令和7年11月 献立表

白河第五小学校 エネルギー \Box 血や肉・骨になる 熱や力のもとになる 体の調子をととのえる たんぱく質 名 献 立 脂質 曜 あかの仲間 きいろの仲間 みどりの仲間 食塩相当量 中華めん(ソフトメン) しょうが にんにく もやし にんじん キャベツ ねぎ にら きくらげ 干し椎茸 みそラーメン ぎゅうにゅう 豚肉 624 kcal 件乳 おさかなナゲット ごま 植物油 アセロラゼリー おさかなナゲット 28.4 g 火 22.4 g アヤロラゼリ 3.1 g 牛乳 タラの西京焼き 麦ご飯 砂糖 ごま油 ごま じゃがいも たけのこ ごぼう にんじん れんこん こんにゃく 干し椎茸 ねぎ むぎごはん ぎゅうにゅう 580 kcal 27.0 g タラのさいきょうやき うりの日 かつま揚げ わかめ 木綿豆腐 лk ごもくきんぴら 166 0 わかめのみそしる 2.1 g 牛乳. ほうれんそう キャベツ とうもろこし <じばさんぶつかつようしゅうかん~12日まで> 562 kcal ・ジャンカツ チキンカツ 大豆 植物油 マヨネーズ(全卵型) ダイスポテト にんじん 玉ねぎ パセリ 23.3 g 6 こめこパン ぎゅうにゅう けんさんチキンカツ 24.7 g 木 ハエ ウィンナー ほうれんそうサラダ / やさいスープ 2.6 g だいこん にんじん きゅうり キャベツ なめこ ねぎ むぎごはん ぎゅうにゅう 牛乳 鶏つくね 麦ご飯 ごま油 534 kcal けんさんとりつくね 19.1 g 砂糖 だいこんとツナのサラタ 金 ファ 木綿豆腐 15.6 g なめこのみそしる 2.0 g ほうれんそう にんじん もやし ごぼう むぎごはん ぎゅうにゅう 531 kcal だいこん こんにゃく ねぎ いわしのしょうが煮 さつまいも けんさんいわしのしょうがに 23.6 g 月 ほうれんそうのおひたし 木綿豆腐 12.9 g さつまじる 2.0 g 焼きそばめん 植物油 しょうが もやし キャベツ 玉ねぎ にんじん ブロッコリー やきそば 657 kcal 牛乳 29.1 g ぎゅうにゅう 11 大豆 一口りんごゼリー 火 ブロッコリーとまめのサラダ 147 g けんさんひとくちりんごゼリ-2.<u>5</u> g むぎごはん 牛乳 納豆 豚肉 大豆 木綿豆腐 ぎゅうにゅう 麦ご飯 はるさめ もやし にら にんじん にんにく 612 kcal かたくり粉 ごま油植物油 砂糖 しょうが だいこん ねぎ ごぼう こんにゃく 干し椎茸 25.8 g なっとう もやしのひきにくいため 水 20.1 g さといも けんちんじる 豚肉 牛乳 海藻サラダ 麦ご飯 じゃが(植物油 ごま油 玉ねぎ にんじん マッシュルーム パセリ にんにく しょうが トマト キャベツ きゅうり とうもろこし ハヤシライス じゃがいも 656 kcal ぎゅうにゅう 23.0 g 14 わかめ 砂糖 金 かいそうサラダ ヨーグルト 20.0 g 3.3 g ヨーグルト にんじん 大根(たくあん) はくさい (キムチ) ほうれんそう もやし にら 豚肉 牛乳 豚肉 油揚げ 麦ご飯 ごま油 植物油 砂糖 キムタクごはん 582 kcal わかめ ごま「白玉だんご 17 ぎゅうにゅう 21.5 g 月 19.4 g 白玉だんごがのどにつまらないようにゆっくりたべましょう! しらたまちゅうかスープ 2.2 g にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん キャベツ チンゲン菜 ねぎ もやし きゅうり だいこん 鶏肉 大豆ミート うどん(ソフトメン) 植物油 ☆しらかわセンターこんだて☆ 586 kcal しろごまタンタンうどん 27.5 g である |砂糖 |すりおろしピーチゼリー 油揚げ 牛乳 18 ぎゅうにゅう 19.7 g 业 わふうサラダ 2.2 g すりおろしピーチゼリー しょうが とうもろこし えだまめ ほうれんそう にんじん もやし ねぎ 麦ご飯 さんしょくそぼろごはん ぎゅうにゅう 536 kcal 牛乳大豆 砂糖 22.6 g 19 ぎゅうにゅう 大豆 ロースハム 凍り豆腐 わかめ 植物油ごま油 水 ごしょくあえ 17.2 g しみどうふのみそしる 2.0 g コッペパン 植物油砂糖 ダイスポテト バター キャベツ きゅうり 玉ねぎ にんじん とうもろこし ブロッコリー コッペパン 662 kcal ーチル ロースハム 鶏肉 20 27.4 g ぎゅうにゅう 23.6 g 木 フレハノチサラダ 大豆 とりにくとブロッコリーのクリームシチュ 2.8 g しょうが にんにく キャベツ にんじん きゅうり とうもろこし ごぼう だいこん こんにゃく ねぎ 牛乳 ★4-1リクエストこんだて★ 646 kcal えこ級 かたくり粉 植物油 じゃがいも 鶏肉豚肉 28.5 g むぎごはん ぎゅうにゅう 21 とりのからあげ 19.1 g 木綿豆腐 金 さつまいもチップス のりとキャベツのサッパリサラダ 1.9 g と<u>んじる</u> / さつまいもチップス 味付きメンマ しょうが にんにく ほうれんそう ねぎ こまつな にんじん もやし 雞肉 中華めん(ソフトメン) 547 kcal しょうゆラーメン なると 植物油 25 ぎゅうにゅう 28.1 g キ乳 学ょうざ 14.2 g 火 ぎょうざ こまつなのおひたし 2.6 g 牛乳 さば 大豆 ひじき さつま揚げ こんにゃく にんじん ごぼう いんげん 干し椎茸 だいこん ねぎ 麦ご飯 ☆「わしょくのひ」こんだて☆ 595 kcal 植物油砂糖 22.9 g むぎごはん ぎゅうにゅう 26 さばのしおやき · 成塩。 23.1 g 油揚げ わかめ 水 ひじきのにもの 1.8 g だいこんとあぶらあげのみ<u>そし</u>る 牛乳 鶏肉 ヨーグルト ロースハム ウィンナー 丸パン にんにく しょうが キャベツ にんじん 玉ねぎ とうもろこし パセリ 干し椎茸 635 kcal まるパン ぎゅうにゅう タンドリーチキン 27 28.7 g マヨネーズ(全卵型) 26.3 g 木 コールスローサラダ 3<u>.</u>4 g コンソメスープ キャベツ れんこん きゅうり にんじん ごぼう とうもろこし だいこん ねぎ こまつな 牛乳. 麦ご飯 植物油 むぎごはん ぎゅうにゅう 637 kcal ェチュ メンチカツ 油揚げ 文と版 信物心 ごま油 砂糖 さといも ごま 28 メンチカツ 22.1 g シャキシャキサラダ 20.6 g 金

こんさいのごまじる
☆11月24日は「和食の日」です☆

「和食」とは、日本人の伝統的な食文化であり、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。 日本には多様で豊かな自然や食文化があります。和食や日本人の伝統的な食文化の大切さについて考え、 未来に伝えていきましょう。

☆6日~12日は、地場産物活用週間として、白河市産の米や県産の野菜やお肉を多く使用しています。

【11月の児童(8~9歳)の栄養価平均 I礼片 -599kcal、たんぱく質25.2g、脂質19.4g、塩分2.4g】



・ 地産地清とは、地域で生産された 食材をその地域で消費することです。 生産者と消費者が近いため、生産過 程を確かめられたり、新鮮な食材を 入手できます。