令和7年11月	分 小 学	校給	食 予	定献立表	(第686号) 八尾市教育委員会 八尾市学校給食会	
月	火		水	木	金	
3 文化の日	*** *** *** *** *** *** *** **	カレーライス カレーライス がたがいまめ 5 にがいまめ 5 にかいなおも 40 にカンスなもしーーンとにカガルトローンドン 15 5 5 5 13.3 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.20 から 0.5 90 0.5 90 0.5 0.5 90 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.	ぎゅうにゅう だいこんとツナのサラダ たいこん 40 緑 オイルツナ 10 赤 黄 (タレ) 緑 うすロしょうゆ 2	こくとうパン ぎゅうにゅう		
	エネルギー kcal たんぱくしつ g しして 617 20.9 24	1	24.0 15.6	エネルギーkcal たんぱくしつ g ししつ g 602 27.1 18.9	エネルギーkcal たんぱくしつ g ししつ g 605 22.0 15.0	
1 ごはん ぎゅうにゅう	ココアベビーパン ぎゅうに	こゅう 😰 ごはん	ぎゅうにゅう	13 レーズンパン ぎゅうにゅう	14 ごはん ぎゅうにゅう	
ぶたじる あつあげのぼんずかけ	きのことこまつなの しろみざかなこ スパゲティ しろみざかなこ	フライ いもだんごじる	る さけのちゃんちゃんやき	だいこんのポトフ こんさいチップス	マーボーどうふ じゃがいものちゅうかいため	
がたにく 20 ます あつあげ(冷) 45 ま 緑緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 緑 木 古 かしむ しんじんだようし 0.01 も 0.5 も	スパゲティ 30 黄 こめあぶら こものな(八尾産) 15 緑 しめじ 15 緑 カットゼリー (利力のきたけ 10 緑 カットゼリー (利力のきたけ 10 表 カットゼリー (利力のきたけ 10 表 カットゼリー (利力のきたけ 10 表 カットゼリー (利力の) 10	6 黄 : とうふ(冷) 20 : あぶらあげ 5 : たまねぎ 20	禄 たまねぎ 20 禄 にんじん 7 3 3 4 禄 禄 元・ルコー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	だいこん 45 緑 ごぼう 25 緑 記 で 15 は 15 に	とうふ(冷) 70 25 赤緑 40 5 10 45 10 10 15 10 15 10 15 10 15 15 10 15 15 10 15 15 10 15 15 15 10 15 15 15 10 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	
1ネルギーkcal たんぱくしつ g ししつ g 606 25.1 14.8	エネルギーkcal たんぱくしつ g しして 609 26.7 21		Addiction g しい g 27.6 15.0	エネルギーkcal たんぱくしつ g ししつ g 627 22.9 24.4	エネルギーkcal たんぱくいっg しいっg 637 27.5 16.8	
ではん すませず	とりにく 20 赤 こめマトケチャップ 20 まれぎ 20 ほんじん 15 ほんじん 15 とうすりしょうゆ 1.5 しおっ 0.3 こしょう 0.01 まヤベツの はんじん 90 まから 0.3 はんじん 90 まから 0.3 はんじん カードチー	グ	れんこんのはさみあげ れんこんのはさみあげ 1 表示 こめあぶら 9 黄 はくさいのあえもの はくさい 40 縁	せんりペパス おからのサラダ ホ赤黄緑赤緑黄 からのサラダ ホ赤黄緑赤緑黄 からのサラダ ホ赤黄緑赤緑黄 からのサラダ ホ赤黄緑赤緑黄 からり ペパス ホ赤 黄緑赤緑 はたいずがいも はいずいがき 20 トマトブラーン 1.5 ではいでがいき 1.5 ではいでがいき 1.5 ではいでがいき 1.5 ではいて 1.5 では 1.	あがらあげ	
エネルギーkcal たんぱくしつ g ししつ g 611 25.7 17.0		o g エネルギー kcal た 7.7 663	22.8 23.3	エネルギーkcal たんぱくしつ g 612 29.3 23.0	1ネルギーkcal たんぱくいっg しいっg 622 29.3 19.1	
公義妻			 ビタミン	《栄養三色》 食品を栄養素の	D働きによって3つに分類しました。 実施献立	

	栄養素 区分		ルギーたんぱくしつ	さんぱくしつ 脂質 食	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄 -	ビタミン				· 食物繊維
区:			12/014 \ 0 2						Α	В1	B2	С	民1分稱唯
		Kcal	g	g	g	mg	mg	mg	µgRAE	mg	mg	mg	g
Ф	11月の八尾市平均	616	25.5	20.1	2.2	328	99	3.2	255	0.47	0.53	27	5.7
学			* 16.0%	* 29.3%									
3													
年	学校給食摂取基準	640	* 13~20%	* 20~30%	2.0未満	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5以上

《栄養三色》 食品を栄養素の働きによって3つに分類しました。 実施献立

の写真は

こちら↓

- **赤:主にからだを作る食品** 血液や筋肉・内臓・骨などを作る。
- **黄:主に熱や力のもとになる食品** 主にからだや脳を動かし、体温を保つ働きをする。
- **緑:主にからだの調子を整える食品** 病気に対する抵抗力をつけ、他の栄養の吸収を助ける。

[【]注】●献立表の数量は中学年分です。配缶時、低・中・高の区分をつけます。 ●やむを得ない事情により、献立を変更することがありますので、ご3承ください。





和食の日

11月24日(いい日本食)は『和食の日』です。2013年に、日本人の伝統的な食文化である『和食』がユネスコ無形文化遺産に登録されました。その和食文化を見直すきっかけの日です。今年は24日が休日のため、21日を和食献立にしています。

21日(金)

- ・高野豆腐の卵丼
- ・きんぴらごぼう
- ・味付け小魚

給食室で取った「だしのうま诛」を感じてみてください。



人口:約505万人(大阪府の60%)

北海道は、日本の最北に位置し、降水量が少なく冷涼な気候です。 葡萄漬は、都道府県の中で最も広く、農地や森林がその大部分を占めています。 中党部にある大雪山や世界遺産の知床など豊かな自然も多くあります。 周囲は太平洋・日本海・オホーツク海の3つの海に囲まれており、様々な種類の魚が水揚げされています。 中でも、鮭・ホタテ貝・こんぶなどの漁業生産量は国内1位です。 広大な土地を活かした農業が盛んで、玉ねぎ・じゃがいも・小麦・小豆なども国内1位の生産量です。 近年、米の生産量も全国2位となり、寒さに強い米の品種改良も進んでいます。 酪農では、国内で生産される生乳の50%が北海道産で、牛乳を使ったバターやチーズもたくさん作られています。



八尾市の小松菜を使った献立 11日(火)【きのこと小松菜のスパゲティ】

***が筍のきのこと八尾市で栽培された小松菜を使ったしょうゆ味の和風スパゲティです。

12日(水) 北海道の郷土料理 【学節学注】

じゃがいもで作った芋薗字が入ったすまし汁です。

【<u>鮭のちゃんちゃん焼き】</u>

鉄板に鮭と野菜を入れ、味噌やバターで味付けし蒸し焼きにした料理です。 よく混ぜて食べます。



<u>26日 (水)</u> 【<u>単</u>芽ときのこの味噌汁】

<u>28日(金)</u> 【みかん】

大阪府和泉市の農家 さんから新鮮なみかん が届きます。