給食予定献立表　令和８年１１月

福崎町給食共同調理センター

2日（月）　お話給食

こんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
わかめと豆腐のみそ汁
さんまの甘露煮
きゃべつのごま和え

こんだてざいりょう

		アレルギー物質
□	ごはん	
○	ぎゅうにゅう	乳
△	たまねぎ	
△	にんじん	
○	とうふ	豆
○	あぶらあげ	豆
○	わかめ	
△	青ねぎ	
○	みそ	豆
	けずりぶし	
○	さんまのかんろに	麦　豆
△	きゃべつ	
△	こまつな	
△	にんじん	
□	ごま	ゴ
□	さとう	
	しょうゆ	麦　豆
	みりん	

3日（火）

文化の日（ぶんかのひ）

11月８日は
いい歯の日



4日（水）　お話給食

こんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
さつまいものみそ汁
鶏そぼろ丼
もやしのサラダ

こんだてざいりょう

		アレルギー物質
□	ごはん	
○	ぎゅうにゅう	乳
□	さつまいも	
△	たまねぎ	
△	にんじん	
○	わかめ	
○	あぶらあげ	豆
△	青ねぎ	
○	みそ	豆
	けずりぶし	
○	とりにく	鶏
△	しょうが	
	りょうりしゅ	
□	あぶら	
○	いりたまご	卵　麦　豆
△	ごぼう	
△	にんじん	
△	いんげん	
□	さとう	
	しょうゆ	麦　豆
	みりん	
	かつおだし	
△	もやし	
△	きゅうり	
△	にんじん	
△	とうもろこし	
	青しそドレッシング	麦　豆

5日（木）　お話給食

こんだて

背割りコッペパン
ぎゅうにゅう
わかめスープ
焼きそば
ハムカツ

こんだてざいりょう

		アレルギー物質
□	コッペパン	麦
○	ぎゅうにゅう	乳
△	たまねぎ	
△	にんじん	
△	青ねぎ	
○	わかめ	
○	とうふ	豆
	チキンブイヨン	鶏
	しょうゆ	麦　豆
	しおこしょう	
	とりがらスープ	鶏
□	やきそばめん	麦
○	ぶたにく	豚
□	あぶら	
△	にんじん	
△	きゃべつ	
△	もやし	
○	青のり	（エビ・蟹）
○	かつおぶし	
	しおこしょう	
	おこのみソース	麦　豆　鶏
		豚　モモ　り
○	ハムカツ	豆　鶏
□	だいずあぶら	豆

6日（金）　お話給食

こんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
姫路おでん
だし巻きたまご
ほうれん草のおかか和え

こんだてざいりょう

		アレルギー物質
□	ごはん	
○	ぎゅうにゅう	乳
△	だいこん	
□	じゃがいも	
○	あつあげ	豆
△	こんにゃく	
○	やさいボール	
○	ぎゅうにく	牛
□	あぶら	
	けずりぶし	
	しょうゆ	麦　豆
	みりん	
	しお	
□	さとう	
	しょうゆ	麦　豆
	みりん	
	かつおぶし	
○	だしまきたまご	卵　麦　豆　り
△	ほうれんそう	
△	もやし	
△	にんじん	
□	さとう	
	しょうゆ	麦　豆
	みりん	
	かつおぶし	

9日（月）　お話給食

こんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
かきたま汁
さばのみそ煮
大根サラダ

こんだてざいりょう

		アレルギー物質
□	ごはん	
○	ぎゅうにゅう	乳
○	たまご	卵
△	たまねぎ	
△	にんじん	
○	とうふ	豆
△	青ねぎ	
	けずりぶし	
	だしこんぶ	
	しょうゆ	麦　豆
	みりん	
	しお	
□	でんぷん	
○	さばのみそに	鯖　豆
△	だいこん	
△	にんじん	
△	きゅうり	
○	ツナフレーク	豆
□	ノンエッグマヨネーズ	豆

10日（火）

こんだて

アップルパン
ぎゅうにゅう
ポークビーンズ
オムレツ
コールスローサラダ

こんだてざいりょう

		アレルギー物質
□	コッペパン	麦
□	ドライアップル	り
○	ぎゅうにゅう	乳
○	だいず	豆
○	ぶたにく	豚
	白ワイン	
□	じゃがいも	
△	たまねぎ	
△	にんじん	
△	パセリ	
□	あぶら	
	トマトケチャップ	
	ウスターソース	
	コンソメ	鶏　豚
□	さとう	
	しおこしょう	
○	オムレツ	卵
△	きゃべつ	
△	きゅうり	
△	とうもろこし	
△	にんじん	
□	コールスロードレッシング	

11日（水）　もちむぎの日

こんだて

ごはん
野菜ジュース（ほうれん草＆白ぶどう）
もちむぎ麺汁
鮭フライ
もやしのごま和え

こんだてざいりょう

		アレルギー物質
□	ごはん	
□	やさいジュース	
□	もちむぎめん	麦　大麦
○	かまぼこ	
○	とうふ	豆
△	だいこん	
△	にんじん	
△	青ねぎ	
	けずりぶし	
	だしこんぶ	
	しょうゆ	麦　豆
	みりん	
	しお	
○	さけフライ	鮭　麦　豆
□	だいずあぶら	豆
△	もやし	
△	こまつな	
□	ごま	ゴ
□	さとう	
	しょうゆ	麦　豆
	みりん	

12日（木）

こんだて

コッペパン
ぎゅうにゅう
ポトフ風スープ
鶏肉のハーブ焼き
ごぼうサラダ

こんだてざいりょう

		アレルギー物質
□	コッペパン	麦
○	ぎゅうにゅう	乳
△	はくさい	
△	にんじん	
□	じゃがいも	
○	ウインナー	豚
△	ブロッコリー	
△	しめじ	
	コンソメ	鶏　豚
	しおこしょう	
	しょうゆ	麦　豆
○	とりにく	鶏
	白ワイン	
	クッキングスパイス	豆　ゼ
△	ごぼう	
△	きゅうり	
△	にんじん	
△	とうもろこし	
□	ごまドレッシング	ゴ　豆

13日（金）

こんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
オニオンスープ
和風ドライカレー
白菜の和え物

こんだてざいりょう

		アレルギー物質
□	ごはん	
○	ぎゅうにゅう	乳
△	たまねぎ	
△	にんじん	
□	じゃがいも	
○	とうふ	豆
△	パセリ	
	コンソメ	鶏　豚
	しょうゆ	麦　豆
	しおこしょう	
○	ぎゅうにく	牛
△	にんじん	
△	ごぼう	
△	しょうが	
△	にんにく	
△	こんにゃく	
□	あぶら	
○	赤みそ	豆
	りょうりしゅ/カレーこ	
	トマトケチャップ	
	ウスターソース	
	しお	
△	はくさい	
△	こまつな/にんじん	
○	かつおぶし	
□	さとう	
	しょうゆ	麦　豆
	みりん	

16日（月）

こんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
中華スープ
えびのマヨネーズソース
春雨サラダ

こんだてざいりょう

		アレルギー物質
□	ごはん	
○	ぎゅうにゅう	乳
△	だいこん	
△	にんじん	
△	青ねぎ	
○	かまぼこ	
○	とうふ	豆
○	とりにく	鶏
□	あぶら	
	とりがらスープ	鶏
	しょうゆ	麦　豆
	しおこしょう	
○	えびのフリッター	ｴﾋﾞ　麦　豆
□	だいずあぶら	豆
□	ノンエッグマヨネーズ	豆
	こめず	
□	さとう	
	トマトケチャップ	
□	はるさめ	
△	きゅうり	
△	にんじん	
△	もやし	
□	さとう	
	しょうゆ	麦　豆
	こめず	

17日（火）

こんだて

コッペパン
ぎゅうにゅう
豆乳コーンスープ
ハンバーグのきのこソース
スパゲティサラダ

こんだてざいりょう

		アレルギー物質
□	コッペパン	麦
○	ぎゅうにゅう	乳
△	たまねぎ	
△	にんじん	
□	じゃがいも	
□	とうもろこしポタージュ	乳　麦　豆　鶏
△	クリームコーン	
○	とうにゅう	豆
△	パセリ	
	コンソメ	鶏　豚
	しおこしょう	
○	とうふハンバーグ	豆　鶏　豚
△	たまねぎ	
△	しめじ	
△	えのきだけ	
	トマトケチャップ	
	ウスターソース	
□	さとう	
	コーンスターチ	
□	スパゲティ	麦
	しお	
△	きゃべつ	
△	にんじん	
△	きゅうり	
□	ノンエッグマヨネーズ	豆
□	さとう	
	しょうゆ	麦　豆

○赤の食品・・体をつくるもの（たんぱくしつ　・むきしつ）　　□黄の食品・・熱や力のもとになるもの（たんすいかぶつ・しぼう）　　△緑の食品・・体の調子をととのえるもの（ビタミン）

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

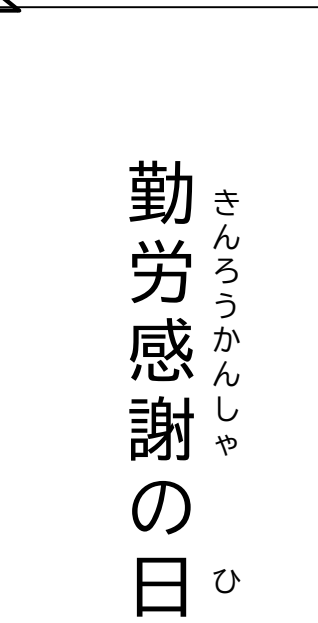
※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。　　卵：たまご　乳：乳　麦：小麦　蕎：そば　ピ：落花生　ｴﾋﾞ：えび　蟹：かに　ア：アーモンド　鮑：あわび　ｲｶ：いか　ら：いくら　ｵﾚ：オレンジ　ｶｼ：カシューナッツ　キ：キウイフルーツ　牛：牛肉　く：くるみ　ゴ：ごま　鮭：さけ　鯖：さば　豆：大豆　鶏：鶏肉　バ：バナナ　豚：豚肉　マ：マカダミアナッツ　ﾓﾓ：もも　芋：やまいも　り：りんご　ゼ：ゼラチン

※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。　　大麦：大麦・もち麦

献立表

こんだて			18日（水）	19日（木）	20日（金） 食育の日	23日（月）	24日（火）	25日（水）
			もちむぎごはん	コッペパン　ぎゅうにゅう	ごはん		コッペパン　りんごジャム	ごはん
			ぎゅうにゅう	クリームシチュー	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
			親子煮	ボロニアハム	里芋のみそ汁		野菜たっぷりスープ	豆乳なべ
			焼きほっけ	海と畑のサラダ	鶏肉のレモン漬け		えびカツ	焼きししゃも
			酢の物	みかんゼリー	ほうれん草の和え物		れんこんサラダ	香味和え
		アレルギー物質						
こんだてざいりょう	□	ごはん		□ コッペパン 麦	□ ごはん		□ コッペパン 麦	□ ごはん	
	□	もちむぎせいばく	大麦	○ ぎゅうにゅう 乳	○ ぎゅうにゅう 乳		□ りんごジャム り	○ ぎゅうにゅう 乳
	○	ぎゅうにゅう	乳	△ たまねぎ	□ さといも		○ ぎゅうにゅう 乳	○ とりつくね 鶏
	○	とりにく	鶏	△ にんじん	△ だいこん		△ たまねぎ	○ やきどうふ 豆
	□	あぶら		△ かぼちゃ	△ にんじん		△ きゃべつ	△ しょうが
	○	たまご	卵	△ パセリ	○ とうふ 豆		△ にんじん	△ にんじん
	△	たまねぎ		○ とりにく 鶏	○ あぶらあげ 豆		○ とうふ 豆	△ はくさい
	△	にんじん		□ あぶら	△ しめじ		○ ウインナー 豚	△ えのきだけ
	△	こんにゃく		□ クリームシチュールウ 乳 麦 豆 鶏 豚	△ 青ねぎ		△ パセリ	△ ごぼう
	△	青ねぎ		○ とうにゅう 豆	○ みそ 豆		コンソメ 鶏 豚	△ 白ねぎ
	○	こうやどうふ	豆	コンソメ 鶏 豚	けずりぶし		しょうゆ 麦 豆	チキンブイヨン 鶏
		けずりぶし		しおこしょう	○ とりにく 鶏		しおこしょう	しょうゆ 麦 豆
	□	さとう		○ ボロニアハム 鶏 豚	□ でんぷん		○ えびカツ エビ 麦 豆	○ みそ 豆
		しょうゆ	麦 豆	△ にんじん	□ だいずあぶら 豆		□ だいずあぶら 豆	○ とうにゅう 豆
		みりん		△ きゃべつ	しょうゆ 麦 豆		△ れんこん	○ ししゃも
	□	でんぷん		○ ひじき	□ さとう		△ にんじん	△ たくあん 豆
	○	ほっけ		○ ツナフレーク 豆	△ レモンかじゅう		△ きゅうり	△ もやし
		しお		△ とうもろこし	△ ほうれんそう		○ ささみ 鶏	△ ほうれんそう
	△	きゅうり		□ さとう	△ もやし		□ ノンエッグマヨネーズ 豆	△ にんじん
	△	もやし		しょうゆ 麦 豆	△ にんじん			□ さとう
	○	わかめ		青しそドレッシング	□ さとう			しょうゆ 麦 豆
	□	さとう		□ みかんゼリー みかん果汁使用	しょうゆ 麦 豆			みりん
		しょうゆ	麦 豆		みりん			
		こめず						



11月23日は勤労感謝の日です。勤労感謝の日は、「勤労をたっとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日と定められています。身近な人たちに感謝の気持ちを伝えてみませんか？

こんだて			26日（木）	27日（金）	30日（月）
			コッペパン	ごはん　ぎゅうにゅう	ごはん　ぎゅうにゅう
			ぎゅうにゅう	ビーフンスープ	ちゃんこ汁
			レタススープ	炒めビビンバ	幼）野菜炒め
			タンドリーチキン	焼き春巻き	小中）キムタクごはんの具
			ツナサラダ	小中）さつまいもと栗のタルト	じゃがいもコロッケ
		アレルギー物質			
こんだてざいりょう	□	コッペパン	麦	□ ごはん	□ ごはん
	○	ぎゅうにゅう	乳	○ ぎゅうにゅう 乳	○ ぎゅうにゅう 乳
	△	レタス		□ ビーフン	○ とりつくね 鶏
	△	たまねぎ		△ たまねぎ	△ はくさい
	△	にんじん		△ にんじん	△ だいこん
	○	ウインナー	豚	○ とうふ 豆	△ こんにゃく
	△	パセリ		△ 青ねぎ	△ もやし
		コンソメ	鶏 豚	チキンブイヨン 鶏	○ あぶらあげ 豆
		しおこしょう		しょうゆ 麦 豆	チキンブイヨン 鶏
		しょうゆ	麦 豆	とりがらスープ 鶏	しょうゆ 麦 豆
	○	とりにく	鶏	しおこしょう	しおこしょう
		しおこしょう		○ あいびきミンチ 牛 豚	□ ごまあぶら ゴ
	○	ヨーグルト	乳	△ しょうが	幼）
		トマトケチャップ		△ にんにく	○ ぶたにく 豚
		カレーこ		しおこしょう	△ きゃべつ
		しょうゆ		りょうりしゅ	△ にんじん
	△	にんにく		□ あぶら	しおこしょう
	△	きゃべつ		△ ほうれんそう	しょうゆ 麦 豆
	△	きゅうり		△ にんじん	□ あぶら
	△	にんじん		△ もやし	小中）
	○	ツナフレーク	豆	□ さとう	○ ぶたにく 豚
	□	フレンチドレッシング		しょうゆ 麦 豆	△ はくさいキムチ 豆
				みりん	△ つぼづけ 麦 豆
				□ ごまあぶら ゴ	△ 白ねぎ
				□ はるまき 麦 豆 豚	しょうゆ 麦 豆
				□ さつまいもとくりのタルト 豆	□ ごまあぶら ゴ
					□ じゃがいもコロッケ 麦 豆
					□ だいずあぶら 豆

冬に備えて強い体づくりを！



いよいよ冬の到来が近づきました。朝晩寒くなってきたので、かぜをひいたり、体調を崩したりしている人も多いようです。「ただいま！」の後や「いただきます」の前には、せっけんを使って丁寧な手洗いを心がけましょう。さらに栄養バランスのとれた食事で体の抵抗力をつけ、寒さに負けない強い体をつくって冬に備えましょう。

読書週間

11月9日まで読書週間です。
絵本や本に出てくる料理を給食で実施します。

11月2日（月）「はなちゃんのみそ汁」
講談社　原作：安武信吾・千恵・はな　文・絵：魚戸おさむ

11月4日（水）「おおきなおおきなおいも」
福音館書店　作・絵：赤羽末吉

11月5日（木）「うれないやきそばパン」
株式会社金の星社　文：富永まい　絵：いぬんこ　作：中尾昌稔

11月6日（金）「おでんおんせん」
福音館書店　作・絵：山田ゆみ子

11月9日（月）「ゆうすげ村の小さな旅館」



＊図書館や学校の図書室で食べ物に関する本を探して読んでくださいね。

今月の福崎町産野菜

・さつまいも・大根
・きゃべつ・かぼちゃ

給食の主な材料について、使用予定の産地を福崎町ホームページで公開しています。
こちらも合わせてご覧ください。

○赤の食品・・体をつくるもの（たんぱくしつ　・むきしつ）　□黄の食品・・熱や力のもとになるもの（たんすいかぶつ・しぼう）　△緑の食品・・体の調子をととのえるもの（ビタミン）

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。　卵：たまご　乳：乳　麦：小麦　蕎：そば　ピ：落花生　エビ：えび　蟹：かに　ア：アーモンド　鮑：あわび　イカ：いか　ら：いくら　オ：オレンジ　カ：カシューナッツ　キ：キウイフルーツ　牛：牛肉　く：くるみ　ゴ：ごま　鮭：さけ　鯖：さば　豆：大豆　鶏：鶏肉　バ：バナナ　豚：豚肉　マ：マカダミアナッツ　モ：もも　芋：やまいも　り：りんご　ゼ：ゼラチン

※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。　大麦：大麦・もち麦