

11月 給食献立表

令和7年度 人吉市学校給食センター

日	曜	主食	牛乳	おかず	おかず等に使用している食品（食物アレルギー項目を含む）	食物アレルギー除去食
4	火	人参パン (小麦粉 乳 米粉 ショートニング 砂糖 マーガリン 人)		ポトフ 大豆とひじきのサラダ	鶏肉 ウインナー 玉ねぎ 人参 じゃが芋 セロリ しめじ ブロッコリー 油 コンソメ 白ワイン 醤油 こしょう 塩 ひじき 大豆 きゅうり キャベツ コーン マヨネーズ レモン果汁 醤油	
5	水	ゆかりごはん (米 麦 しそ 砂糖 酵母エキス リンゴ エキス 塩)		さぬきうどん汁 かき揚げ きゅうりの即席漬け	うどん 鶏肉 蒲鉾 人参 大根 しいたけ 油揚げ わかめ ねぎ こんぶ・かつおぶし(だし用) 醤油 みりん 玉ねぎ 人参 いんげん 小麦粉 でんぶん 塩 油 きゅうり 塩昆布	
6	木	セルフドッグ (小麦粉 乳 砂糖 ショートニング)		ミネストローネ ウインナー、ケチャップ コールスローサラダ	ベーコン 玉ねぎ じゃが芋 大根 人参 トマト パセリ マカロニ 洋風ソース 醤油 コンソメ 塩 ウインナー ケチャップ キャベツ きゅうり 人参 醤油 マヨネーズ	
7	金	五穀ごはん (米 玄米 赤米 黒米 もち米 緑米)		うま煮 海藻サラダ 野菜ふりかけ	鶏肉 玉ねぎ れんこん 人参 じゃが芋 さつま揚げ 厚揚げ こんにゃく しいたけ いんげん 油 醤油 砂糖 みりん わかめ 昆布 ちりめん キャベツ 人参 きゅうり ごま 酢 醤油 油 米 広島菜 京菜 大根菜 ひえ 砂糖 じゃが芋 コーン でんぶん キアヌ 塩 トマト かぼちゃ 昆布エキス 水あめ 抹茶 かつお節	
10	月	白ごはん (米)		豆乳豚汁 ししゃもの磯辺揚げ もやしときゅうりのひじき和え	豚肉 油揚げ 豆乳 里芋 人参 ごぼう 大根 こんにゃく ねぎ しょうが いりこ(だし用) 酒 みそ ししゃも あおのり 小麦粉 油 もやし きゅうり 赤ピーマン しそひじき(ひじき 醤油 寒天 砂糖) 醤油	
11	火	黒糖パン (小麦 乳 砂糖 ショートニング 黒糖)		オニオンスープ 焼き栗コロッケ ブロッコリーのドレッシング和え	ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも マカロニ パセリ コンソメ 醤油 塩 こしょう じゃが芋 さつま芋 くり 砂糖 塩 パン粉 小麦粉 水あめ でんぶん 油 ブロッコリー 人参 コーン ドレッシング(醤油 昆布・かつお節(だし) 青じそ)	
12	水	わかめごはん (米 麦 わかめ 塩)		肉じゃが カムカムサラダ	豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ しいたけ しらたき グリンピース しょうが 油 砂糖 醤油 酒 みりん ごぼう 人参 きくらげ きゅうり マヨネーズ 醤油 酢 ごま	
13	木	セルフそぼろごはん (米)		白菜と鶏団子のスープ 三色そぼろ みかん	肉団子(鶏肉 玉ねぎ 人参 パン粉 でんぶん 砂糖 塩) 白菜 人参 きくらげ たけのこ 玉ねぎ ねぎ 春雨 洋風ソース こしょう 醤油 鶏肉 大豆 しょうが 酒 みりん 砂糖 醤油 卵 枝豆	卵 (三色そぼろ)
14	金	麦ごはん (米 麦)		ハヤシライスの具 里芋のサラダ	豚肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 エリンギ グリンピース ケチャップ ソース ハヤシライス(小麦粉 ラード トマトペースト 小麦粉 大豆 ガーリック 牛肉エキス 米粉 塩) にんにく 油 里芋 きゅうり キャベツ 枝豆 ひよこ豆 酢 醤油 油 塩 こしょう マスタード	
17	月	白ごはん (米)		マーボー豆腐 野菜の中華和え	豚肉 豆腐 たけのこ 玉ねぎ 人参 きくらげ ねぎ 油 ごま油 みりん みそ ごま 砂糖 醤油 酒 豆板醤 しょうが にんにく 塩 でんぶん ハム もやし ほうれん草 キャベツ 砂糖 酢 醤油 ごま油	
18	火	揚げパン① ミルクパン (小麦 乳 砂糖 ショートニング マーガリン)		ラビオリスープ 野菜とこんにゃくのサラダ	ベーコン ラビオリ(小麦粉 鶏肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 大豆 砂糖) 人参 玉ねぎ しめじ キャベツ パセリ 醤油 コンソメ こしょう こんにゃく 鶏肉 きゅうり 人参 キャベツ わかめ ごま 酢 醤油	
19	水	麦ごはん (米・麦)		白菜のみそ汁 さんまの塩焼き なます	油揚げ 白菜 里芋 人参 豆腐 えのき わかめ ねぎ みそ いりこ(だし用) さんま 塩 大根 人参 醤油 酢 砂糖 ごま	
20	木	ひのくにパン (小麦 乳 砂糖 ショートニング)		キャベツのクリーム煮 ほうれん草とりんごのサラダ	キャベツ 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 しめじ 枝豆 洋風ソース(小麦粉 脱脂粉乳 豚脂 小麦粉 砂糖) 粉チーズ 塩 油 こしょう ほうれん草 キャベツ 醤油 りんご マヨネーズ	乳 (キャベツのクリーム煮)
21	金	麦ごはん (米 麦)		おでん 青菜とちりめんの和え物 一食のり	鶏肉 さつま揚げ がんも こんにゃく 里芋 人参 大根 しいたけ うずら卵 昆布 醤油 みりん キャベツ 小松菜 人参 ちりめん わかめ ごま 醤油 砂糖 ごま油 のり	卵 (おでん)
25	火	揚げパン② ミルクパン (小麦 乳 砂糖 ショートニング マーガリン)		ボーケビーンズ 野菜とツナのサラダ	豚肉 大豆 人参 玉ねぎ じゃが芋 マッシュルーム にんにく トマト 油 デミタラソース ケチャップ ソース 砂糖 こしょう 赤ワイン きゅうり キャベツ コーン ツナ 油 醤油 砂糖 酢 塩 こしょう	
26	水	麦ごはん (米 麦)		チキンカレー スパゲティサラダ りんごスティックタルト	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 エリンギ にんにく ピーマン 油 ケチャップ カレールウ(小麦粉 ラード 砂糖 粉チーズ 牛肉エキス トマトペースト 洋風ソース) にんにく でん粉 さつまいも パウダー 白菜 パウダー キャベツ パウダー ソース スパゲティ ハム きゅうり 人参 キャベツ マヨネーズ 醤油 酢 さつまいも マーガリン 米粉 りんご おからパウダー 油 水あめ こんにゃく粉 砂糖 塩	
27	木	白ごはん (麦)		汁ビーフン 高野豆腐と根菜の甘辛揚げ	ビーフン 豚肉 玉ねぎ 人参 白菜 きくらげ たけのこ ねぎ 油 醤油 洋風ソース ごま油 塩 こしょう 高野豆腐 じゃが芋 れんこん 人参 枝豆 こんにゃく 油 ごま 醤油 砂糖 みりん	
28	金	菜めし (米 麦 広島菜 京菜 大根菜 砂糖 食塩 昆布 みそ かつお節)		厚揚げのそぼろ煮 キャベツとじゃこのサラダ	厚揚げ 鶏肉 玉ねぎ 人参 こんにゃく さつま揚げ しめじ いんげん 油 醤油 砂糖 みりん ちりめん キャベツ きゅうり 人参 コーン 酢 醤油 油	

11月の給食のおしらせ

☆白菜のみそ汁(19日)

今月のふるさとくまさんデーは「白菜」です。

☆わかめごはん、肉じゃが、カムカムサラダ(12日)

なかはらようがっこう ねんせい 中原小学校6年生のリクエストメニューです。

☆揚げパン(小麦 乳 ショートニング 砂糖 黄粉 塩 油)【18日、25日】

①18日→西、西瀬、中原、二中 ②25日→東、東間、大畑、一中、三中

おしらせ(食物アレルギー関係)

- *ハムとベーコン、ウインナーは卵不使用のものを使っています。
- *マッシュルームは卵不使用のものを使っています。原料の油と大豆粉には大豆が使われています。
- *令和5年度から、鶏卵とうずらの卵を「卵」として対応しています。
- *献立表にはコンタミネーションに関する表示をしております。