≪給食の月目標≫
「地域の産物の良さを知ろう」

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

日田市前津江学校給食共同調理場
TEL/FAX 53−2201

※アレルギー食品には記号（★）を表示しています

日	献立名	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			小学校 エネルギー(kcal)	中学校 エネルギー(kcal)
						加工品名	アレルギー物質	コンタミ		
2 月	麦ごはん 地場産給食の日		米,押し麦						659	770
	芋煮汁	★豚肉	なたね油,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					
	ささみチーズフライ	★ささみチーズフライ				ささみチーズフライ	乳・小麦・鶏肉・大豆			
4 水	麦ごはん		米,押し麦						639	796
	ポークカレー	★豚肉	なたね油,じゃがいも	にんにく,たまねぎ,にんじん,いんげん	塩,ミルポア,ウスターソース,中濃ソース,トマトケチャップ,★とろけるカレーフレーク	とろける カレーフレーク	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも			
	フルーツポンチ			レトルトみかん,レトルトパインアップル	★りんごゼリー,★白桃ゼリー	りんごゼリー	りんご	小麦・卵・乳		
						白桃ゼリー	もも	小麦・卵・乳		
5 木	コッペパン		★コッペパン			コッペパン	小麦	卵・乳・大豆	600	731
	あんかけスパゲティ	★スライスウインナー	★スパゲッティ,なたね油,三温糖,★じゃがいもでん粉	たまねぎ,にんじん,ピーマン,コーン,えのきたけ	こしょう,トマトケチャップ,ウスターソース,★コンソメ	スライスウインナー	豚肉	小麦・卵		
						スパゲティ	小麦			
						じゃがいもでん粉		大豆		
						コンソメ	鶏肉・豚肉			
	ブロッコリーとツナのソテー	ツナ	なたね油	にんじん,ブロッコリー	塩,★しょうゆ					
	メープルジャム				メープルジャム					
6 金	麦ごはん かみかみ献立		米,押し麦						673	794
	カミカミみそ汁	★鶏肉,★油揚げ,くきわかめ,★合わせみそ	なたね油	にんじん,たまねぎ,干し椎茸,こんにゃく,えのきたけ,白ねぎ		油揚げ	大豆			
						合わせみそ	大豆	小麦		
	大豆とごぼうのミンチカツ	★大豆とごぼうのミンチカツ	揚げ油			大豆とごぼうのミンチカツ	小麦・鶏肉・豚肉・大豆			
	さつまいもチップス		さつまいもチップス							
9 月	麦ごはん		米,押し麦						597	706
	ごまキムチ鍋	★豚肉,★豆腐,★キャロットミニがんも,★合わせみそ	★ごま油,三温糖,★練りごま,★ごま	にんにく,生姜,にんじん,★白菜キムチ,もやし,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	豆腐	大豆			
						キャロットミニがんも	大豆	えび・かに・小麦・卵・乳		
						合わせみそ	大豆	小麦		
						ごま油	ごま			
						練りごま	ごま			
						白菜キムチ	りんご			
						中華スープ	ごま・大豆・鶏肉・豚肉			
	ぎょうざ	★ぎょうざ				ぎょうざ	豚肉・鶏肉・大豆・小麦	えび・かに・卵・乳・ごま		
	かぼすポン酢				★かぼすポン酢	かぼすポン酢	小麦・大豆			
10 火	麦ごはん かみかみ献立		米,押し麦						573	711
	白いんげん豆の呉汁	★油揚げ,★豆腐,★合わせみそ	白いんげんペースト	ごぼう,にんじん,たまねぎ,えのきたけ,白ねぎ	かつおだしパック	油揚げ	大豆			
						豆腐	大豆			
						合わせみそ	大豆	小麦		
	かみかみ3色そぼろ丼	★鶏ひき肉,★大豆ミート,★炒り卵	三温糖,なたね油	切干しだいこん,生姜,★枝豆	★しょうゆ,酒,みりん	大豆ミート	大豆	小麦		
						炒り卵	卵・大豆			
						枝豆	大豆			
11 水	麦ごはん		米,押し麦						604	716
	鶏肉のフォー	★鶏肉	なたね油,ビーフン	にんじん,キャベツ,もやし,きくらげ,レモン果汁,チンゲンサイ	★中華スープ,酒,★しょうゆ,塩,こしょう	中華スープ	ごま・大豆・鶏肉・豚肉			
	青さ入りホキ天玉揚げ	★青さ入りホキ天玉揚げ	揚げ油			青さ入り ホキ天玉揚げ	小麦・大豆			
	ヨーグルッペムース				★ヨーグルッペムース	ヨーグルッペムース	乳			
12 木	コッペパン		★コッペパン			コッペパン	小麦	卵・乳・大豆	566	666
	焼きそば	★豚肉,★ちくわ,★粉ゼラチン	なたね油,★焼きそば麺	たまねぎ,にんじん,もやし,キャベツ,白ねぎ	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		
						粉ゼラチン	ゼラチン			
						焼きそば麺	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご			
	チキンナゲット	★チキンナゲット				チキンナゲット	小麦・鶏肉・大豆	乳・卵		
13 金	麦ごはん		米,押し麦						578	719
	韓国風うま煮	★豚肉,スライス天,ぷら,★ちくわ	★ごま油,三温糖,じゃがいも,★ごま	にんにく,生姜,たまねぎ,にんじん,こんにゃく	酒,★しょうゆ,★コチュジャン	ちくわ		えび・かにを食べている魚を含む		
						ごま油	ごま			
						コチュジャン	大豆			
	糸コンソテー	★ベーコン	なたね油,三温糖	生姜,にんじん,しらたき,コーン,こまつな	酒,★しょうゆ	ベーコン	乳・卵・豚肉・大豆	小麦		
16 月	麦ごはん 地場産給食週間（16日～20日）		米,押し麦						602	747
	肉うどん	★おおいた和牛	三温糖,★うどん	ごぼう,干し椎茸,たまねぎ,にんじん,白ねぎ	酒,かつおだしパック,★しょうゆ,みりん	うどん	小麦	卵・乳・大豆・ゼラチン・ごま・鶏肉・豚肉・さば		
	わかめソテー	★しらす干し,わかめ,ツナ	★ごま油,三温糖,★ごま	コーン	★しょうゆ	しらす干し		えび・かに・いかが混ざる漁法で捕獲		
						ごま油	ごま			
	みかん			みかん						

令和8年度11月

ご不明な点がございましたら、
前津江学校給食共同調理場へ お問い合わせください。

日田市前津江学校給食共同調理場 TEL/FAX 53−2201

日	献立名	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			小学校	中学校
						加工品名	アレルギー物質	コンタミ	エネルギー(kcal)	エネルギー(kcal)
17火	麦ごはん 地場産給食週間（16日~20日）		米,押し麦						599	737
	親子丼	★冠地どり,★たまご	なたね油,三温糖,★じゃがいもでん粉	たまねぎ,にんじん,干し椎茸,白ねぎ	酒,★しょうゆ,みりん	じゃがいもでん粉		大豆		
	かみかみ献立 いかコーンソテー	★ベーコン,★いか	なたね油	コーン,こまつな	酒,こしょう,★コンソメ	ベーコン	乳・卵・豚肉・大豆	小麦		
						いか	いか	えび		
						コンソメ	鶏肉・豚肉			
	ミニフィッシュ	★ミニフィッシュ				ミニフィッシュ	ごま	カタクチイワシはえび・かにを捕食		
18水	麦ごはん		米,押し麦						578	697
	地場産野菜のコンソメスープ	★ベーコン	なたね油	にんじん,たまねぎ,はくさい,えのきたけ,パセリ	塩,こしょう,★コンソメ,★しょうゆ	ベーコン	乳・卵・豚肉・大豆	小麦		
						コンソメ	鶏肉・豚肉			
	ジビエドライカレー	★豚ひき肉,鹿ひき肉	なたね油	にんにく,にんじん,たまねぎ,れんこん,大根	赤ワイン,ミルポア,カレー粉,ウスターソース,中濃ソース,トマトケチャップ,塩					
	ベリーツヨーグルト	★ベリーツヨーグルト				ベリーツヨーグルト	乳・ゼラチン			
19木	まあるいパン		★まあるいパン			まあるいパン	小麦	卵・乳・大豆	622	772
	コーンポタージュ	★ベーコン,★牛乳,★豆乳	★バター	たまねぎ,クリームコーン,コーン,パセリ	★ポタージュエースコーン,塩,こしょう	ベーコン	乳・卵・豚肉・大豆	小麦		
						豆乳	大豆			
						バター	乳			
						ポタージュエースコーン	乳・小麦・鶏肉・豚肉			
	煮込みハンバーグ	★国産ミートハンバーグ	なたね油,三温糖	たまねぎ,しめじ,マッシュルーム水煮	赤ワイン,トマトケチャップ,ウスターソース,中濃ソース,カレー粉	国産ミートハンバーグ	大豆・鶏肉・豚肉			
20金	麦ごはん かみかみ献立		米,押し麦						659	820
	地場産豚汁	★豚肉,★豆腐,★合わせみそ	なたね油,さといも	はくさい,大根,干し椎茸,こんにゃく,えのきたけ,白ねぎ	酒	豆腐	大豆			
						合わせみそ	大豆	小麦		
	やまめのから揚げ	やまめ	米粉,揚げ油		塩					
24火	麦ごはん 地場産給食の日		米,押し麦						573	704
	豊後汁	★豚肉	なたね油,じゃがいも,★やせうま麺	ごぼう,にんじん,もやし,えのきたけ,白ねぎ	かつおだしパック,酒,★しょうゆ,みりん	やせうま麺	小麦	そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）・えび・かに・くるみ		
	ちりめん高菜	★しらす干し	★ごま油	にんじん,★刻み高菜	みりん,★しょうゆ	しらす干し		えび・かに・いかが混ざる漁法で捕獲		
						ごま油	ごま			
						刻み高菜	小麦・大豆・ごま			
25水	麦ごはん		米,押し麦						566	701
	スーラータン	★豚肉,★たまご	なたね油,★じゃがいもでん粉	たまねぎ,にんじん,もやし,たけのこ水煮,きくらげ,チンゲンサイ	★シュウシャンタン,★しょうゆ,塩,こしょう,酢,★ラー油	じゃがいもでん粉		大豆		
						シュウシャンタン	豚肉・鶏肉			
						ラー油	ごま			
	グリルチキンのさっぱり煮	★グリルチキン	三温糖	生姜,にんにく	酒,酢,★しょうゆ	グリルチキン	鶏肉・大豆	卵・小麦		
26木	コッペパン		★コッペパン			コッペパン	小麦	卵・乳・大豆	574	712
	マカロニインディアン	★豚ひき肉,★スライスウインナー,★大豆ミート,★粉ゼラチン	なたね油,★マカロニ	にんじん,たまねぎ,コーン,トマト水煮,ピーマン	塩,こしょう,トマトケチャップ,ウスターソース,★コンソメ,カレー粉	スライスウインナー	豚肉	小麦・卵		
						大豆ミート	大豆	小麦		
						粉ゼラチン	ゼラチン			
						マカロニ	小麦			
						コンソメ	鶏肉・豚肉			
	キャベツナソテー	ツナ	★ごま油,三温糖,★ごま	にんじん,★枝豆,キャベツ	★しょうゆ	ごま油	ごま			
						枝豆	大豆			
27金	麦ごはん かみかみ献立		米,押し麦						657	783
	切り干し大根とじゃがいものピリ辛煮	★豚肉,★ちくわ	なたね油,三温糖,じゃがいも	にんじん,しめじ,こんにゃく,切干しだいこん,いんげん	酒,★しょうゆ,みりん,トウバンジャン	ちくわ		えび・かにを食べている魚を含む		
	焼きあじフライ	★焼きあじフライ				焼きあじフライ	小麦			
30月	麦ごはん かみかみ献立		米,押し麦						686	855
	マーボー大根	★豚ひき肉,★大豆ミート,★絹厚揚げ,★合わせみそ	★ごま油,三温糖,★じゃがいもでん粉	生姜,にんにく,にんじん,たまねぎ,干し椎茸,大根,にら	酒,★中華スープ,トウバンジャン,★しょうゆ	大豆ミート	大豆	小麦		
						絹厚揚げ	大豆			
						合わせみそ	大豆	小麦		
						ごま油	ごま			
						じゃがいもでん粉		大豆		
						中華スープ	ごま・大豆・鶏肉・豚肉			
	揚げしゅうまい	★お豆腐しゅうまい	揚げ油			お豆腐しゅうまい	小麦・大豆	えび・かにを食べている魚を含む		

◆日田産の材料は、米、鹿肉、里芋、こんにゃく、えのきたけ、豆腐（一部）です。

◇ 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。
おはして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。



今月は11月8日（いい歯の日）があるため、
カミカミ献立を取り入れています。よく噛んで食べましょう。

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みることができます。
※毎月1日頃、更新予定です。