



令和8年11月 こんだてひょう



犬山市立城東小学校

日 ち	曜 日	4日・16日・20日・30日 アイデアあさごはん・・・ななめあおもじ  おはなしきゅうしょく・・・あかもじ	主 材 料 と そ の 働 き					
			からだをつくる 体を作る		からだをようし 体の調子を整える		からだをうご 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 ぎゅうにゅうせいねんじょう 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 りょくおうしょくやさい 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 こめ・パン・めん・いも・砂糖	6群 あぶら脂・種実
2	月	むぎごはん ゑうにゅう けんちんしのだのもの はくさいとかきのあますあえ とんじる	けんちんしのだ	ぎゅうにゅう		しょうが はくさい かき だいこん ごぼう	こめ むぎ さとう さといも	
3	火	ぶんかのひ						
4	水	ごはん ゑうにゅう だいはんぱーぐのきのこあんかけ わふうポテトサラダ とうがんとみつばとほしえびのすましじる	ハンバーグ	ぎゅうにゅう しおこんぶ わかめ あみえび	にんじん にんじん ねぎ にんじん	しめじ えのきだけ れんこん えだまめ コーン とうがん みつば	こめ てんぶん じゃがいも	マヨネーズ
5	木	きなこあげパン ゑうにゅう オムレツ ごぼうとささみのサラダ トマトいりコンソメスープ	オムレツ ささみ ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん にんじん トマト パセリ		パン さとう じゃがいも	あぶら ごまドレッシング オリーブオイル
6	金	きんきゅうじょうカレーごはん ゑうにゅう たことこんさいのあまがらめ さつまいものごまみそしる りんご	たこ とりにく 	ぎゅうにゅう		れんこん ごぼう かぶ ねぎ りんご	カレーごはん でんぶん さとう さつまいも さとう こむぎこ	あぶら ごま
9	月	ごはん ゑうにゅう チーズいりキムチにくじゃが あいちしそいりとりはるまき かんてんいりちゅうかサラダ	ふたにく あいちしそいりとりはるまき	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん	たまねぎ はくさいキムチ こんにゃく きゅうり きりぼしだいこん コーン	こめ じゃがいも さとう	ごまあぶら あぶら ごまあぶら
10	火	ごはん ゑうにゅう いわしのしょうがに かんどうに キャベツのごますあえ	いわししょうがに とりにく うすだたまご あつあげ はんぺん	ぎゅうにゅう こんぶ わかめ		だいこん ほししいたけ こんにゃく キャベツ コーン きりぼしだいこん	こめ さといも さとう さとう	
11	水	手まきずし（すめし） ゑうにゅう てまきのく（にくしくれ） てまきのく（ツナマヨ） てまきのく（かわりづけ） あわせだしのかきたまじる ほうじちゃプリン	ぎゅうにく ツナ たまご かまぼこ ふ	ぎゅうにゅう きゅうにゅう こんぶ ぎゅうにゅう 生クリーム		ごぼう しょうが こんにゃく きゅうり だいこんづけ ほししいたけ ねぎ ほうじちゃ	こめ さとう さとう さとう さとう	あぶら ノンエッグマヨネーズ ごま ごま
12	木	むぎごはん ゑうにゅう チキンとまめのカレー たこやきフライ じゃこサラダ	とりにく だいず たこやきフライ	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	たまねぎ グリーンピース にんにく しょうが きゅうり キャベツ	こめ むぎ レンズまめ	あぶら あぶら あぶら
13	金	ソフトめん ゑうにゅう ミートソース ポテトとコーンのさけマヨチーズやき ひじきのマリネ	ふたにく ふたレバー だいずミート さけ おからパウダー ツナ	ぎゅうにゅう チーズ ひじき	にんじん トマト にんじん	たまねぎ グリーンピース コーン キャベツ	ソフトめん こむぎこ じゃがいも さとう	あぶら ノンエッグマヨネーズ
16	月	むぎごはん ゑうにゅう めひかりのフライ キャベツのしおこんぶあえ つくねじる	めひかりのフライ とりにく	ぎゅうにゅう しおこんぶ	にんじん ねぎ にんじん	キャベツ きゅうり しょうが ほししいたけ だいこん	こめ むぎ でんぶん さといも	あぶら
17	火	むぎごはん ゑうにゅう だいはりナゲット マカロニとりんごのサラダ ドラキュラスーフ（ミネストローネ）	ナゲット ハム ベーコン	ぎゅうにゅう ヨーグルト		りんご きゅうり とうがん キャベツ たまねぎ セロリ にんにく	こめ むぎ あぶら マカロニ ノンエッグマヨネーズ	
18	水	くろまめごはん ゑうにゅう さわらのデカンショねぎふうたれかけ さつまいもサラダ ボタンなべふうじる	くろまめ  さわら	ぎゅうにゅう	ねぎ にんじん にんじん ねぎ	しょうが きゅうり たまねぎ ごぼう はくさい こんにゃく	アルファーマい アルファカもちこめ さとう さつまいも	あぶら マヨネーズ
19	木	ごはん ゑうにゅう でんがくステーキどん やさしいいぬやまちゃあえ いぬやまにゅうめん きびだんご	とうふステーキ あかみそ とりにく かまぼこ あぶらあげ	ぎゅうにゅう	 にんじん てんちゃ ねぎ	キャベツ きゅうり だいこん しょうが	こめ さとう はちみつ さとう ひやむぎ きびだんご	ごま ごま
20	金	しめじとくりのたきごみごはん ゑうにゅう だしまきたまご こまつなのびたし はっちょうみそのみそしる	とりにく だしまきたまご あつあげ とうふ あぶらあげ はっちょうみそ	ぎゅうにゅう にんじん	ごぼう ほししいたけ しめじ こんにゃく こまつな にんじん ねぎ	なめこ だいこん	アルファーマい アルファカもちこめ さとう さとう さといも	くり
23	月	きんろうかんしゃのひ						
24	火	がっこうホリデー						
25	水	ごはん ゑうにゅう マーボーどうふ しゅうまい チンゲンサイのちゅうかあえ	ふたにく ふたレバー だいず とうふ あかみそ しゅうまい	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ チンゲンサイ フロッコリー	はくさい たまねぎ しょうが にんにく	パン でんぶん さとう	ごまあぶら ごまあぶら ごま
26	木	ロールパン ゑうにゅう アルファベットバスタイイチャウダー やきウインナー ツナサラダ	ベーコン ウインナー ツナ	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 生クリーム	にんじん パセリ	たまねぎ きゅうり キャベツ たまねぎ	ごはん じゃがいも こむぎこ パスタ	バター あぶら
27	金	しらたまうどん ゑうにゅう カレーなんばん ちくわのいそべあげ きりぼしだいこんのツナあえ おにまんじゅう	ふたにく ふたレバー あぶらあげ かまぼこ ちくわ ツナ	ぎゅうにゅう あおのり	にんじん ねぎ	たまねぎ ほししいたけ キャベツ きゅうり きりぼしだいこん	しらたまうどん こむぎこ さとう さつまいも さとう こむぎこ	あぶら あぶら ごまあぶら
30	月	ごはん ゑうにゅう コロッケ しのだあえ もりぐちづけいりさけかすとんじる	あぶらあげ ふたにく とうふ あかみそ	ぎゅうにゅう	ほうれんそう にんじん にんじん ねぎ	キャベツ だいこん ごぼう もりぐちづけ	こめ コロッケ さといも さけかす	あぶら

・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。 給食回数：18回
・毎月19日は「食育の日」です。今月は『愛知を食べる学校給食の日』として愛知県や犬山市の食材を使った献立が登場します。
『まごわ(は)やさしい』豆・ごま・わかめ(海藻)・野菜・魚・しいたけ(きのこ)・いも を取り入れた献立については20日に実施します。
※ 献立内容は都合により変更することがあります。