

# 11月 給食だより

★10月に町内小中学校の児童生徒、保護者の皆様に給食に関するアンケートを実施しました。★アンケート結果は、浦河町ホームページと給食だよりに掲載する予定です。★アンケートにご協力いただきありがとうございます。★毎月の給食だよりが浦河町のホームページから毎月見るできるようになりました!

★忘れていませんか……給食費は毎月忘れず納めましょう。

●物資の都合により献立の一部を変更することがありますのでご了承下さい。  
●学校給食についてのお問い合わせは…浦河町学校給食センターへ  
浦河町荻伏町20番地 電話25-2515番

給食での摂取カロリー	1食の基準カロリー	小学生：640kcal 中学生：820kcal	11月の平均 カロリー	小学生：624kcal 中学生：820kcal
------------	-----------	----------------------------	----------------	----------------------------

日	献立	材料 (加工食品の配合内容)	日	献立	材料 (加工食品の配合内容)
1日 (水)	コッペパン 牛乳 はし	小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・卵・コンパウンドバター 玉ねぎとベーコンのスープ ハンバーグ 国産ミカンタルト	17日 (金)	鮭わかめご飯 たらのみそ汁 一口さんま 鮭わかめご飯 はし	麦ご飯・鮭わかめのもと(鮭・わかめ・塩) たら・大根・にんじん・こんにゃく・わかめ・さつまいも しいたけ・白赤みそ・かつおだし・こんぶだし さんま・砂糖・醤油・水あめ・かつおぶしエキス・梅肉・生姜 豚肉・豆腐・ながねぎ・玉ねぎ・白滝・しめじ・白菜・にんにく 生姜・米油・三温糖・醤油・とうがらし
2日 (木)	白飯 牛乳 はし・スプーン	精白米・強化米 煮込みもち(もち米・でんぷん・寒天)・鶏肉・米油・長ネギ 白菜・醤油・かつおだし・こんぶだし 豆腐・米油・ブタひき肉・カレーパウダー(小麦粉・パーム油・カレー粉・砂糖・塩・香辛料 粉末醤油・にんにく・チキンエキス・大豆たん白・カラメル・調味料・コーンスターチ・水あめ トマトペースト・オニオンパウダー・ポークチキンエキス・大豆たん白加水分解物)・玉ねぎ にんじん・にんにく・とりから・ウスターソース・しお・こしょう	20日 (月)	コッペパン 牛乳 コッペパン バナナ フォーク	小麥粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・卵・コンパウンドバター スバゲティ(小麦粉・塩)・米油・ミニトマト(玉ねぎ・人参・大豆たん白・豚肉・キャブ・大豆油・菜種油・コーン油・トマト にんにく・生姜・オニオンチキンエキス・香辛料)・エスビニョールソース(小麦粉・砂糖・植物油・塩・ブドウ糖・酵母エキス オニオンエキス・醤油・チキンオイル・ガーリックパウダー・魚肝油パウダー・ニンジンエキス・香辛料・バターオイル ポークパウダー・カラメル・でんぷん)・ブタひき肉・人参・玉ねぎ・キャブ・しお・こしょう・カレー粉・トマソル(小麦粉 トマソル・塩・砂糖・トマトペースト・オニオン・ガーリック・香辛料・カラメル・調味料・脱脂大豆)
6日 (月)	いなりずし 牛乳 はし	精白米・酢・ブドウ糖・マルトースシラップ・砂糖・塩・昆布だし・大豆食物繊維 たん白加水分解物・油揚げ・水あめ・醤油・小麦・コーンスターチ・甘草 うどん(小麦粉・塩)・豚肉・にんじん・ほうれん草・しめじ 玉ねぎ・なると・ゴマ油・昆布だし・かつおだし・でんぷん・酒 めし・つゆ(醤油・かつおぶし・サバ節・カツオエキス・砂糖 ブドウ糖・発酵調味料・アミノ酸・塩・アミノ酸・アルコール 調味料・カラメル・酸味料・甘味料)	21日 (火)	白飯 牛乳 白飯 はし	精白米・強化米 大根・ごぼう・油揚げ・たけのこ・小松菜・白赤みそ・かつおだし こんぶだし じゃがいも・米油・豚肉・にんじん・玉ねぎ・しらたき・醤油 酒・三温糖・かつおだし・こんぶだし キャベツ・玉ねぎ・にんじん・たら・鶏肉・豚肉・たら・でんぷん・とうがらし・ひじき 醤油・砂糖・ゴマ油・魚介エキス・調味料・塩・オイスターソース・生姜・香辛料 小麦粉・油脂・でんぷん・ブドウ糖・大豆油・植物性たん白・豆腐用凝固剤・乳化剤
7日 (火)	白飯 牛乳 はし・スプーン	精白米・強化米 じゃがいも・長ネギ・かまぼこ・小松菜・白赤みそ・かつおだし こんぶだし にしん・砂糖・水あめ・醤油・発酵調味料 ひじき・コーン・米油・ブタひき肉・にんじん・たけのこ しめじ・こんにゃく・ピーマン・しょうが・にんにく・中華だし 酒・醤油・豆板醤・三温糖	22日 (水)	ソフトフランスパン 牛乳 ソフトフランスパン はし	小麦粉・砂糖・イースト・塩・ラード・麦芽エキス・米粉 玉ねぎ・ウインナー・にんじん・マカロニ・ほうれん草・しめじ・塩・ミネラル(糖・チキン・植物油 鶏脂・醤油・ポーク・ホタテエキス・煮干しエキス・ゴマ油・オニオンパウダー・白菜・キャベツ たん白加水分解物・ガーリックエキス・こんぶ・しいたけ・調味料・香辛料抽出物)・しお・こしょう・米油 米油・豚肉・玉ねぎ・豚しゃぶ・パン粉・大豆油・乳粉末・砂糖 小麦たん白・塩・香辛料・パン粉・コーンフラワー・大豆油 小麦粉・でんぷん・増粘多糖類
8日 (水)	ソフトフランスパン 牛乳 はし・スプーン	小麦粉・砂糖・イースト・塩・ラード・麦芽エキス・米粉 マカロニ・ほうれん草・鶏肉・米油・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・しめじ とりから・生クリーム・ヘルシークリームスープ(砂糖・塩・コーンスターチ・乳製品 チキンパウダー・ポテトスターチ)・脱脂粉乳・調理用牛乳・しお・こしょう 白花生・マッシュポテト・砂糖・バター・脱脂粉乳・塩・パン粉 米粉・小麦粉・菜種油・米油	24日 (金)	白飯 牛乳 白飯 はし	精白米・強化米 鮭・豆腐・じゃがいも・白菜・大根・長ネギ・生姜 赤白みそ・酒・かつおだし・こんぶだし こんにゃく・丸天かまぼこ・にんじん・ごぼう・醤油 酒・とうがらし・米油・三温糖 納豆 大豆・醤油・かつおだし・からし・砂糖
9日 (木)	ソフトフランスパン 牛乳 はし・スプーン	小麦粉・砂糖・イースト・塩・ラード・麦芽エキス・米粉 マカロニ・ほうれん草・鶏肉・米油・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・しめじ とりから・生クリーム・ヘルシークリームスープ(砂糖・塩・コーンスターチ・乳製品 チキンパウダー・ポテトスターチ)・脱脂粉乳・調理用牛乳・しお・こしょう 白花生・マッシュポテト・砂糖・バター・脱脂粉乳・塩・パン粉 米粉・小麦粉・菜種油・米油	27日 (月)	コッペパン 牛乳 コッペパン はし・スプーン	小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・卵・コンパウンドバター 焼きそば(小麦粉・油)・豚肉・こめ油・生姜・にんにく・玉ねぎ にんじん・ピーマン・キャベツ・ウスターソース・醤油・酒・カレー粉 脱脂粉乳・果糖・砂糖・全粒粉・ゼラチン・寒天・乳酸Ca 香料・ピロリン酸鉄 ブドウ糖・砂糖・ココアパウダー・香料・レシチン(大豆由来)・塩 豚肉・豚脂肪・塩・たん白加水分解物・酵母エキス・砂糖・粉末ミズアメ・香辛料・貝カルシウム
10日 (金)	白飯 牛乳 はし・スプーン	精白米・強化米 しいたけ・えのき・しめじ・豆腐・小松菜・白赤みそ・かつおだし こんぶだし たまご・鶏ひき肉・三温糖・米油・塩・醤油・にんじん ほうれん草・玉ねぎ・ほししいたけ・グリーンピース さんま・砂糖・醤油・水あめ・かつおぶしエキス・梅肉・生姜 でんぷん・寒天	28日 (火)	白飯 牛乳 白飯 はし	精白米・強化米 すいとん(小麦粉・でんぷん・塩)・鶏肉・白菜・大根・小松菜 醤油・かつおだし・こんぶだし 鮭・塩 切り干し大根・キャベツ・豚肉・人参・醤油・三温糖・米油・酒 油揚げ・グリーンピース
13日 (月)	白飯 牛乳 はし	精白米・強化米 中華麺(小麦粉・かん水・卵白粉・塩・でんぷん・クチナシ 乳化剤)・やきふた・なると・米油・にんじん・玉ねぎ 長ネギ・白菜・わかめ・生姜・にんにく・醤油ラーメンスープ (醤油・油・調味料・牛肉エキス・塩・豚骨エキス)	29日 (水)	バターパン 牛乳 バターパン はし・スプーン	小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・卵・コンパウンドバター かぼちゃとコンミルクスープ かぼちゃ・鶏肉・米油・玉ねぎ・コーン・コンソメ ヘルシークリームスープ(8日使用)・プロセスチーズ 調理用牛乳・生クリーム・しお・こしょう・脱脂粉乳 米油・エビ・魚介すり身・玉ねぎ・キャベツ・大豆たん白・植物油・卵白 パン粉・でんぷん・塩・砂糖・香辛料・ブドウ糖・アミノ酸・リン酸塩・着色料 キャベツ・ベーコン・米油・ブイヨン(1日使用)・しお 白ワイン・こしょう
14日 (火)	白飯 牛乳 はし	精白米・強化米 こんにゃく・米油・白赤みそ・かつおだし・こんぶだし じゃがいも・焼き豆腐・長ネギ さんま・マーマレード・みりん・砂糖・醤油・でんぷん・塩 おから・調理用牛乳・豚ひき肉・にんじん・米油・ごぼう・白滝 ほししいたけ・薄口しょうゆ・三温糖・ゴマ油・かつおだし・こんぶだし	30日 (木)	麦ご飯 牛乳 麦ご飯 はし・スプーン	精白米・強化米・米粒麦 ピビンパをのせてピビンパ丼にしましょう。 ワンタン(小麦粉・豚肉・キャベツ・でんぷん・ラード・食物繊維・玉ねぎ・ゴマ油・酒・酢 チキンエキス・生姜・オイスターソース・香辛料・大豆粉・砂糖・調味料・クエン酸)・たら ほししいたけ・青梗菜・白菜醤油ラーメンスープ(13日使用) 豚肉・小麦粉・鶏肉・玉ねぎ・生姜・豚脂・砂糖・植物たん白 ポークエキス・塩・オイスターソース・チキンパウダー・醤油・香辛料 ながねぎ・豚肉・米油・酒・焼き豆腐・たけのこ・生姜・にんにく・醤油 三温糖・酒・ゴマ油・豆板醤・にんじん・ほうれん草・白菜・いりごま
15日 (水)	コッペパン 牛乳 はし	小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・卵・コンパウンドバター 野菜入りカレーとオニオンスープ キャベツメンチカツ ジャガイモとベーコンの炒め煮	15日 (水)	新メニューです ジャガイモとベーコンの炒め煮(15日)	野菜入りカレー(小麦粉・トマトパウダー・ほうれん草粉末・人参粉末)・米油・コンソメ・オニオンスープ (ブドウ糖・食用油脂・オニオンエキス・ゼラチン・香辛料・アミノ酸)・塩・こしょう・春雨・しめじ・青梗菜・キャベツ・鶏肉 米油・キャベツ・豚肉・鶏肉・小麦粉・にんじん・じゃがいも・玉ねぎ・大豆たん白・でんぷん 卵白・パン粉・ラード・生姜・液糖・脱脂粉乳・醤油・塩・調味料・ビーフエキス・植物油 じゃがいも・ベーコン・米油・セロリー・ピーマン・玉ねぎ ブイヨン(1日使用)・こしょう・塩
16日 (木)	白飯 牛乳 はし	精白米・強化米 ブタひき肉・ゴマ油・豆板醤・キャベツ・えのき・豆腐・にら 白みそ・しょうゆ・とりから 鶏肉・豚肉・玉ねぎ・植物たん白・パン粉・砂糖・醤油・塩・チキンエキス でんぷん・カラメル・調味料・ケチャップ・魚介エキス・香辛料 豚肉・ピーマン・にんじん・たけのこ・三温糖・オイスターソース とりから・でんぷん・ゴマ油・醤油・酒	16日 (木)	★皮付きのバナナ提供時の食器にうつる渋(しぶ)予防について…バナナの皮を給食で使 用している食器の上に置くと、皮の渋(しぶ)が沈着し、食器を洗浄・高温殺菌後に食器 の表面に黒く浮かび上がることがあります。渋の沈着予防のため、皮付きのバナナ は、トレーやランチョンマットの上に置くようにしましょう。	

11月24日は和食の日です!