CD

# 平成27年 11月 学校給食基準献立予定表

今月の指導目標
楽しい給食時間にするために進んで仕事ができる

- 友だちと力を合わせて準備や後片付けをしましょう。
- 自分の仕事を進んで行い、協力しながら楽しい給食にしましょう。
- 委員会、係、当番活動に積極的に参加し、楽しい給食の工夫をしましょう。

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|---|---|---|---|

## 2 ごはん 牛乳 酢豚 わかめスープ

| | |
|---|---|
| ●酢豚 | |
| 豚肉（厚） | 40 |
| でんぷん | 4 |
| 揚げ油（米油） | |
| じゃがいも | 30 |
| 揚げ油（米油） | |
| たまねぎ | 30 |
| にんじん | 10 |
| ピーマン | 8 |
| しょうが | 1 |
| にんにく | 0.1 |
| 米油 | 0.7 |
| トマトケチャップ | 2 |
| しょうゆ | 6 |
| 砂糖 | 2.5 |
| 酢 | 2 |
| 酒 | 1 |
| でんぷん | 1 |
| 水 | 12 |
| ●わかめスープ | |
| 木綿豆腐 | 20 |
| もやし | 10 |
| ねぎ | 8 |
| にんじん | 8 |
| わかめ（生） | 3 |
| しょうゆ | 0.7 |
| 塩 | 0.8 |
| ごま油 | 0.1 |
| 削り節・水 | 120 |

エネルギー 648kcal たんぱく質23.1g

パラシュライーナ
**横浜市立小学校 ●家庭配布用●**
※一人分の目安量(g)及び栄養量は、中学年の数値です。
※学校行事などの関係で献立を変えたり、お休みしたりすることがありますのでご了承ください。
発行元 横浜市教育委員会
045-671-3277

## 4 はいがパン 牛乳 ハンバーグてりやきソース ボイルドキャベツ 野菜のスープ煮

| | |
|---|---|
| ●ハンバーグてりやきソース | |
| ハンバーグ | 80 |
| しょうゆ | 3 |
| 砂糖 | 2 |
| みりん | 1 |
| でんぷん | 0.5 |
| 水 | 10 |
| ●ボイルドキャベツ | |
| キャベツ | 30 |
| ●野菜のスープ煮 | |
| 豚肉 | 20 |
| じゃがいも | 40 |
| たまねぎ | 30 |
| ブロッコリー | 15 |
| にんじん | 15 |
| 塩 | 0.7 |
| こしょう | 0.03 |
| 豚骨・水 | 60 |

エネルギー 635kcal たんぱく質30.2g

## 5 親子丼（はいがごはん） 牛乳 みそ汁 かき

| | |
|---|---|
| ●親子丼の具 | |
| 鶏卵 | 35 |
| 鶏肉 | 20 |
| 凍り豆腐（細） | 5 |
| たまねぎ | 40 |
| にんじん | 8 |
| 米油 | 0.7 |
| しょうゆ | 4.3 |
| 砂糖 | 1.5 |
| みりん | 0.6 |
| 塩 | 0.3 |
| 削り節・水 | 10 |
| ●みそ汁 | |
| じゃがいも | 20 |
| こまつな | 8 |
| ねぎ | 8 |
| 淡色辛みそ | 5.5 |
| 赤色辛みそ | 2 |
| 削り節・水 | 110 |
| ●かき | 1/6個 |

エネルギー 628kcal たんぱく質24.6g

## 6 ココアブレッド 牛乳 ホワイトシチュー 野菜サラダ

| | |
|---|---|
| ●ホワイトシチュー | |
| 豚肉 | 25 |
| じゃがいも | 40 |
| たまねぎ | 45 |
| にんじん | 15 |
| 米油 | 0.7 |
| 小麦粉 | 2.5 |
| マーガリン | 2.5 |
| 牛乳 | 25 |
| 豆乳 | 15 |
| 脱脂粉乳 | 5 |
| 塩 | 0.85 |
| こしょう | 0.02 |
| 水 | 30 |
| ●野菜サラダ | |
| キャベツ（横浜） | 30 |
| だいこん（横浜） | 10 |
| こまつな | 8 |
| たまねぎ | 3 |
| にんにく | 0.1 |
| 米油 | 0.3 |
| しょうゆ | 1 |
| 砂糖 | 0.4 |
| 酢 | 1.6 |
| 米サラダ油 | 2.2 |
| 塩 | 0.3 |
| こしょう | 0.02 |

エネルギー 651kcal たんぱく質25.2g

## 9 麦ごはん 牛乳 牛肉と切干しだいこんの煮物 呉汁 ごま塩

| | |
|---|---|
| ●牛肉と切干しだいこんの煮物 | |
| 牛肉 | 30 |
| にんじん | 10 |
| こまつな | 10 |
| 切干しだいこん | 8 |
| 米油 | 0.7 |
| しょうゆ | 5 |
| 砂糖 | 2.3 |
| みりん | 1 |
| 水 | 20 |
| ●呉汁 | |
| だいず | 10 |
| 油揚げ | 5 |
| だいこん | 8 |
| ねぎ | 8 |
| にんじん | 8 |
| ごぼう | 8 |
| 淡色辛みそ | 7 |
| 赤色辛みそ | 2 |
| 削り節・水 | 120 |
| ●ごま塩 | |
| ごま（白） | 2 |
| 塩 | 0.1 |

エネルギー 716kcal たんぱく質24.3g

## 10 食パン 牛乳 イタリアンペースト クリームスープ りんご

| | |
|---|---|
| ●イタリアンペースト | |
| まぐろ油漬（フレーク） | 30 |
| チーズ（角） | 4 |
| たまねぎ | 25 |
| オリーブ油 | 0.5 |
| トマトケチャップ | 4 |
| トマトピューレー | 3 |
| 中濃ソース | 0.5 |
| こしょう | 0.02 |
| バジル（乾） | 0.02 |
| ●クリームスープ | |
| 豚肉 | 10 |
| じゃがいも | 20 |
| たまねぎ | 20 |
| こまつな | 10 |
| にんじん | 10 |
| 米油 | 0.7 |
| 牛乳 | 30 |
| 豆乳 | 30 |
| 脱脂粉乳 | 2 |
| 塩 | 0.85 |
| こしょう | 0.01 |
| チキンブイヨン | 10 |
| 水 | 50 |
| ●りんご | 1/6個 |

エネルギー 592kcal たんぱく質26.2g

## 11 麦ごはん 牛乳 ふくめ煮 磯香あえ ふりかけ

| | |
|---|---|
| ●ふくめ煮 | |
| 鶏肉（中肉） | 20 |
| うずら卵缶 | 16 |
| いか（短冊） | 10 |
| 酒 | 1 |
| さといも | 40 |
| にんじん | 15 |
| こんにゃく | 10 |
| しょうゆ | 5 |
| 砂糖 | 2 |
| みりん | 1 |
| 酒 | 1 |
| 塩 | 0.1 |
| 削り節・水 | 30 |
| ●磯香あえ | |
| キャベツ | 40 |
| こまつな | 10 |
| きざみのり | 0.3 |
| しょうゆ | 2 |
| 塩 | 0.15 |
| ●ふりかけ | |
| ちりめんじゃこ | 2.5 |
| ごま（白） | 1 |
| 塩 | 0.1 |

エネルギー 606kcal たんぱく質23.5g

## 12 丸パン 牛乳 ビーンズシチュー ひじきサラダ

| | |
|---|---|
| ●ビーンズシチュー | |
| 豚肉 | 20 |
| だいず | 16 |
| じゃがいも | 30 |
| たまねぎ | 50 |
| にんじん | 10 |
| 米油 | 0.7 |
| トマトケチャップ | 8 |
| トマトピューレー | 7 |
| 中濃ソース | 1.5 |
| ワイン（赤） | 0.5 |
| 塩 | 0.6 |
| こしょう | 0.02 |
| 水 | 40 |
| ●ひじきサラダ | |
| キャベツ | 25 |
| スイートコーンホール缶 | 5 |
| にんじん | 3 |
| ひじき | 1.5 |
| しょうゆ | 1 |
| ごま（白） | 2 |
| 米サラダ油 | 4 |
| 酢 | 2.5 |
| しょうゆ | 1.6 |
| 砂糖 | 0.5 |
| 塩 | 0.1 |
| こしょう | 0.02 |
| からし | 0.02 |

エネルギー 599kcal たんぱく質25.4g

## 13 はいがごはん 牛乳 ししゃもの素揚げ のっぺい汁 納豆

| | |
|---|---|
| ●ししゃもの素揚げ | |
| ししゃも | 2本 |
| 揚げ油（米油） | |
| ●のっぺい汁 | |
| 鶏肉 | 20 |
| さといも | 20 |
| だいこん | 20 |
| にんじん | 10 |
| こまつな | 8 |
| ねぎ | 8 |
| こんにゃく | 10 |
| しょうゆ | 4 |
| 塩 | 0.3 |
| でんぷん | 1 |
| 削り節・水 | 100 |
| ●納豆 | |
| 納豆 | 30 |
| しょうゆ | 2 |
| みりん | 0.8 |
| 削り節・水 | 2 |

エネルギー 660kcal たんぱく質29.1g

## 16 麦ごはん チキンカレー ごま酢あえ ブルーンはっこう乳

| | |
|---|---|
| ●チキンカレー | |
| 鶏肉 | 25 |
| じゃがいも | 50 |
| たまねぎ | 60 |
| にんじん | 15 |
| トマト缶（カット） | 8 |
| しょうが | 0.2 |
| にんにく | 0.1 |
| 米油 | 0.7 |
| 小麦粉 | 8 |
| マーガリン | 7 |
| カレー粉 | 1 |
| トマトケチャップ | 2 |
| 中濃ソース | 2 |
| しょうゆ | 2 |
| 塩 | 1 |
| 水 | 75 |
| ●ごま酢あえ | |
| 切干しだいこん | 6 |
| にんじん | 5 |
| ごま（白） | 3 |
| しょうゆ | 2.7 |
| 砂糖 | 1.5 |
| 酢 | 2.5 |
| ●プルーンはっこう乳 | 200ml |

エネルギー 741kcal たんぱく質20.2g

## 17 ロールパン 牛乳 揚げしゅうまい はま菜ちゃん野菜たっぷりサンマーめん

| | |
|---|---|
| ●揚げしゅうまい | |
| ポークシュウマイ | 2個 |
| 揚げ油（米油） | |
| ●はま菜ちゃん野菜たっぷりサンマーめん | |
| 中華めん（冷） | 40 |
| 豚肉 | 20 |
| うずら卵缶 | 16 |
| キャベツ | 20 |
| もやし | 15 |
| にんじん | 10 |
| たまねぎ | 10 |
| こまつな | 10 |
| スイートコーンホール缶 | 5 |
| 米油 | 0.7 |
| しょうゆ | 3.5 |
| 塩 | 1 |
| こしょう | 0.03 |
| でんぷん | 2 |
| 豚骨・水 | 140 |

エネルギー 633kcal たんぱく質25.8g

## 18 ごはん 牛乳 はま菜ちゃんのこんにゃくだいこんみそ汁 だいずとじゃこの炒り煮

| | |
|---|---|
| ●はま菜ちゃんのこんにゃくだいこん | |
| 鶏肉 | 20 |
| だいこん | 50 |
| にんじん | 15 |
| しょうが | 0.8 |
| にんにく | 0.2 |
| こんにゃく | 30 |
| ごま油 | 0.7 |
| しょうゆ | 4 |
| 砂糖 | 1.2 |
| みりん | 0.8 |
| 酒 | 0.4 |
| 塩 | 0.1 |
| 削り節・水 | 15 |
| ●みそ汁 | |
| 油揚げ | 5 |
| キャベツ | 30 |
| こまつな | 10 |
| 淡色辛みそ | 6 |
| 赤色辛みそ | 2 |
| 削り節・水 | 110 |
| ●だいずとじゃこの炒り煮 | |
| だいず（水煮） | 6 |
| ちりめんじゃこ | 2 |
| ごま（白） | 1 |
| 米油 | 0.2 |
| しょうゆ | 0.5 |
| 砂糖 | 0.4 |
| 酒 | 0.5 |
| 水 | 0.5 |

エネルギー 599kcal たんぱく質21.4g

## 19 にんじんごはん（はいがごはん） 牛乳 煮魚 けんちん汁

| | |
|---|---|
| ●にんじんごはんの具 | |
| 油揚げ | 10 |
| にんじん | 25 |
| ごま（白） | 2 |
| しょうゆ | 2 |
| 砂糖 | 1 |
| みりん | 0.5 |
| 塩 | 0.3 |
| 削り節・水 | 10 |
| ●煮魚 | |
| さんま | 46 |
| しょうが | 1 |
| しょうゆ | 3.5 |
| 砂糖 | 3 |
| 酢 | 1.5 |
| 酒 | 2 |
| 水 | 2 |
| ●けんちん汁 | |
| 木綿豆腐 | 10 |
| さといも | 10 |
| だいこん | 10 |
| にんじん | 8 |
| ごぼう | 8 |
| ねぎ | 8 |
| こまつな | 6 |
| こんにゃく | 5 |
| ごま油 | 0.3 |
| しょうゆ | 3.5 |
| 塩 | 0.4 |
| 削り節・だし昆布・水 | 120 |

エネルギー 677kcal たんぱく質24.9g

## 20 バターブレッド 牛乳 さけときのこのスパゲティミックスビーンズサラダ みかん

| | |
|---|---|
| ●さけときのこのスパゲティ | |
| スパゲティ | 30 |
| さけ（フレーク） | 18 |
| ベーコン | 3 |
| たまねぎ | 30 |
| こまつな | 10 |
| しめじ | 15 |
| にんにく | 0.5 |
| オリーブ油 | 0.7 |
| しょうゆ | 3 |
| ワイン（白） | 1 |
| 塩 | 0.6 |
| 黒こしょう | 0.02 |
| バター | 1 |
| 水 | 10 |
| ●ミックスビーンズサラダ | |
| ミックスビーンズ（冷） | 30 |
| スイートコーンホール缶 | 10 |
| にんじん | 5 |
| たまねぎ | 3 |
| 砂糖 | 0.6 |
| 酢 | 1.5 |
| 米サラダ油 | 2.5 |
| 塩 | 0.4 |
| こしょう | 0.02 |
| からし | 0.03 |
| ●みかん | 1個 |

エネルギー 663kcal たんぱく質26.0g

## はま菜ちゃん こまつな

こまつなは東京都江戸川区小松川が発祥の野菜です。横浜市でも都筑区や港北区、戸塚区などで年間を通じて作られています。5月から7月のこまつなは育ちが早く、1か月で出荷できます。冬のこまつなは、出荷まで3か月かかりますが、その分各種ビタミンやミネラル類を豊富に含んでいます。

参考：環境創造局ホームページ

## 24 黒パン 牛乳 魚のカレー揚げ こふきいも ミネストローネ

| | |
|---|---|
| ●魚のカレー揚げ | |
| スメルト | 45 |
| でんぷん | 3.5 |
| 小麦粉 | 1.6 |
| 揚げ油（米油） | |
| 塩 | 0.13 |
| カレー粉 | 0.2 |
| ●こふきいも | |
| じゃがいも | 70 |
| 塩 | 0.25 |
| こしょう | 0.01 |
| ●ミネストローネ | |
| いんげん豆（手亡） | 8 |
| トマト缶（カット） | 20 |
| キャベツ | 20 |
| たまねぎ | 20 |
| にんじん | 10 |
| パセリ | 0.5 |
| にんにく | 0.2 |
| オリーブ油 | 0.5 |
| しょうゆ | 0.3 |
| 塩 | 0.8 |
| 黒こしょう | 0.02 |
| 豚骨・水 | 110 |

＊スメルトはわかさぎの仲間です。

エネルギー 637kcal たんぱく質25.2g

## 25 麦ごはん 牛乳 麻婆豆腐 中華あえ

| | |
|---|---|
| ●麻婆豆腐 | |
| 木綿豆腐 | 120 |
| 豚肉（ひき） | 20 |
| ねぎ | 15 |
| にんじん | 15 |
| しょうが | 1 |
| にんにく | 0.1 |
| 米油 | 0.7 |
| トマトケチャップ | 2 |
| しょうゆ | 4.5 |
| 砂糖 | 0.9 |
| 淡色辛みそ | 3 |
| 赤色辛みそ | 2 |
| テンメンジャン | 1 |
| トウバンジャン | 0.3 |
| ごま油 | 0.3 |
| でんぷん | 2 |
| 水 | 20 |
| ●中華あえ | |
| もやし | 30 |
| にんじん | 3 |
| くきわかめ（生） | 5 |
| ごま（白） | 2 |
| しょうゆ | 2.4 |
| 砂糖 | 1.4 |
| 酢 | 1.8 |
| 塩 | 0.2 |
| ごま油 | 0.4 |

エネルギー 659kcal たんぱく質26.7g

## 26 ごはん 牛乳 さばのみそ煮 きんぴら かきたま汁

| | |
|---|---|
| ●さばのみそ煮 | |
| さば | 50 |
| しょうが | 1 |
| しょうゆ | 1 |
| 砂糖 | 3.5 |
| 淡色辛みそ | 3 |
| 赤色辛みそ | 2 |
| みりん | 2 |
| 酒 | 1 |
| 水 | 10 |
| ●きんぴら | |
| ごぼう | 25 |
| にんじん | 10 |
| ごま（白） | 1.6 |
| ごま油 | 0.5 |
| しょうゆ | 2.3 |
| 砂糖 | 0.9 |
| 酒 | 0.5 |
| 七味唐辛子 | 0.01 |
| 水 | 3 |
| ●かきたま汁 | |
| 鶏卵 | 25 |
| ねぎ | 10 |
| こまつな | 10 |
| えのきだけ | 5 |
| しょうゆ | 1 |
| 酒 | 0.5 |
| 塩 | 0.8 |
| でんぷん | 1 |
| 削り節・水 | 120 |

エネルギー 643kcal たんぱく質27.6g

## 27 ぶどうパン 牛乳 鶏肉のから揚げ ボイルドブロッコリー 野菜スープ

| | |
|---|---|
| ●鶏肉のから揚げ | |
| 鶏肉（中肉） | 70 |
| にんにく | 0.2 |
| しょうゆ | 1 |
| ワイン（白） | 1 |
| 塩 | 0.4 |
| こしょう | 0.02 |
| からし | 0.2 |
| オールスパイス | 0.03 |
| 小麦粉 | 6 |
| でんぷん | 3 |
| 揚げ油（米油） | |
| ●ボイルドブロッコリー | |
| ブロッコリー | 20 |
| ●野菜スープ | |
| 豚肉 | 10 |
| キャベツ | 30 |
| たまねぎ | 20 |
| にんじん | 10 |
| 塩 | 0.8 |
| 黒こしょう | 0.02 |
| チキンブイヨン | 20 |
| 水 | 100 |

エネルギー 687kcal たんぱく質30.8g

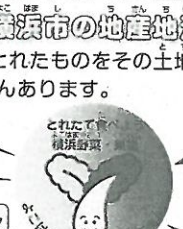
## 30 はいがごはん 牛乳 ツナそぼろ みそ汁 大学いも

| | |
|---|---|
| ●ツナそぼろ | |
| まぐろ油漬（フレーク） | 20 |
| まぐろ水煮（フレーク） | 10 |
| 凍り豆腐（細） | 2 |
| にんじん | 10 |
| しょうが | 0.4 |
| しょうゆ | 2 |
| 砂糖 | 1.5 |
| みりん | 0.9 |
| 酒 | 0.9 |
| ●みそ汁 | |
| だいこん | 40 |
| ねぎ | 5 |
| わかめ（生） | 2 |
| 淡色辛みそ | 6 |
| 赤色辛みそ | 2 |
| 削り節・水 | 110 |
| ●大学いも | |
| さつまいも | 50 |
| 揚げ油（米油） | |
| ごま（黒） | 0.5 |
| しょうゆ | 0.5 |
| 砂糖 | 5 |
| 水 | 5 |

エネルギー 649kcal たんぱく質20.9g

## 11月は、横浜市の地産地消月間です

地産地消とは、「その土地でとれたものをその土地で消費すること」をいいます。
地産地消はよいことがたくさんあります。



- 新鮮でおいしく、旬が味わえる
- 生産者の顔が見えて、安全・安心
- 生産者と消費者のコミュニケーションが生まれ、地域を元気にする
- 消費者の声を直接受けて、生産者の生産意欲が高まる
- 運搬距離が短いので、$CO_2$の排出量が少なく、環境にやさしい

横浜生まれの野菜や果物の中から、「新鮮・おいしさ」「高品質」「安定供給」などをキーワードにして「横浜ブランド農産物」が30品目選ばれています。横浜ブランド農産物には、はま菜ちゃんマークがついています。
今月の給食の「野菜サラダ」に、市内産のキャベツとだいこんを使用しています。

参考：環境創造局ホームページ

◎給食費納付のご案内
11月期の口座振替は11月30日（月）です。振替口座の残高不足にご注意ください。

アレルギー情報はこちら （公財）よこはま学校食育財団ホームページ http://www.ygs.or.jp

← 左側は広告面です。「横浜市学校給食」の掲載内容とは関係ありません。