≪給食の月目標≫
地域の産物のよさを知ろう

牛乳は毎日つきます

令和8年度　11月 学校給食予定献立表（中学校）

日田市学校給食センター
TEL23－5185　FAX23－5186

※アレルギー食品には記号（★）を表示しています

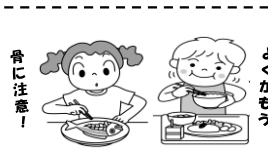
日	献立名	スプーン・はし	体を作る あかのグループ	エネルギーになる きいろのグループ	体の調子を整える みどりのグループ	その他	使用材料のうちアレルギー表示のある加工品			エネルギー(kcal)
							加工品名	アレルギー物質	コンタミ	
2月	ご飯			米						698
	ポークカレー		★ぶた肉	なたね油,じゃがいも	にんにく,たまねぎ,にんじん,ミルポア,トマト水煮,いんげん	塩,ウスターソース,★カレーフレーク給食用,★NEWカレーフレーク	カレーフレーク給食用	小麦・大豆		
							NEWカレーフレーク	小麦		
	ハムと野菜のソテー		★チキンハム	なたね油	アスパラガス,カリフラワー,コーン	塩,こしょう	チキンハム	鶏肉	小麦・卵	
4水	コッペパン			★コッペパン			コッペパン	小麦	卵・乳・大豆	669
	あんかけスパゲティ		★チキンウィンナー	なたね油,さとう,★スパゲティ,じゃがいもでん粉	にんじん,たまねぎ,エリンギ,マッシュルームスライス,トマトピューレ,コーン,ピーマン	こしょう,★コンソメ,トマトケチャップ,ウスターソース	チキンウィンナー	鶏肉	小麦・卵	
							冷凍スパゲティ	小麦	そば・卵	
							コンソメ	鶏肉・豚肉		
	ツナと野菜のソテー		ツナ	オリーブ油	カリフラワー,アスパラガス	塩,こしょう,★しょうゆ				
	みかんジャム			みかんジャム						
5木	ご飯			米						714
	芋煮汁		★ぶた肉	さといも	ごぼう,にんじん,大根,しめじ,こんにゃく,白ねぎ	★しょうゆ,塩,みりん				
	赤魚のごまだれかけ		赤魚粉付	あげ油（なたね油）,さとう,★ごま		★しょうゆ,みりん				
6金	麦ごはん　カミカミこんだて			米,押し麦						722
	きんぴら煮		★ぶた肉,★油あげ,★ちくわ	なたね油,さとう	ごぼう,れんこん,にんじん,こんにゃく,★枝豆	酒,★しょうゆ	油あげ	大豆		
							ちくわ		えび・かにを食べている魚を含む	
							枝豆	大豆		
	デミソースのハンバーグ		★うす味ハンバーグデミソース				うす味ハンバーグデミソース	牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		
9月	ご飯			米						692
	八宝菜		★ぶた肉,★いか,スライス天ぷら,棒かまぼこ	なたね油,じゃがいもでん粉	たまねぎ,にんじん,たけのこ,きくらげ,キャベツ,チンゲンサイ	★中華スープ,★しょうゆ,塩,みりん	中華スープ	ごま・大豆・鶏肉・豚肉		
	ぎすけ煮		★ロースト大豆,★ミニフィッシュ	さとう		★しょうゆ	ロースト大豆	大豆	落花生(ピーナッツ)・小麦・乳・えび・くるみ	
							ゴマなしミニフィッシュ		カタクチイワシはえび・かに・いかを捕食	
10火	ご飯			米						745
	おでん		★とり肉,こんぶ,★たこ入りボール,★あつあげ,★キャロットミニがんも,★乱切りちくわ	さとう,さといも	にんじん,大根,こんにゃく	★しょうゆ,みりん	たこ入りボール		小麦・卵・乳・えび たこはかにを食べている	
							厚あげ	大豆		
							キャロットミニがんも	大豆	えび・かに・小麦・卵・乳	
							乱切りちくわ	大豆		
	ホキ天玉揚げ		★ホキ天玉揚げ(青さ入)	あげ油（なたね油）			ホキ天玉揚げ(青さ入)	小麦・大豆		
11水	まあるいパン			★まあるいパン			まあるいパン	小麦	卵・乳・大豆	698
	ポトフ		★とり肉,★角切りベーコン	オリーブ油,じゃがいも	たまねぎ,にんじん,キャベツ,ブロッコリー,カリフラワー	★コンソメ,塩	角切りベーコン	豚肉		
							コンソメ	鶏肉・豚肉		
	かぼちゃのグラタン			★かぼちゃのグラタン			かぼちゃのグラタン	大豆		
12木	ご飯			米						675
	鶏肉と野菜のごま味噌煮		★とり肉,★あつあげ,★麦みそ	なたね油,さとう,じゃがいも,★ごま	にんじん,たまねぎ,こんにゃく,いんげん	酒,★しょうゆ	ミニ絹厚あげ	大豆		
							麦みそ	大豆	小麦	
	カリフラワーのおかか炒め		★ちくわ	なたね油	カリフラワー	★しょうゆ,塩,★骨まるごと味付おかか	ちくわ		えび・かにを食べている魚を含む	
							骨まるごと味付おかか	小麦・大豆		
	りんごゼリー					★果汁たっぷりりんごゼリー	果汁たっぷりりんごゼリー	りんご		
13金	ご飯			米						656
	わんたんスープ		★わんたん（肉入り）	なたね油	にんにく,にんじん,たまねぎ,もやし,はくさい,にら	★中華スープ,★しょうゆ,みりん,塩,こしょう	わんたん（肉入り）	小麦・大豆・豚肉		
							中華スープ	ごま・大豆・鶏肉・豚肉		
	おさかなナゲット（2個）		おさかなナゲット	あげ油（なたね油）						
16月	ご飯　地場産給食週間 16日～20日			米						652
	地場産コンソメスープ		★ぶた肉,★とうふ	なたね油,さといも	かぼちゃ,もやし,はくさい,チンゲンサイ	★コンソメ,★しょうゆ,塩,こしょう	とうふ	大豆		
							コンソメ	鶏肉・豚肉		
	きびなごフライ（3個）		★きびなごフライ	あげ油（なたね油）			県産きびなごフライ	小麦・大豆		
	ひじきのり					★ひじきのり	ひじきのり	小麦・大豆		

◆日田産の材料は、米、こんにゃく、えのきたけ、チンゲンサイ、もやし、油あげ、たけのこ(一部）です。

令和8年度　11月（中学校）

日	献立名	スプーン	はし	体を作る あかのグループ	エネルギーになる きいろのグループ	体の調子を整える みどりのグループ	その他	使用材料のうちアレルギー表示のある加工品			エネルギー (kcal)
								加工品名	アレルギー物質	コンタミ	
17 火	ご飯				米						708
	麻婆豆腐			★ぶたひき肉,★とうふ,★赤みそ	★ごま油,さとう,じゃがいもでん粉	しょうが,にんにく,にんじん,たまねぎ,干ししいたけ,にら	酒,★中華スープ,★トウバンジャン,★しょうゆ	とうふ	大豆		
								赤みそ	大豆	小麦	
								ごま油	ごま		
								中華スープ	ごま・大豆・鶏肉・豚肉		
								トウバンジャン	大豆		
	さつまいもの甘辛煮				さつまいも,さとう		★しょうゆ,酢				
18 水	小コッペパン				★コッペパン			コッペパン	小麦	卵・乳・大豆	655
	焼きそば			★ぶた肉,★ちくわ	なたね油,★焼きそば麺	にんじん,もやし,キャベツ,白ねぎ	★ケイトンタン,塩,こしょう,ウスターソース	ちくわ		えび・かにを食べている魚を含む	
								ケイトンタン（鶏豚湯）	豚肉・鶏肉		
								焼きそば麺	小麦	そば	
	ツナと枝豆のソテー			ツナ	オリーブ油	★枝豆,コーン	★コンソメ,★しょうゆ,塩,こしょう	枝豆	大豆		
								コンソメ	鶏肉・豚肉		
	いちごヨーグルト			★いちごソフトヨーグルト				いちごソフトヨーグルト	乳・ゼラチン		
19 木	ご飯				米						776
	おおいた和牛のすき焼き風煮			★牛肉（おおいた和牛）,★焼きどうふ	なたね油,さとう	にんじん,ごぼう,こんにゃく,たまねぎ,もやし,はくさい,白ねぎ	酒,★しょうゆ,みりん	焼きどうふ	大豆		
	茎わかめのゆかり炒め			茎わかめ,ツナ	なたね油	にんじん	ゆかり,★しょうゆ				
20 金	少なめご飯				米						659
	1日まるごと大分県 ちゃんこうどん			★とり肉（冠地どり）,★油あげ,はもつみれ団子	★うどん	干ししいたけ,大根,はくさい,もやし,えのきたけ,白ねぎ	かつおだしパック,★しょうゆ,塩,みりん	油あげ	大豆		
								豊っ子うどん	小麦	そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）・えび・かに・くるみ	
	ニラ入り厚焼玉子			★ニラ入り厚焼玉子				大分県ニラ入り厚焼玉子	卵・小麦・大豆		
24 火	五目ご飯 和食の日 こんだて				米		★五目釜めしの素	五目釜めしの素	小麦・大豆・鶏肉		658
	豆腐とわかめのすまし汁			★とうふ,イチョウかまぼこ,わかめ		にんじん,大根,白ねぎ	かつおだしパック,★しょうゆ,塩	とうふ	大豆		
	さばの生姜煮			★さば生姜煮				さば生姜煮	小麦・さば・大豆	乳	
25 水	まあるいパン				★まあるいパン			まあるいパン	小麦	卵・乳・大豆	685
	地場産クリームシチュー			★ぶた肉,★牛乳	さといも	にんじん,たまねぎ,大根,かぼちゃ,えのきたけ	白ワイン,★コンソメ,★ベシャメルソース,塩,こしょう	コンソメ	鶏肉・豚肉		
								ベシャメルソース	乳・小麦・大豆		
	ボロニアステーキ			★荒挽ボロニアステーキ				荒挽ボロニアステーキ	鶏肉・豚肉	小麦・卵	
26 木	ご飯				米						770
	高野豆腐の卵とじ			★ぶた肉,★凍りどうふ,★油あげ,イチョウかまぼこ,★たまご	なたね油,さとう,じゃがいもでん粉	にんじん,たまねぎ,たけのこ,こんにゃく,★枝豆	酒,★しょうゆ,みりん,塩	凍りどうふ	大豆		
								油あげ	大豆		
								枝豆	大豆		
	キャベツ入り平つくねにソースかけ			★キャベツ入り平つくね	さとう		トマトケチャップ,ウスターソース,★しょうゆ,こしょう	キャベツ入り平つくね	鶏肉・豚肉	小麦・卵	
27 金	ご飯				米						644
	ごまキムチ鍋			★ぶた肉,★焼きどうふ,★キャロットミニがんも,★赤みそ	★ごま油,さとう,★ねりごま,★ごま	にんにく,しょうが,にんじん,★はくさいキムチ,はくさい,白ねぎ	酒,★中華スープ,★しょうゆ,★トウバンジャン,みりん	焼きどうふ	大豆		
								キャロットミニがんも	大豆	えび・かに・小麦・卵・乳	
								赤みそ	大豆	小麦	
								ごま油	ごま		
								ねりごま	ごま		
								白菜キムチ	りんご		
								中華スープ	ごま・大豆・鶏肉・豚肉		
								トウバンジャン	大豆		
	ひじきとごぼうのきんぴら			シーガニックひじき,★ちくわ	なたね油,さとう	ごぼう,にんじん	★しょうゆ	ちくわ		えび・かにを食べている魚を含む	
30 月	ご飯				米						751
	ハヤシライス			★ぶた肉	なたね油,じゃがいも	たまねぎ,にんじん,しめじ,ミルポア	塩,こしょう,★コンソメ,★デミグラスソース,トマトケチャップ,★ハイシルウ	コンソメ	鶏肉・豚肉		
								デミグラスソース	小麦・鶏肉	えび・かに・卵・乳・落花生(ピーナッツ)	
								ハイシルウ	小麦・大豆・牛肉	豚肉	
	若鶏のピカタ			★若鶏のピカタ				真健鶏若鶏のピカタ	小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		

◆揚げ油は複数回使用することがあります。その際、アレルギー表記には記載しきれないアレルギー物質が混入している可能性があります。
◆こいくち醤油とうすくち醤油には、小麦と大豆が含まれます。
◆魚には骨があります。うずらの卵やこんにゃくなど、口の中ですべりやすい食材もあります。おはしで小さく切って食べやすくしたり、注意して落ち着いて食べるようにしましょう。
◆都合により、材料や献立の一部を変更する場合があります。ご了承ください。



二次元コードを読み取ると、ホームページにつながります。献立表や食材の産地を見ることができます。
※毎月1日頃、更新予定です。