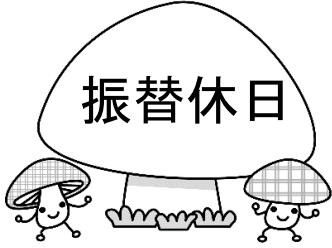


# 令和7年度 11月分献立表（小学校）

筑紫野市学校給食共同調理場

| 月<br>3                                                                                            | 火<br>4                                                                     | 水<br>5                                                                         | 木<br>6                                                                 | 金<br>7                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>文化の日</b><br>  | 深川丼(麦ご飯)<br>いわしの天ぷら<br>小松菜のアーモンド和え<br><br><b>【郷土料理:東京都】</b>                | ワンローフパン<br>コーンチャウダー<br>ハンバーグデミソースかけ<br>コールスロー<br>冷凍黄桃                          | 麦ご飯<br>筑前煮<br>さばのみそ煮<br>枝豆<br><br><b>【地場産献立:枝豆】</b>                    | 麦ご飯<br>鶏ごぼう汁<br>きびなごカリカリフライ<br>ひじきと大豆の炒め煮<br><br><b>【行事食:いい菌の日】</b> |
| 10                                                                                                | 11                                                                         | 12                                                                             | 13                                                                     | 14                                                                  |
| 麦ご飯<br>みそ汁<br>焼肉<br>野菜の彩り炒め                                                                       | 麦ご飯<br>家常豆腐<br>ショーロンポー<br>海藻サラダ<br>ヨーグルト<br>(代)ぶどうゼリー                      | 県産小麦パン<br>(ワンローフパン)<br>あさり入りトマトスパゲッティ<br>ウインナー<br>キャベツとブロッコリーのサラダ<br>一食メープルゼリー | 麦ご飯<br>けんちん汁<br>レバーとさつまいもと<br>ナッツの揚げ煮<br>小松菜のごま和え<br><br><b>【鉄人献立】</b> | ビーンズカレー<br>(麦ご飯)<br>フルーツヨーグルト                                       |
| 17                                                                                                | 18                                                                         | 19                                                                             | 20                                                                     | 21                                                                  |
| わかめ麦ご飯<br>鶏南うどん(うどん<br>鶏南うどんの具)<br>厚揚げと野菜の炒め物<br>一食いりこ                                            | 吹き寄せご飯(麦ご飯<br>吹き寄せご飯の具)<br>肉団子汁<br>いわしのみぞれ煮<br>さつまポテト<br><br><b>【和食の日】</b> | 米粉パン<br>ミネストローネ<br>豚肉のマリネ<br>ツナと野菜のソテー                                         | きのこハヤシライス<br>(麦ご飯)<br>さつま芋とアーモンドのサラダ<br>オレンジ<br><br><b>【ファイバー献立】</b>   | 麦ご飯<br>とうもろこしのスープ<br>ヤンニョムチキン<br>茎若布のサラダ<br>フルーツ杏仁風プリン<br>(代)ももゼリー  |
| 24                                                                                                | 25                                                                         | 26                                                                             | 27                                                                     | 28                                                                  |
| <b>振替休日</b><br> | 麦ご飯<br>豚汁<br>まぐろの大豆がらめ<br>春雨の酢の物                                           | 胚芽食パン<br>秋野菜のシチュー<br>ブロッコリーサラダ<br>みかん                                          | 麦ご飯<br>ちゃんこ汁<br>さわらの西京焼き<br>肉そぼろ                                       | 麦ご飯<br>肉じゃが<br>玉子焼き<br>キャベツと天ぷらの炒め物<br>一食しそひじき                      |

- 郷土料理・・・東京都の料理です。深川丼は深川（現在の江東区）の漁師たちが食べていた料理です。天ぷらは、江戸時代に庶民の外出として発展しました。小松菜は小松川地区（現在の江戸川区）が名前の由来です。
- 地場産献立・・・筑紫野市の馬市地区でとれた枝豆を使用する予定です。
- 行事食・・・・・・11月8日は「いい菌の日」です。カルシウムの多い食品やかみごたえのある食品を取り入れています。
- 鉄人献立・・・・・・レバーには鉄分が豊富に含まれています。
- 和食の日・・・・・・秋の食材を楽しめる献立です。栗やきのこを使った吹き寄せご飯や、旬のさつまいもを取り入れました。秋を満喫してください。
- ファイバー献立・・・きのこには食物繊維が豊富に含まれています。

- ☆材料入荷の都合などにより、献立を変更することがあります。
- ☆牛乳は毎日あります。
- ☆献立表裏面の★印については、各学校に配布した資料「令和7年度学校給食で使用する物資一覧（★印表）」に詳しく記載しています。資料につきましては、各学校にお問い合わせください。
- ☆アレルギー代替食については、（代）で記載しています。
- ☆裏面のアレルギー表示の※印の表示は、その加工品に※印の食品は含まれていませんが、同じ製造工場で※印の食品を含む加工品が製造されていることを表しています。
- ☆学年により、主食や副食の量が違うことがあります。
- ☆食物アレルギーや献立内容などお尋ねになりたいことがありましたら、共同調理場へご連絡ください。TEL923-6466