん たまねぎ こんにゃく	こめ さとう じゃがいも さとう あぶら	
6	水	スライスパン } ぎゅうにゅう ツナサンドのぐ } ツナサンド トマトスープ ★かぼちゃプリン	ツナ ベーコン だいず とうにゅう			にんじん トマト かぼちゃ	キャベツ コーン たまねぎ たまねぎ にんにく	じゃがいも さとう あぶら	
7	木	たかなチャーハン ぎゅうにゅう にくだんご だいごんのちゅうかさサラダ ちゅうかうコンスープ	ぶたにく とりにく ベーコン とうふ	ぎゅうにゅう		たかな にんじん にんじん	たまねぎ ねぎ たまねぎ ごぼう しょうが だいこん きゅうり たまねぎ コーン ねぎ	こめ でんぶん さとう さとう でんぶん	あぶら ごまあぶら あぶら ごま ごまあぶら
8	金	ごはん ぎゅうにゅう さんしょくそぼろどん はりはりづけ やさいたつぷりとんじる	とりにく だいず たまご ぶたにく とうふ あぶらあげ あかみそ	ぎゅうにゅう			たまねぎ しょうが きりぼしだいこん きゅうり だいこん ごぼう ねぎ	こめ さとう さとう さといも	あぶら
11	月	ごはん ぎゅうにゅう ぶりのてりやき きりぼしだいごんのもの ひじきいりつくねじる	ぶり ちくわ あぶらあげ とりにく	ぎゅうにゅう		いんげん にんじん にんじん	しょうが きりぼしだいこん だいこん しいたけ しょうが ねぎ	こめ さとう でんぶん さとう さといも でんぶん	あぶら
12	火	むぎごはん ぎゅうにゅう さつまいもコロック こまつなごまあえ とうにゅうみそしる かつおぶしかけ	ぶたにく とうふ とうにゅう しろみそ かつおぶし	ぎゅうにゅう		こまつな にんじん にんじん	えのきだけ もやし はくさい こんにゃく ねぎ	こめ むぎ さつまいも さとう パンこ こむぎこ さとう	あぶら ごま
13	水	むぎごはん ぎゅうにゅう とりのごまからあげ ほうれんそうのなめたけあえ あおさじる	とりにく かまぼこ とうふ	ぎゅうにゅう		ほうれんそう にんじん にんじん	しょうが にんにく もやし えのきだけ えのきだけ ねぎ	こめ むぎ でんぶん さとう	ごま あぶら ごま
14	木	ごはん ぎゅうにゅう おやこどん おからいりやきはんぺん きんぴらごぼろ	とりにく たまご かまぼこ こうやとうふ たら おから えだまめ	ぎゅうにゅう		にんじん あかしそ にんじん	たまねぎ しいたけ ねぎ たまねぎ ごぼう こんにゃく	こめ さとう さとう でんぶん さとう	あぶら ごま ごまあぶら
15	金	★やさしいおラーメン ぎゅうにゅう ぶたキムチいため ◎まっちゃいりとうふドーナツ	ぶたにく とうふ おから	ぎゅうにゅう		にんじん まっちゃ	キャベツ たまねぎ たけのこ きくらげ ねぎ はくさいキムチ こんにゃく ねぎ もやし たまねぎ	ちゅうかめん こむぎこ さとう さとう	あぶら ごま
16	土	ごはん ぎゅうにゅう きりぼしヒピンパ わかめスープ ①アイスだいふく ◎セレクトデザート ②スイートポテト	ぶたにく だいず とうふ とうにゅう	ぎゅうにゅう		ほうれんそう にんじん にんじん	にんにく しょうが もやし たけのこ きりぼしだいこん たまねぎ だいこん ねぎ	こめ もちこめ さとう もちこ さとう さつまいも さとう	あぶら ごま ごまあぶら あぶら
19	火	ごはん ぎゅうにゅう すがたをかえるだいずなべ だいずとりにくとさつまいものあけに キャベツのおかかあえ	ぶたにく あぶらあげ とうふ しろみそ とうにゅう かまぼこ とりにく だいず かつおぶし	ぎゅうにゅう		にんじん にんじん	はくさい こんにゃく ねぎ キャベツ きゅうり	こめ さつまいも でんぶん さとう さとう	あぶら
20	水	にんじんのかきまわし ぎゅうにゅう いわしのほつちょうみそに いぬやまさんおちやまめ いぬやまうどんじる	ちくわ あぶらあげ いわし あかみそ だいず きなこ とりにく かまぼこ	ぎゅうにゅう		にんじん まっちゃ にんじん	しいたけ こんにゃく ねぎ だいこん ごぼう ねぎ	こめ さとう さとう でんぶん さとう さといも うどん	あぶら
21	木	ごはん ぎゅうにゅう さばのみじやき こまつなのにびたし あわせだしのかきたまじる	さば おから ちくわ とうふ たまご かまぼこ	ぎゅうにゅう		にんじん こまつな にんじん にんじん	きりぼしだいこん みすな しいたけ	こめ さとう でんぶん	
25	月	むぎごはん ぎゅうにゅう はままつぎょうぎ もやしとチンゲンサイのかつおフレックあえ おけんちゃん	ぶたにく かつお とりにく とうふ	ぎゅうにゅう		にら チンゲンサイ にんじん	キャベツ しょうが にんにく もやし ごぼう だいこん こんにゃく ねぎ	こめ むぎ こむぎこ さといも	あぶら ごまあぶら ごま
26	火	ごはん ぎゅうにゅう ハンバーグのきのこあんかけ わふうポテトサラダ とりごぼうみそしる ◎いちごぎょうにゅうのもと	ぶたにく とりにく えだまめ とりにく とうふ ミックスみそ	ぎゅうにゅう		にんじん にんじん	しめじ たまねぎ しょうが れんこん ごぼう たまねぎ えのきだけ	こめ こめこ さとう でんぶん じゃがいも さといも でんぶん いちごぎょうにゅうのもと	あぶら
27	水	ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくのしょうがやき ゆかりあえ ごもくじる みかん	ぶたにく あつあげ かまぼこ あぶらあげ	ぎゅうにゅう		にんじん あかしそ にんじん	たまねぎ きりぼしだいこん しょうが キャベツ きゅうり だいこん えのきだけ しいたけ ねぎ	こめ さとう でんぶん さといも	あぶら
28	木	◎★あげパン ぎゅうにゅう ポークシチュー やさしいサラダ キャンディチーズ	ぶたにく ツナ	ぎゅうにゅう		にんじん	たまねぎ にんにく グリンピース マッシュルーム キャベツ きゅうり コーン レモン	パン さとう じゃがいも さとう	あぶら あぶら
29	金	ごもくうどん ぎゅうにゅう ほうれんそうのしそひじきあえ ごぼういりかきあげ	とりにく かまぼこ あぶらあげ ちくわ	ぎゅうにゅう		にんじん チンゲンサイ にんじん	はくさい しいたけ ねぎ チンゲンサイ	うどん さとう さつまいも こむぎこ でんぶん	あぶら

【今月の行事】 1日 校外学習 8日 いい歯の日 18日 代休日 21日 和食の日の献立 25日 静岡県の郷土料理

給食回数 18回

- ・食材は、体の中の働きによって3つの仲間に分けられています。
- ・汁物のだしには、煮干しやむろあじ、昆布などを使用しています。
- ・材料等の都合により献立の変更がある場合があります。ご了承ください。
- ・毎月19日頃に「食育の日」として、教科と関連した献立を紹介しします。今月は19日に、3年生国語「すがたをかえる大豆」より、大豆・大豆製品を使った献立を味わいます。
- ・20日は「味わおう！ふるさとの秋」として、犬山市や愛知県産の食材を使った献立が登場します。
- ・24日は「和食の日」です。21日には、和食の基本である「だし」にこだわり、昆布とむろあじのあわせだしで作るかきたま汁を味わいます。



◎きゅうしょくビンゴの【ぜんビンゴクラス】のリクエストこんだてがとうじょうします！

- 2-1 いちごぎょうにゅうのもと(ミルメーク) (26日)
- 2-2 あげパン (28日)
- 6-1 セレクトアイス(デザート) (16日)

たのしみしてください！

★せんだんどうくしょしゅうかん コラボ

- 6日 かぼちゃプリン 【ぐりとぐらとすみれちゃん】
- 15日 やさしいおラーメン【かいけつゾロリ あついで！ラーメンたいけつ】



【給食の欠食について】

- 病気やけが等による長期(連続4日以上)の欠席または出席停止が見込まれる場合、保護者からの欠食の申し出をもって欠食を行うことができます。希望される場合は、申し出をお願いします。
- 欠食は、申し出日から6日目(土・日・祝日を含む)より対応可能です。