11月のこんだて

令和7年度

小平市立小平第十小学校

•	_		校長	山	縣	弘典	

			•		おもな材料				
日	曜日	しゅしょく	のみもの	おかず	おもに体をつくる したくひん もとになる食品	おもにエネルギーの もとになる食品	おもに体の調子を整える したになる食品	エネルギー (kcal)、 たんぱく質 (g)、 塩分(g)	こんだてメモ
5		ごはんにんぶりかけ 運動会予備日	牛乳	マーボーじゃが 野菜のナムル	ぎゅうにゅう,しらす 干し,ぶたにく,みそ, レンズまめ	しちぶつきまい,ごま あぶら,さとう,なた ね油,じゃがいも,か たくりこ,ごま	にんじん,しょうが,にん にく,ほししいたけ,たま ねぎ,たけのこ,ねぎ, きゅうり,だいこん	609 20.5 2.6	【連動会予備日】 運動会が延期になっ
6	木	ふきよせごはん 十三夜献立	牛乳	鯖のゆずみそかけ のっぺい汁 みかん	ぎゅうにゅう,とりに く,あぶらあげ,さば, みそ,ぶたにく,とう ふ	しちぶつきまい,もち ごめ,さつまいも,さ とう,なたね油,こん にゃく,さといも,かた くりこ	にんじん,しめじ,しょうが,ゆず(果皮、生),だいこん,ごぼう,ねぎ,だいこんのは,みかん	585 26.7 2.2	今年の十三夜は
7	金	きのこごはんかみかみ献立	牛乳	焼きししゃも 根菜入り豚汁 りんご	ぎゅうにゅう,とりに く,ししゃも,ぶたに く,あぶらあげ,みそ	しちぶつきまい,なた ね油,こんにゃく	にんじん,しめじ,ほしし いたけ,ごぼう,だいこ ん,れんこん,ねぎ,だい こんのは,りんご	519 23.2 2.5	【かみかみ献立】 1月8日いい歯の 日にあわせた献立に なっています。
10		ごはん韓国風ふりかけ	牛乳	家常豆腐 ラーパーツァイ	ぎゅうにゅう,細切り 昆布,ぶたにく,なま あげ,みそ	しちぶつきまい,ごま あぶら,さとう,ごま, なたね油,かたくりこ	にんにく,しょうが,ねぎ, にんじん,ほししいたけ, こまつな,はくさい,だい こん	25.5	【家常豆腐】 中国の家庭料理で す。揚げ豆腐と野菜 をいため合わせる料 理です。
11		じゃこわかめごはん	牛乳	ジャンポ餃子 すまし汁	みわかめ,ちりめん	しちぶつきまい,ご ま,ごまあぶら,ぎょう ざかわ,こむぎこ,な たね油	ねぎ,キャベツ,にら,にんにく,しょうが,にんじん,だいこん,しめじ,ほうれんそう	21.7	【ジャンボ餃子】 人気のジャンボ餃子 は、I 3cmの大判の餃 子の皮をつかってい ます。
12		ミルクパン	発酵乳	豆腐ハンバーグ ポテトとキャベツのサラダ 野菜カレースープ	とうふ,だいず,ぶた にく	ミルクパン,なたね 油,さとう,じゃがい も,ノンエッグマヨ ネーズ	たまねぎ,にんじん,ブロッコリー,キャベツ,セロリ,とうもろこし	26.2	【豆腐ハンバーグ】 みじん切りにした大 豆や豆腐を混ぜ込 んだハンバーグで す。
13	木	ごはん	牛乳	いわしの竜田揚げ かぶの甘酢あえ 白菜入りかきたま汁	ぎゅうにゅう,いわ し,なまわかめ,とう ふ,たまご	しちぶつきまい,こむ ぎこ,かたくりこ,なた ね油,さとう	しょうが,キャベツ,かぶ, きゅうり,にんじん,しめ じ,はくさい,ねぎ,こまつ な	24.0	【かぶの甘酢あえ】 小平でとれたかぶを 使います。とれたての かぶはきれいな葉も つ使います。
14		和風きのこスパゲッティ	牛乳	小平野菜のごま味サラダ ぐりとぐらのカステラ 読書旬間	ぎゅうにゅう,ベーコン,ぶたにく,たまご,ちょうりようぎゅうにゅう	スパゲッティ,なたね 油,さとう,ねりごま, はちみつ,バター, ホットケーキミックス	にんにく,たまねぎ,にんじん,ピーマン,しめじ,えのき,マッシュルーム,エリンギ,キャベツ,だいこん,こまつな	587 22.7 2.5	【読書旬間メニュー】 絵本ぐりとぐらのカス テラをイメージして作 ります。
17		ごはん	牛乳	わかさぎの南蛮漬け 肉豆腐 ほうれん草サラダ	ぎゅうにゅう,わかさぎ,ぶたにく,とうふ	しちぶつきまい,かた くりこ,こむぎこ,なた ね油,さとう	ねぎ,にんにく,しょうが, にんじん,たまねぎ,しめ じ,こまつな,ほうれんそ う,だいこん,とうもろこし	24.1	【ほうれん草のサラダ】 小平でとれたほうれ ん草を使います。地 場産物は収穫されて すぐに届きますので、 栄養価が高いです。
18		ジャンバラヤ	牛乳	さつまいものバター焼き かぶのスープ 読書旬間	ぎゅうにゅう,とりに く,ウィンナー,ベー コン	ね油,さつまいも,さ	セロリ,たまねぎ,にんじん,ピーマン,あかピーマン,きピーマン,キャベツ,かぶ	573 17.0 2	【読書旬間メニュー】 絵本おおきなかぶを イメージしてかぶの スープを作ります。
19		みそラーメン	牛乳	魚と大豆の揚げ煮かき		むしちゅうかめん,な たね油,こむぎこ,か たくりこ,さとう,ごま	にんにく,しょうが,ねぎ, たまねぎ,にんじん,キャ ベツ,にら,とうもろこし, かき		【魚と大豆の揚げ煮】 下味をした魚に片栗 粉をまぶして揚げた ものと、戻した大豆に 片栗粉をまぶして揚 げて合わせていま す。

	n==		のみもの	おかず	お も な 材 料				
日曜	曜日	しゅしょく			おもに体をつくる しょく ^{ひん} もとになる食品	おもにエネルギーの しょくひん もとになる食品	おもに体が調子を整える もとになる食品 ^{D.C}	エネルギー (kcal)、 たんぱく質 (g)	こんだてメモ
20	木	きなこ揚げパン	牛乳	タイピーエン キャベツのサラダ	ぎゅうにゅう,きなこ, ぶたにく,うずらたま ご	コッペパン,なたね 油,グラニューとう,さ とう,なたね油,はる さめ,ごまあぶら	しょうが,にんじん,はく さい,ねぎ,ほうれんそう, キャベツ,きゅうり,たま ねぎ		【タイピーエン】 熊本県の郷土料理 です。中国福建省が ルーツとされる具沢 山の春雨スープで す。
21	金	ごはん 和食の日献立	牛乳	鮭のもみじ焼き 秋野菜の旨煮 野菜の柚和え	ぎゅうにゅう,さけ, なまあげ,とりにく	しちぶつきまい,ノン エッグマヨネーズ,こ んにゃく,なたね油, さとう	しょうが,にんじん,だいこん,ごぼう,ほししいたけ,だいこんのは,はくさい,きゅうり,かぶ,ゆず	588 27.3 2.4	【和食メニュー I】 人気の鮭のもみじや きと野菜の柚子和え をあわせました。
25	月	白ごまタンタンうどん	牛乳	白菜の昆布漬け 大学芋	ぎゅうにゅう,とりに く,やきちくわ,みそ, 塩昆布	ね油,ねりごま,ごま,	にんにく,しょうが,ねぎ, たまねぎ,にんじん,キャ ベツ,こまつな,はくさい, もやし		【大学芋】 乱切りにしたさつま いもを揚げ、甘辛の たれをからめます。
26	火	小平秋野菜カレー	牛乳	青大豆サラダ オレンジゼリー		しちぶつきまい,なた ね油,さつまいも,こ むぎこ,さとう,さとう	にんにく、しょうが、セロリ、たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、きゅうり、とうもろこし、オレンジジュース	19.5	【小平秋野菜カレー】 小平市でとれた秋野 菜を使います。デ ザートに人気のオレ ンジゼリーをあわせ ています。
27	水	ひじきごはん	牛乳	ツナの卵焼き じゃこと大根のサラダ じゃがいもと玉ねぎのみそ汁	ぎゅうにゅう,ひじき, とりにく,ツナレトルト,たまご,ちりめん じゃこ,あぶらあげ, みそ	しちぶつきまい,なた ね油,ごまあぶら,い とこんにゃく,さとう, じゃがいも	にんじん,ほししいたけ, たまねぎ,だいこん,キャ ベツ,きゅうり,こまつな	25.5	【ツナの卵焼き】 だし汁、調味料と具、 卵をカップに流し入 れ焼きます。
28	木	アップルトースト	牛乳	クリームシチュー こんにゃくサラダ	いず,ベーコン,とり にく,ちょうりよう	食パン,マーガリン, さとう,なたね油,じゃ がいも,こむぎこ,バ ター,サラダこんにゃ く	りんご,セロリ,たまねぎ, にんじん,ブロッコリー, キャベツ,きゅうり	21.6	【アッフルトールト】 うすぎりにしたりんご を食パンに並べ、 マーガリン、砂糖、し お、シナモンをぬり オープンで焼き上げ ます。

※栄養価は、日本食品標準成分表八訂を用いて算出されています。 ※イラスト等出典先:健学社食育フォーラム、少年写真新聞社2025



~10月の給食から~

60周年開校年記念児童集会の日の給食です。

てんくんクッキーは十小のキャラクターてんくんにみたてたチョコチップクッキーです。 十小の誕生日会をイメージした献立にしました。

